

たいまつすく〜ぶ

第116号



営業時間 10:00 ~ 17:00



〒881-0003

お店のHP↑

宮崎県西都市小野崎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ブログやっています!!

☞『ume014』(梅おひー)で検索してみてください ☞

3月イベント
春の花まつり

梅日和たいまつから“春”をお届け致します ☞

3月19日~21日(日)
(金)

店内の商品を1,000円以上お買い上げ
頂いたお客様に花の苗をプレゼント致します ☞

* 数に限りがございます。

皆様のご来店
楽しみにお待ちしております ☞

ご来店クーポン
お名前 _____
ご住所 _____

いつもご来店
ありがとうございます ☆



Staff Memory

Megumi

皆様こんにちは😊マスク生活
は慣れましたか??可愛いマスク
が沢山有るので、チェックしてまひ。
自分用に1つ買い足そうかなあ...

Juri

春もすぐそこまで来てますね ☆
明るい色の洋服が欲しく
なります ☆

Ayaka

春はだーい好きですが
花粉症が辛すぎます!!!
頑張っ、て乗りこえます。

↑このクーポンをお持ちいただいた
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。

たいまつで大人気 梅ソーダ

梅ジュースを使って
さっぱりすっきり仕上げています。
大きい甘露梅が入ってて
これまた美味しくてビックリです♡



うめびよりたいまつれしび

＊チキンソテー 大根おろし梅肉ソース＊



材料(1人分)

- ・鶏もも肉
- ・大根
- ・大葉 (枚)
- ◎梅肉ソース
 - ・梅干し ... 2個
 - ・めんつゆ ... 大さじ1
 - ・ポン酢 ... 大さじ1
 - ・砂糖 ... 小さじ1
 - ・ごま油 ... 小さじ1

作り方

- ① 種を取って包丁でペースト状になるまで梅をたたく。
- ② 大根おろしは水気を絞る。
- ③ ボウルに①と残りの梅肉ソースの材料を入れ混ぜ合わせる。
- ④ フライパンで鶏肉を皮目から焼き、焼き色がういたら裏返し、塩こしょうをふり弱火で10分7分をして焼く。
- ⑤ 鶏肉の上に大葉、②をのせ③をかける。