

# たいまつすく〜ぶ 第20号

営業時間 10:00~18:00 店休日 日曜日、第1・第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

Twitter Facebookもやってます!!  
「ume014」(ウメオishi)で検索してみてください😊



## 5.12 母の日



5月の第2日曜日は母の日です。

いつもあたたかく見守り支えてくれるお母さんに  
日頃の感謝の気持ちを込めて贈り物をしませんか?



普段なかなか言えない **ありがとう**を

プレゼントに込めて伝えましょう💎

★ラッピング喜んで承ります!!!





右のクーポンをご持参して  
いただいたお客様には  
心ばかりのプレゼントを  
ご用意しております!!  
切り取ってご持参ください♪



## — Staff memory —

皆様こんにちは!! たんたん日差かい日が増えてきましたね☆ 天気の良い日にはお出掛けしたくなっちゃいます♪ 今月中にイチゴ狩り行きたいな〜♡ かすみ

皆様こんにちは。このはなマラソン大会で応援をしてくださって有難うございました!! 5km、無事完走する事ができました。来年も元氣張ってみようと思います♡ 鬼美

## 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。

## ★催事のお知らせ★

4/10(水) ~ 4/15(月)

宮崎山形屋さん新館5階にて

うめもんじゃ宮崎 が開催され、

梅日和たいまつも出店致します♡

お店から橋本・黒木も

交替で参加する予定ですので

是非!!! お越し下さいませ♡♡

## うめびよりたいまつ

### 🐰 梅豚肉のアスパラ巻 🐰

材料：4人分

グリーンアスパラガス ... 8本

豚もも肉薄切り ... 200g

梅干し ... 3~4個

キャバツ(余った野菜) ... 2枚分

油を使わず、味付けも梅干しのみ!!  
あっさりヘルシーな一品です♪  
残ったら、お弁当にも最適ですよ~。

## つれしび° No. 20 🐻

梅の酸味が消化を助け、  
疲労回復に働きます!!  
(アスパラギン酸)



- ① グリーンアスパラガスは、皮むき器で下半分くらいの皮をむいておく。
- ② 梅干しの種を除き、身をつがしておき、豚肉を広げて全体に塗りつけておく。
- ③ グリーンアスパラガスに②の肉を、梅を内側にして巻きつけます。
- ④ フライパンを熱し、③の巻き終わりを下にして並べて焼き、ころがしてまんべんなく焼く。
- ⑤ 食べやすい大きさに切り、キャバツの千切りを添える。