



たいまつ すぐ～ふ

第113号

営業時間 10:00 ~ 17:00

〒 881-0012

宮崎県西都市小野崎1丁目102番地

914ズエアエビル1F

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



twitter・Facebook・Amebaブログやってます♪

『ume014』(梅おいしー)で検索してみてください。♥

おかしつかみどり大会



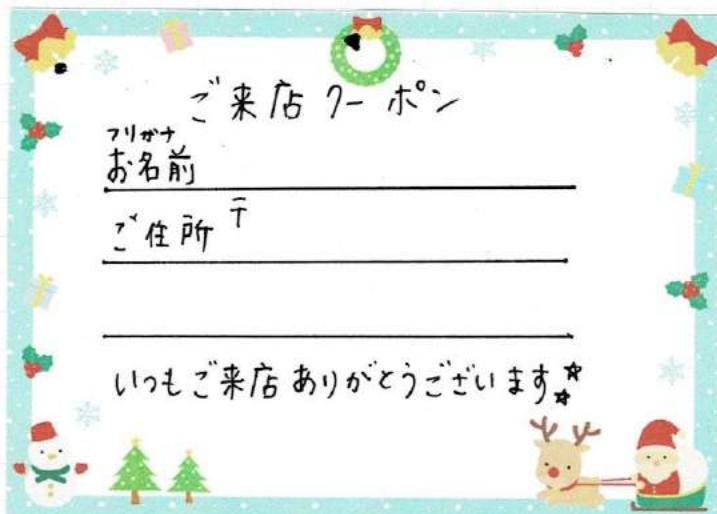
12月18日(金)~12月20日(日)

店内の商品を1,000円以上
お買い上げ頂いたお客様には
おかしつかみどりに1回
挑戦いただけます。

* 数に限りがございます
なくなり次第終了となりますので
ご了承ください。

何が入ってるかはお楽しみです♥





↑
こちらのクーポンをお持ちいたたいた
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。

今年もお世話になつた方へ
お歳暮のご準備はいかがですか?
たいまつでは贈答用の梅をはじめ
お好みの商品の詰め合わせも
承っております!!
箱・包装紙・のしご用意します。

Staff Memory

Megumi

皆様、こんにちは 😊 寒くなって
しまして。冬の到来ですね♪
寒くてもビールは美味しいので、
鍋と一緒に飲んじでいきましょ(笑)

Juri

11月になりました!!! 早いです♪
寒かったり、暖かかったり、
体調に気をつけてくださいね♪

Ayaka

寒くなってきたので
新しい布団が欲しい今日この頃。
フワフワの羽毛布団がいいなあ。

うめびよりたいまつれしひ

ささみの梅しき天ぷら

材料 (2人分)

- ・ささみ ... 3本
- ・大葉 ... 6枚
- ・ちぎり梅 ... 適量
- ・天ぷら粉
- ・塩

作り方

- ① ささみの筋をとり観音開きにする。
- ② ささみにちぎり梅と大葉をのせて
巻き、つまようじで止める。
- ③ 天ぷら粉につける。
- ④ 塩をつけてさっぱりとどうぞ

