

# たいまつすく〜ぶ 第17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



## 謹賀新年



昨年は格別の御厚情を賜り、  
厚く御礼を申し上げます。

本年もスタッフ一同 皆様にご満足頂ける  
サービスを心がける所存でございますので  
何とぞ昨年同様のご愛顧を賜りますよう、  
お願い申し上げます。

皆様のご健勝を心よりお祈りいたします。

スタッフ一同

通常、第1・3土曜日は店休日ですが、

1月5日(土)・1月19日(土)は

営業しております!!

皆様のお越しを心よりお待ちしております!



# 宮崎観光ホテルさん・西都原 このはな食館さん

にて「梅日和たいまつ」の一部の商品が販売しております!!

## Staff Memory

皆様!明けましておめでとうございます  
寒い日が続いていますね。風邪など引かれて  
ませんか?? 私事ですがここで働くのもあと1ヶ月と  
なりました。私、2月いっぱいまで退社します。...。  
たくさんの人と出会い楽しい時間を過ごさせていた  
いであります。あと1ヶ月 笑顔(20%)で頑張ります。  
シ羊子

皆様、明けましておめでとうございます!!  
今年も明るく元気に皆様のおもてなしをさせて  
頂きます。お正月は福岡で迎えました。雪が  
降り、寒い年明けでした。ミステリーツアー(参加  
し、ミー(巴)様のいる、別府 貴船城へ初詣に  
行き、健康で良い年を祈願してきました。😊 克美

右のクーポンをご持参して  
いただいたお客様へ  
心ばかりのプレゼントを  
ご用意しております!!

ご利用

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。

ご利用

## うめびよりたいまつれしぴ🐰 No.17

< ごぼうと人参の梅干入りきんぴら > 梅の酸味が決めてです ♪

材料 2人分

ごぼう	1本	砂糖	大2	梅干し	2個
人参	1本	醤油	大1½	ごま油	適量
糸こんにゃく	少々	みりん	大½	一味・ごま・お好みで!!	



- ① ごぼうと人参は千切りにしておき、糸こんにゃくも糸田かく刻む。
- ② 梅干しは種を取り、細かくたたく。
- ③ フライパンにごま油と一味を入れ、①を油がまわるまでしっかり炒める。
- ④ 砂糖を入れ、(ごま)火が通るくらいまでじっくり炒める。
- ⑤ 醤油、みりんを入れ、水分がなくなるまで炒めたら②とごまを混ぜて完成。^\_^