

たいまつすく〜ふ

第
54
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!!



お店のHP

『umeo14』(梅おかしー)で検索してみてください♪

おかげさまで5周年

「食卓に 梅干し一粒で笑顔が生まれる」そんな

梅製品をお届けしたいという思いからOPENした梅日和

たいまつも おかげさまで 5周年を迎えます ♪

これもひとえに皆様のご愛顧の賜物と感謝の気持ちで

いっぱいです♡♡

つきましては 2/24(水)~2/25(木)の2日間、店内の

アンケートにお答えいただいた方に、ささやかながら

🌸🌸🌸 フォレゼント 🌸🌸🌸 をご用意しております

皆様 お誘い合わせの上、ぜひご来店くださいませ





ご来店クーポン

フリガナ
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
心ばかりのプレゼントをご用意しておりますよ
ぜひ切り取ってお持ち下さいませ

Happy Valentine's Day 2♥14

大好きな あの人へ、チョコと
一緒に梅酒のプレゼント 🍷🍫
いかがですか♪ 簡単なレシピから
贈答用の包装まで、喜んで承ります!!

♥ Staff Memory ♥

KASUMI
皆様、こんにちは☺️ 毎日寒いので、
温泉で温まりたいなあーと思いつつも
そもそも家から出るのがよだまーです👉
真冬と真夏はやっぱり快適な家で
ごろごろーが最高です🎵

AOI
皆様こんにちは☀️ 暖かくなったり、
寒くなったり大変な天気ですね!! たまに
雨が降ってくるので、気分が上がる傘を購入
しようかなと思っています🙏 お店をまわってしゅく
り考えてみます!!

YUKA
皆様こんにちは💕 2月といえは
節分。豆まきはしましたかー?
毎年、息子と豆まきしていますが、
鬼も福も関係なく豆のぶつけ合いで
遊んでしまいます(笑) 沢山福がくるかなー♥

🍡 うめびよりたいまつれしぴ 🍡 No.54

梅酒のボンボンショコラ♥

- 材料(8~10人)
- ・板チョコ ... 1枚
 - ・梅酒 ... 100g
 - ・ゼラチン ... 3g
 - ・水 ... 大さじ1

- ①板チョコを刻み、湯せんし溶かしておく。
- ②ゼラチンに水を入れふやかしておく。
- ③鍋に梅酒を入れ温まったらゼラチンを入れる。完全にゼラチンが溶けたら容器にうつして冷やす。
- ④チョコを容器に1/3ほど入れ冷やす。
- ⑤冷えたチョコの真ん中に③のゼリーをくずしたものをのせる。チョコを上からかけ冷やす。
- ⑥チョコを容器から出せば、出来上がり!!



★ゼリーと一緒にくずすか、
ドライフルーツを刻み入れると
良いアクセントになります!!