

# たいまつすく〜ぶ 第21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 Amebaブログ してます!!

「ume014」(梅おいら)で検索してみてね♡



6/16

(日)

Thank You Dad

## 父の日



いつも家族のために頑張ってくれているお父さん♡  
父の日は、そんなお父さんへの感謝の気持ちを伝える日です。

普段言えない **ありがとう♡** を伝えましょう!

梅日和たいまつではご予算に合わせた父の日ギフトをご提案致します。

お気軽にスタッフまでお申し付け下さいませ♡



!! 新商品!!! !!

### こころむすび

結び昆布  
梅酢漬け



三陸産の昆布を梅酢に漬けこみ、結ぶことにより食感良く仕上げました!! カルシウム豊富でとってもヘルシー♡

さらに昆布に含まれるヨウ素は基礎代謝を高め、特にお子様にとっては体も知能の発育を促進させる働きがあります!! その他にも整腸作用、アレルギーの改善 etc...♡ 是非一度ご賞味下さいませ♡

# ご来店クーポン

フリック  
お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

いつもご来店  
ありがとうございます。

↑上のクーポンをお持ちいただいたお客様には  
い(ばかり)のプレゼントをご用意しております♡

## — Staff Memory —

皆様、こんにちは! 過ごしやすい季節になって  
きましたね♡これからだんだん日暖かい日か  
増えて薄着になってくるので ♪ 夏に向  
けて! ダイエット ダイエット ♪ かすみ

皆様、こんにちは! 6月には一度、家族と友人と  
西米良温泉に行くのが恒例となっています。  
楽しくワイワイ西米良サ-モンを食べて温泉に  
入るのが、幸せ♡な時間です♪ MEGUMI

# 6月4日 (は 蒸しパンの日!!!

# さらに!! 6月6日 (は 梅の日!!!

ということで... 6/4~6/6の3日間 な! なんと!!!  
今年もやっちゃいます♪ 蒸しパンまつり♡♡♡



通常1個180円 → **150円**に♡ 5個500円 → **400円**に♡

愛情たっぷりですよ ♪!!! この機会に是非! ご賞味あれよ ♪

## うめびよりたいまつれしひ° NO.21 ♪

🐣 たららの香味揚げ 🐣

タラ 魚骨だけでなく、サケや鯖、  
サバ 鯖でもO.K!!!



材料 2人分

たら(切身) ... 2切れ

<下味>

にんにく(すりおろし 1/2片分)

酒...大1/2 しょう油...大1.5

ごま油...大1/2 片栗粉大1~2

梅干し...大3個(種を取、たたいておく)

唐辛子...お好みで!!

魚嫌いのお子様でも  
美味しく食べられますよ ♪

①たらは、<下味>の材料に15分漬けておく。梅干し1個分も混ぜる。

②たららの汁気をキッチンペーパーで拭き取り、片栗粉を薄くまぶす。

③170℃の油でカラッと揚げる。

④お皿にカイワレetcの野菜を敷き、その上に③を盛り付け、梅干しをぬる。