

たいまつすく〜ふ

第52号

営業時間 10:00~18:00

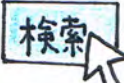

〒881-0012 宮崎県西都市小野崎1丁目102番地
タイムズスクエアビル1階



TEL 0120-46-2040 FAX 0983-43-2040

Twitter・Facebook・Amebaブログ やってます♪



「ume 014」(梅おいしー)で検索 してみてください  お店のHP 

ご挨拶

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。

2015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。

本年は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼を
申し上げます。

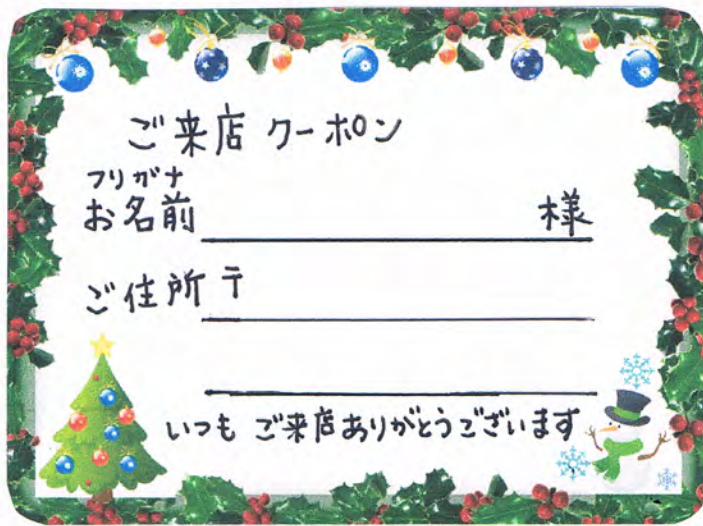
来年も変わらぬお引き立てのほど宜しくお願い致します。

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



♡ Staff Memory ♡



このクーポンをお持ちいただいたお客様に
心ばかりのプレゼントをご用意しております。
ぜひ切り取ってお持ち下さい♪

年末年始の営業日のお知らせ

2015年の営業は $12/30$ (木) までと
させていただきます。また 2016 年は
 $1/4$ (月) より営業いたします♪

皆様のお越しを心より
お待ちしております ✨



KASUMI

皆様、こんにちは ☺ 今年も残りわずか
となりました！とんな1年でしたかー??
来年もどうぞ宜しくお願い致します♡
年末年始は 家族 や 親せきが 集まる機
会が多いので楽しみです♡♡

AOI

皆様こんにちは ☀ (2月!!) ですわ。私の 番
好きな月なのでうきうきします。クリスマスや
大晦日のイベントのワクワクの月を楽しみた
いと思います ♪ 今年も後悔しないよう
遊べつくします!!

YUKA

皆様 こんにちは ♪ あっという間に
年末ですね。今年も沢山の素敵な
出会いがあり、楽しい1年でした。♡
来年もまた 宜しくお願い致します♡

🍡 うめびよりたいまつれしぴ 🍡 NO.5

梅ジャムミルク

材料

- ★梅ジャム ... 50g
- ★牛乳 ... 200g
- ★無糖ヨーグルト ... 140g
- ★砂糖 ... 50g
- ・粉ゼラチン ... 5g
- ・水 ... 大さじ2

① 粉ゼラチンと水を混ぜ合わせておく。

② 鍋に★の材料を全て入れよく混ぜる。

③ 火にかけて沸騰させたいよう見ながら、ジャムを溶かす。

④ ジャムが溶けたら、火を止め粉ゼラチンをかえ混ぜる。
再度火にかけて沸騰直前で火を止める。

⑤ 器へ注いで粗熱がとれたら、
冷蔵庫で冷やす。



★ 出来上がり!! ★