

たいまつすく〜ぶ

第53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1F

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

Twitter ♥ Facebook ♥ Amebaブログ やってます!!

「Ume014」(梅おいら)で検索してみてください



お店のHP

謹賀新年

旧年中は、格別の御厚情を賜り
厚く御礼申し上げます。

旧年同様本年も、スタッフ一丸となって
サービス向上に努める所存です。

今年も倍旧のご愛顧を
よろしくお願ひ申し上げます。

皆様のご健康とご多幸を

心よりお祈り申し上げます。



梅日和たいまつ スタッフ一同

Staff Memory

KASUMI

皆様、こんにちは！明けましておめでとう
ございます！今年もよろしくお願ひ致します。
2016年も楽しいスタートだったので良い年に
したいと思ひます♡皆様にとっても、素敵な
1年になりますように♡

YUKA

皆様、明けましておめでとうござひます。
今年も笑顔で元気に頑張りまひるので
よろしくお願ひ致します♡
今年は何か新しい事を始めたいなあ
とウズウズしているの、習い事を探そうと思ひます!!

AOI

皆様、明けましておめでとうござひます!!
今年もよろしくお願ひ致します今年は今まで
以上(=したいと思ひた=)と=文=字=排=単=文=
していいと思ひます!皆様も今年1年幸せ
沢山の1年になりますよー(=♡)

ご来店クーポン

ツギナ
お名前

ご住所 〒

いつもご来店ありがとうございます!!

↑このクーポンをお持ちいただいたお客様には、
じげりのプレゼントをご用意しております。
ぜひ、切りとしてお持ちくださいませ!!

焼き梅干し

なんと!!
代謝アップで、
冷え性や、肩こり、
便秘にも
効果有り!!

油はひかず、
フライパンの上でコロコロ
こげめがらくまで
焼くだけ!!

目安は
毎日
1~2個♡

うめびよりたいまつれしび

No. 53

梅入り ふんわりモチモチとろろ芋揚げ



- 材料
- ちぎり梅 ... 適量
 - 山和芋 ... 400g
 - 大葉 ... 12g
 - めんつゆ ... 適量
 - 揚げ油 ... 適量

- ① 大和芋の皮を剥いて、すり下ろす。(山芋だと粘りが少なくて丸まらないです)
- ② ちぎり梅(梅干しをたたいてもOK)と細く切った大葉、めんつゆを入れて混ぜる。
- ③ 生地をスプーン2本で丸めて揚げる(いびつでも丸く膨らんできます♡)

混ぜて揚げるだけの簡単レシピです♪