

たいまつすく〜ぶ 第10号

営業時間 10:00~18:00

店休日 日曜日・第1,3土曜日

〒881-0012 宮崎県 西都市 小野崎1丁目102番地
タイムスクエアビル1階

TEL 0120-46-2040

FAX 0983-43-2040



6月17日(日) 父の日

感謝の想いを込めて、お父さんに贈ろう!!

いつも支えてくれているお父さんに、めいっぱいの
「**ありがとう**」と「**大好き**」の気持ちを含めて...

梅日和たいまつでは父の日ギフトをご用意しております!!

6/6 は **梅の日**

梅を贈って健康をお祝いしましょう♪



和み梅 (塩分約8%) 250g 1260円
1kg 3990円



梅紫香 (塩分約15%) 250g 1260円
1kg 3990円

梅の日の由来!!

昔より、天恵の雨を「梅雨」とよび梅に感謝するとともに、
災いや疫病を除き、福を招く梅を梅法師と呼んで贈り物に
するようになったといわれています。

6/4 蒸「6」し「4」パンの日

6/4(月) 蒸しパンの日 ~ 6/6(水) 梅の日 までの3日間

黒糖干梅入り蒸しパンが

1個 180円 → **150円** 3個 500円 → **400円** に!!

うめびよりたいまつれしひ ♀ NO.10

梅しょうが焼き

材料 2人分

- 豚こま ... 200g
- 玉ねぎ ... 1/2個
- 梅昆布茶の粉...少々
↑ 塩・コショウでも可
- 酒 ... 大1

合わせ調味料

- ① 和み梅 ... 2個 (種を取っておく)
- 酒・みりん・醤油 ... 大1
- 生姜 ... 1/3個 (干切りにしておく)

盛り付けに、プチトマトとカイワレを準備!!



① 豚こま肉に梅昆布茶の粉をふり、酒をなじませる。

② 玉ねぎはくし切りにしておく。

③ ①を合わせておく。

④ フライパンにオリーブ油を入れ、①と②を炒める。

⑤ 肉の色が変わってきたら、②を入れてからませれば完成。

⑥ お皿にプチトマトとカイワレを盛り付け、⑤を入れる。

梅味のさっぱりとした生姜焼きです

意外に美味しいです

梅日和とたいまつ ホームページ <http://www.ume014.com>

Facebook・アメーバブログ・Twitter も行っております!!