

たいまつつく〜ぶ 第105号

営業時間 10:00~18:00 店休日 年末年始のみ

☎ 881-0012

宮崎県西都市小野山崎1丁目102番地
タイムズスクエアビル1F

TEL 0120-46-2040 FAX 0983-43-2040

twitter Facebook Amebaブログ やってますよ

"Ume014" (梅おいしい)

検索してネ★



イベント情報

春ですね! コロナウイルスの終息を
祈りつつ、梅好きの皆様へイベント開催♡

4月19日(日)に店内の商品を1,000円
以上お買い上げ頂いたお客様へ大人気の

梅ジャム90gをプレゼント 



皆様のご来店をじより

お待ちしております★



↑↑
お店HP

ご来店クーポン 😊

お名前 _____

ご住所 _____

お電話 _____

Staff Memory

Ayaka

最近のマイブームは、ハピカルサーですの
ほろよいシリーズでたんつloveです!!
甘いものばかり好きなので、ちよつと気をつけ
ようと思つてます

Juri

だんだん春が近づいてきました*
コロナウイルスで外出がなかなか
できないですが、家で楽しめる事と
見つけて楽しみたいです 😊

Megumi

春と言えばお花見ですが、なかなか
花粉も飛んでいて計画が立ちません
美味しくビールが飲めればよしとする
感じで家で飲みで楽しみます 🍷

↑ このクーポンをお持ちいただくと
お客様には、じばかりのプレゼントを
ご用意しております 📺

花粉症・ウイルス対策に

梅ひとさじ

日本古来からある健康食品の
梅肉エキス。1日ひとさじ、
家庭にあれば助かる1本です。



うめびよりたいまつれしひ

鶏肉とエリンギの梅肉炒め

材料 (2人分)

鶏もも肉... 1枚

さやいんげん... 50g

エリンギ... 1パック

(縦4つに裂いて3等分に切る)

梅肉だれ

ちぎり梅... 大3

みりん... 大2, しょう油... 大1

① 塩・こしょう... 少々
酒... 大1



① 鶏肉は一口大に切り
バットに入れ①をかける。

② さやいんげん(土、ハタと筋を取
り)、3等分に切る。

③ フライパンに①を入れ中火
で5分焼いて、さやいんげん
とエリンギを入れる。

④ さやいんげんがしんなりしたら
梅肉だれを入れて完成。