

たいまつすく〜ぶ 第14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

夏も終わりに近づき、涼しい季節となりました。

秋の行楽のお供に

ちぎり梅を使った
スコッチエッグ



栗山さん家の
ちぎり梅
200g ¥525,-



梅昆布茶を
使ったサラダスパゲティ

梅昆布茶
100g ¥1,260,-



赤しごはんを使った
おにぎり

赤しごはん
45g ¥420,-
180g ¥1,260,-



梅にんにくを使った
からあげ

梅にんにく
150g ¥1,260,-



カツと梅入り
しとりいじき

白アツ焼き

カツと梅入り
しとりいじき
80g ¥580,-
150g ¥1,050,-



デザートに
小梅ゼリー

小梅ゼリー
20個入り ¥1,260,-





梅にんにくからあげ

材料

鶏もも肉	かたまり4つ
塩	少々
こしょう	少々
酒	大さじ2
梅にんにく	3つ
卵	1つ
片栗粉	適量
揚げ油	適量
(お好みで)ソゴ	1/4個)

- ① 下準備をします。
梅にんにくを細く切ぎみます。
ソゴ1/4をすりおろしておきます。
- ② 鶏肉をビニール袋に入れ油以外の材料を全て入れ揉み込みます。
- ③ 揉み込んだ材料を冷蔵庫で30分ぐらい置きます。
- ④ 180℃の油で約10分揚げ出来上がりです!!



梅昆布茶を使ったサラダスパゲッティ

材料

パスタ	適量
きゅうり	1本
にんじん	1/2本
梅昆布茶の粉	少量
こしょう	少量
マヨネーズ	適量
ハム	1枚
塩	少量

- ① きゅうりとにんじん、ハムを扇切りし、きゅうりを塩揉みしておきます
- ② パスタをゆでておきます。
- ③ 塩揉みしていたきゅうりの水けをとりパスタと野菜、ハムを混ぜて梅昆布茶の粉と塩、こしょう、マヨネーズをあわせて出来上がりです。



次号、ちぎり梅を使ったスコッチエッグとカリッと梅入り、いとろひびきの卵焼きを掲載致します!!