

たいまつすく〜ぶ 第15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
タイムズスクエアビル1階

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



お歳暮

今年もお世話になった大切な方へ
日頃の感謝を込めて



紀の国 二段 桐箱入り

(はちみつ漬 / しそ漬 各450gのセット)

上質な紀州南高梅だけを職人達が選別した
二種類の梅を桐箱に並べて二段に重ねました。

栗山さんちの梅
(650g)

梅干し職人の栗山さん。太陽をいっぱい浴びた
南高梅、自然と木から離れ落ちた梅だけを使い、
まさに完熟の梅から甘熟に生まれ変わった梅干しです。



蔵出し梅 丸樽入り
(1000g)

塩漬けの梅を一年間蔵で寝かせ、塩の角が
取れ口当たりが良くなった頃に(はちみつで漬け
なおした梅干しです。



他にも お好きな梅商品を詰合せできるキルトもございます。

ちぎり梅を使ったスコッチエッグ

材料 (中身)

- 卵 4個
- ちぎり梅 小さじ2
- 合びき肉 約350g
- たまねぎ 1/4個
- パン粉 少々
- 塩/こしょう 少々
- (衣)
- 小麦粉 適量
- 溶き卵 2個
- パン粉 適量
- (その他)
- 油 適量
- ケチャップ お好みで

- ① 卵はゆでて殻をむいておきます。
- ② たまねぎはみじん切りにし、中身の具材全て混ぜ合せます。
- ③ ゆで卵に小麦粉をしっかりとつけて小麦粉 → 卵 → パン粉の川頁に衣をつけておきます。
- ④ 油で③を揚げます。(中のお肉にしっかり火が通るまで!)
- ⑤ 半分にとってお好みでケチャップをかけたら出来上がりです!!



皆様の大好評により 梅日和たいまつ **梅ジャム** が **宮崎観光ホテル** さんの方でも販売しております!!
西館 1階

右の **クーポン** をご持参されたお客様に(ごばか)のプレゼントをご用意しております!!

ご来店 **クーポン**

ふりがな
お名前 _____

ご住所 〒 _____

いつもご来店ありがとうございます。