



山形県東根市の食品添加物を一切使用しない漬物屋、
壽屋寿香蔵のよこおともえです。

壽屋ネットショップでお買い物をして、
登録してくださった方に配信させていただいています。
どうもありがとうございます。

おかげさまで、茜姫になる節田梅の漬け込み作業が終了いたしました！

このままでは、茜姫になる節田梅の購入資金が不足してしまいます！とお伝えしたのは、今年4月のことでした。

そうしました所、本当に多くのお客様が、「節田梅購入資金用割引の南高梅」をご購入くださいました。

「茜姫が食べられなくなったら困るから・・・」

「ぜひとも、来年も茜姫を食べさせてください！」

「応援しています」

と温かいお言葉とともに。

あまりの反響の大きさに、壽屋スタッフ一同、本当に連日感激連続でした。こんなにも皆様から応援していただける商品を販売していることを心から誇りに感じる事ができました。

おかげさまで、資金不足も解消に向かい、無事、節田梅の漬け込みを行うことができました。

以下、今年の節田梅の収穫から漬け込みまでを画像でお伝えして参ります。



長年に渡り、梅農家さんと壽屋の間を取り持ってくれている青果屋さんの伊藤さんです。

この日は、収穫直前の節田梅の畑に連れて行ってもらいました。小雨の中、丸々と育った梅が誇らしげに木の上に連なっていました。

伊藤さんもとっても嬉しそうです。

今年は例年よりもだいぶ粒が大きく育っているようです。



粒が大きく育っているということは
．．．．
ひとつの木に実っている数が少ない
ために、ひとつひとつが大きくなれ
るということで、実は、不作という
ことなのですが．．．。

私の手と比較してみてください！
こんなに大きな粒。すももみたいで
すね。



ところが！

畑について数分。「ボタッ」「ボタッ」

という不気味な音があちこちから聞こえてきます。

そう。梅は黄色に熟して、完熟した途端に木から落ちてしまうという宿命を持っているのです。「ボタッ」というのは、木から梅が落ちる音なのです。

伊藤さんによりますと、完熟の瞬間に落ちるということに加えて、雨も落ちる要因になるんだそうです。雨が梅の実に溜まることで重さが加わり、落下につながるということ。

こんなに見事に実っても、落ちてしまえばもちろん使用不可能になってしまうのです。自然の無常さを肌で感じた瞬間でした。





ちょっとワルそうなこちらは、果樹農家の名和恵治さん。

お隣のさくらんぼ畑から駆けつけてくださいました。

今年は思いの外、大きく育ったものの、そろそろ落ちるものが出てきているので、急いで収穫しなければ・。とおっしゃってました。

こちらは、壽屋に入荷した後の節田梅。

塩水に浸けて下処理をします。



ベテランの柴田さん。

数ある工程の中のひとつです。



ほぼ最終工程までを終えた節田梅。
茜姫になるべく、このあと、必要なものはじっくりと待つ時間です。



今年の茜姫になる節田梅の漬け込み作業は完了いたしました。

今年は、前述の通り、だいぶ不作の年にあたっているようです。大きな粒は豊富ですが、過去にないぐらいに漬け込み量が少なくなりました。

来期（2020年10月）以降の販売に関しては、南高梅の販売が多くなり、節田梅は例年以上に希少になってしまうことが予想されます。

この節田梅の収穫量の減少に関して、壽屋としましても、来年以降、本格的に対策を講じていく必要があると考えております。節田梅の収穫について、大きな課題がさらに浮き彫りとなった年でした。

さて、みなさまからいただきました温かいご支援のおかげで来期以降も茜姫を販売することができるようになりました。本当にありがとうございました。

この度、こんなにも、みなさまから応援していただける商品を販売していることに、改めて誇りを持つことができました。それとともに、この茜姫を販売していくことについての責任を大きく感じたこの数ヶ月でした。

誰もが予想だにしなかった新型コロナウイルスの感染拡大という出来事の中で、改めて、私たちの商品と仕事に対して誇りと責任を感じることができました。

とても不謹慎な表現になってしまうかもしれませんが、大きな暗闇の中で、大きな灯を見つけることができました。まだまだ先は真っ暗ではありますが、この大きな灯の方向に向かって行くことで、間違いなく未来はあるはずです。

複雑な思いではありますが、多くのみなさま方に感謝の気持ちでいっぱいです。この感謝の気持ちを持って、未来に向かって進んで参ります！本当にありがとうございました。



この先の予定です。

漬け込みが終了しました節田梅の茜姫は、10月下旬以降の販売開始となりますので、それまで少々お待ちくださいませ。
もちろん、昨年漬け込みいたしました節田梅の茜姫を現在販売中でございます。

今週22日、もしくは23日から毎年恒例「梅え酢」の夏のお値引きがスタートいたします。今年はネットショップ先行お値引きを予定しております。スタートしましたら、このメルマガで真っ先にみなさまにお知らせいたしますので、お楽しみになさってください！

また、節田梅の漬け込み作業状況の動画を撮影いたしました。こちらもホ

ホームページなどで公開していく予定で、現在編集作業を進めております。
こちらもお知らせいたしましたら、このメルマガで真っ先にお知らせいたしますので、お楽しみにどうぞ！

