

たいまつすく～ふ♪ 第22号

営業時間 10:00~18:00 店休日 日曜日、第1・第3 土曜日

〒 881-0012

★営業時間、店休日につきまして一部変更があります!!
詳しくは裏面へ★

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ブログやってます!

「ume014」(梅おいしー)で検索してみて下さい♥



社長 TV

お店HP

そろそろ暑くなってきましたね!!

梅ソフトクリーム



おいしい季節ですよ——♥

梅日和たいまつ自慢のソフトクリーム!! 川南産の梅を使っています♥

お味は3種類♪

☆バニラ・梅ジャムのせ … 梅ジャムは梅とグラニュー糖だけ! 砂糖は使っていません♪
甘味と酸味のバランスがGOOD!!

☆梅 … 梅の味を楽しみたいならコレ!! 味は甘めとした後味で“男性にも人気♪”

☆梅・バニラミックス … 梅とバニラが混ざると何と! レアチーズの様な味に!!

7/3はソフトクリームの日

日本に初めてソフトクリームが登場したのが
昭和26年7月3日! これによって7月3日が
ソフトクリームの日に制定されました!



小梅ゼリーは

冷凍して食べるとシャーベットみたいで美味しいですよ♥
お子様のおやつにもオススメ!!

7/14はゼリーの日

7月14日はフランス革命の日であり、
このフランスのお菓子や料理でゼラチンが
よく使われることから「ゼラチンの日」「ゼリーの日」
に制定されました!

ご来店クーポン

ふりがな

お名前 _____

ご住所 _____



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

— Staff Memory —

皆様、こんにちわ! 梅雨に入って毎日蒸し暑いですね。夏に向けてダイエット! MAXより2kg減りましたよー! まだまだですね。いっぽい運動で体重減らすぞー!!! カズミ

皆様、こんにちわ。もうすぐ夏ですね。年中ビールを飲んでいますが、美味しいビールは、やっぱりビアガーデンで飲むのが一番。野菜とビールで今年も乗り切ります。HEGUMI

営業日・営業時間

についてのお知らせ

6月~9月の店休日は**日曜日のみ**です!! 第1・第3土曜日は**営業**致します!!

また、7月~9月は営業時間が**9:30~18:30**となります!!

皆様のお越しを心よりお待ちしております♡



梅干しよりたいまつれしひ。No. 22

マイワシの梅しそ巻き

材料(3人分)

マイワシ … 6尾

大葉 … 6枚

梅干 … 3個

①マイワシは頭・内臓を取り、洗って手開きします。

背骨を取り、キッチンペーパーで水気を取る。

②梅干は種を取り、たたいておき、大葉は洗って水気を切る。

③マイワシの腹に大葉と梅干を乗せて巻き、つまようじでとめる。

④フライパンに油をひき、マイワシを弱火で焼く。

上下返したら蓋をして火を通して、強火で水分を飛ばし完成。



梅雨の頃のマイワシは「入梅イワシ」と呼ばれ、脂が乗って美味しいとされます。旬の味覚を楽しんで作ったレシピです。

