

# たいまつすく〜ふ 第107号



営業時間 10:00 ~ 17:00



〒 881-0002

宮崎県西都市小野崎1丁目102番地

お店のHP ↑

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!!

『ume014』(梅おいら)で検索してみてください ✨

## 6月 蒸しパン祭り

毎年恒例!!

6月6日(土) 1日限定

通常 1コ 250円・3コ 700円 ⇨ **650円**に!!!

大人気の商品をこの機会にぜひご賞味ください。

\* 売り切れが予想されます ☹️

前日までにご予約いただけると幸いです ♡

皆様 お誘い合わせの上、ぜひお越しください ✨



# Staff Memory

ご来店クーポン

フリガナ  
お名前

お電話

〒  
ご住所

いつもご来店

ありがとうございます!!

↑このクーポンをお持ちいただいたお客様には、ババカリのプレゼントをご用意しております。ぜひお持ちください☆

6月21日(日) Father's  
HAPPY DAY 🌸

だいすきなお父さんに

ありがとう☆の気持ちを  
伝えてみませんか?

みんながHAPPYな

父の日にしましょう♡



## MEGUMI

皆様、こんにちは♪冬物をしまつたら、もう夏服の宮崎です😊春の洋服の出番がない。もう何年も着てないカーデガンがあります...

## JURI

今年も、もうすぐ羊年が過ぎようとしています!!! すごく早いですね\*  
新しいスニーカーが欲しいので早くshopping がしたいです😊

## AYAKA

春がきて暖かくなったと思ったら梅雨に突入しそうですね  
おいしいものをいっぱい食べて体力をつけましょう♪

## うめびよりだいまつれしび

\* 梅のおにぎり茶漬け \*

食欲のない日に  
チリッとできます!!  
冷たいお茶なら何でもOKです\*

材料 (3人分)

- ① ごはん 300g
- ① 白ごま 適量
- ① かっお節 適量
- しょうゆ 大さじ1
- ほうじ茶
- 大葉 2枚
- 刻みのり 適量
- 梅干し

作り方

1. ボウルに①を入れ混ぜ合わせ3個分おにぎりを作る。
2. フライパンにおにぎりを入れ、両面にしょうゆを塗りながらパリッとさせるまで焼く。
3. 器におにぎりを入れ、梅干しと大葉をのせ冷やしておいたほうじ茶をかける。
4. 刻みのりを散らして完成です。