以下、おススメ商品です！！



この夏の贈物はお済みでしょうか？

首都圏を中心に7月でお中元は終了という地域もあれば、山形などでは、8月に入ってから。という方も多く、お客様によって様々です。

今年は、これまでよりも価格帯の幅を広げてご準備しております！

例年と比較して、1,500円台、2,000円台の価格帯に人気が集まっているように感じます。

今年の「お中元しあわせ包み」は「梅え酢」入り！茜姫とともに梅え酢も楽しんでいただければと思っています。

ゼリーと茜姫の詰合わせなどの季節限定セットも充実しております。

大切な方への夏の贈物は、どうぞこちらからお選びくださいませ！

壽屋ネットショップでは、お届け先さまへ直接配送や、複数件配送ももちろん承っております。また、お熨斗かけや名入れなどももちろん無料で承ります！

ご用命、心からお待ちしております。

贈物に関して、何か不明な点などございましたら、お電話にてお気軽にお問い合わせくださいませ



30%
OFF

節田梅の風味がぎゅっと凝縮した茜姫を（ぎゅっとつまって漬け上がりしました。）、和紙の袋に入れた「つぼみ」がお値打ち価格で登場です。

30%オフとなっております！

まるで干し梅のようなシコシコとした食感で、汁気が少ないため手軽にお召し上がりいただけます。

茜姫好きの方の中でも、ツウな方が好むこの商品。お値引きの際に大量に購入されて、ひっそり冷蔵庫に隠して少しずつ楽しむ。。。という方の話も伺ったことがございます。

お買い得価格のこの時期にぜひどうぞ！



本格醸造りんご酢の人気は、おかげさまで依然続いております！

1.8ℓ、720mlともに、ネットショップではだいぶお待ちいただく商品となっておりますが、りんご酢を使用した商品は、現在の所、すぐにお求めいただけます！

夏限定のピクルスを始めとした商品が出揃いましたので、この機会にぜひお試しください！

私の一番のおススメは、「りんご酢のピクルスにんじん」でしょうか？

本格醸造りんご酢は、素材の持ち味を引き出す力がとても強いと思います！その実力をじっくりと感じていただけるのが、この「りんご酢のピクルスにんじん」ではないかと思っております。にんじんの甘みをぐんと引き出したぽりぽりぽりぽり召し上がっていただけるピクルスです！

<https://akanehime.com/item-list?sortKind=1&campaignId=1053>

水や
炭酸水で
薄めて

休肝日のお供に
梅え酢のノンアルコール
カクテル。



やさしい水分補給

気温が上がってくると、グンと人気が高まってくるのが「梅え酢」です。

壽屋店舗では、一升瓶でのお買い上げが目立ちます。

私は、休肝日のおともに、近頃もっぱら「梅え酢」です。
薄めの炭酸割りが大好きです。

他にも、ドレッシングにも重宝しています。
ごま油とお醤油を加えて、カシャカシャ混ぜるだけで、簡単にドレッシングが出来ちゃいます！

実は、山形県内の大きな会社の専務さん（イケメン）が秘かに愛用してくださっていて、いろいろな方にご紹介してくださっているんです！ありがたいやら、うれしいやらでございます。

<https://akanehime.com/item-list?categoryId=14680>



原材料はりんご。
それだけです。

寿屋の本格醸造りんご酢についての熱い思いはこちらからどうぞ！

http://www.akanehime.com/?page_id=1362

茜姫の在庫状況です。
ホームページ上では、節田梅はひとつぶと大粒、2種類の大きさを販売中です。特選大粒は、お問い合わせください！**極上は完売となりました！**

南高梅は一旦全て完売とさせていただきます。

その他の在庫など、詳しくはお電話などでお問い合わせくださいませ！

みなさまからのご用命、心よりお待ちしております。

ネットショップ内で商品が発見できない場合や、不明な事がある際には、お気軽にお電話でお問合せください！

フリーダイヤル0120-42-0173

<http://akanehime.com/?mode=cate&cbid=593369&csid=0>

Instagramを始めました！

ぽつりぽつりと更新しております。

koto.bukiya です。

どうぞお時間のある方、フォローしてごらんになっていただければ幸いです。

まだまだ、よく理解していない部分が多い気がしていますが、コツコツと更新して参ります。Facebook同様、引き続きどうぞよろしく願いいたします。

壽屋face book「いいね」を押して、情報を受け取っていただければと思います。どうぞよろしく願い致します。

<https://www.facebook.com/kotobukiyaakanehime/?ref=hl>

壽屋の思いがたっぷり詰まった「壽屋ブランドサイト」はこちらからどうぞ

<http://www.akanehime.com/>

壽屋ネットショップはこちらからどうぞ

<http://akanehime.com/>

配信停止ご希望の方はこちらからお願いいたします。

<https://w.bme.jp/bm/p/f/tf.php?id=akanehime&task=cancel>

.....

壽屋寿香蔵

〒999-3784

山形県東根市本町6-36

TEL 0237-42-0173 FAX 0237-42-0174

E-mail kotobukiya@akanehime.com

HP <http://www.akanehime.com>

ホームページ担当 よこおともえ

.....