

たいまつすく〜ふ 第28号

営業時間 10:00 ~ 18:00



〒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】(梅おいしー)で検索してみてくださいね♡

お店のHP

宮崎の社長.TV

お店のホームページからは催事の案内や過去のたいまつすく〜ふが見れます♪
たいまつネットショップもごございます!! ぜひCHECKしてみてくださいーい

ごあいさつ

いつも梅日和たいまつにご来店いただきまして誠に有難うございます。

2013年も残すところあとわずかとなりました。

皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

本年は格別のお引き立てを賜り、誠に有難く厚く御礼申し上げます。

来年も変わらぬ御愛顧のほど宜しくお願い申し上げます。

どうぞ良いお年をお迎えください。

梅日和たいまつ スタッフ一同

♡ご来店クーポン♡

お名前 _____

ご住所 〒 _____

いつもご来店ありがとうございます
ごさいます♡

↑このクーポンをお持ち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♡ぜひぜひ取り取ってお持ちくださいませ〜🎵🎵

年末年始
の
営業日
のお知らせ

2013年の営業は

12月30日(月)までとさせていただきます(_ _)>

また、2014年は1月4日(土)より営業いたします♡

来年も笑顔120パーセントで「おもてなし」させていただきますっ!!

皆様のお越しを心よりお待ちしております🎵

★1/15(水)までにご来店いただきますと... なにかイコトがあるかも...♡

♡♡ Staff Memory ♡♡

Kasumi

皆様、こんにちは!あと少しで今年も終わってしまいますね!いや、早い!皆様今年はどうな1年でしたか!?私ほたいまつの仲間になり、いろんな人との出会いがあり、思い出もたくさん増えた良い1年でした♡来年もまた、よろしくお願ひ致します♡

Megumi

皆様、こんにちは!今年も新しい仲間が入り、TVやラジオに出演したりと経験した事のない出会いに感謝しております♡来年も更なる出会いを求めて、「おもてなし」させて頂きたいと見ます。よろしくお願ひ致します。

🐻 うめびよりたいまつれしび 🐻 NO.28

🐻 牛肉とごぼうの梅炒め煮 🐻

材料(2人分)

牛しめじしゃぶ用薄切り肉...200g

①梅干し...2粒(種を取り細く刻む)

しょう油...大さじ2

砂糖...大さじ1.5

酒...大さじ1

ごぼう...50g(1/3本)

しょうが...1かけ(せん切り)

①牛肉は5mm幅に切り、

①と混ぜ合わせる。

ごぼうは、さがきにして水に10分さらし、水けをよく切る。

②フライパンを熱し、オリーブオイルをひき、

①を入れ炒める。

火が通ったころ、しょうがを入れ煮る。

※梅干しとしょうがで旬のごぼうを美味しく、生活習慣病の予防にも一役かってくれます。

