

たいまつすく〜ふ

第 56 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ブログやっています♡”

『umeo14』(梅おしいー)で検索して下さい🌸



お店のHP

今月のイベントは...

春の日差しが心地よい
毎日です☺️

4月29日

真新しいランドセルの子供達や ブカブカの制服が
初々しい新入生の姿をそこ此処にみかけます☺️
さて! たいまつでは今月も イベント やりますよ~!!
G.W初日の **4月29日(金)**、店内の商品を
1000円以上 お買い上げ頂いた お客様へ

ドリンク1杯 サービス 致します🌸

皆様お誘い合わせの上、ぜひお越し下さい🎵

数に限りがございますので、なくなり次第終了と
させていただきます >< お早め...

皆様のご来店を楽しみにお待ちしております♡♡

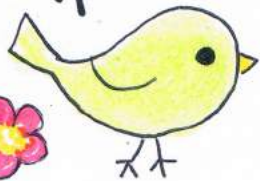


新商品

STAFF MEMORY



オススメ



KASUMI
 皆様、こんにちは☺春なので、新しいことを始めてみようかと思っています！三糸が良いなと思ってますが、買って満足してしまいそうです。どなたか一緒に三糸始めませんかー！！

YUKA
 皆様こんにちは♪暖かくなってきたので、髪を切って春らしくパーマをかけてみました♡普段黒やグレーなど暗い色の服が多いので明るい色の服も買おうかなーと思います。🌸

AOI
 皆様こんにちは🌸春ですわエ〜。花も沢山咲いて、(ぽかぽか)してきました!! ねむくなる季節です...。日ゆくり花見をしたいなあと思っていますが、相手がいない。上の2人(=相手してもらいます)🌸



赤しそらっきょう
 宮崎県産らっきょう使用しそ風味の甘酢で漬けた食べやすいらっきょうです🌸



懐石の梅
 甘酸っぱくてカリッとした食感!! お茶請けや箸休めにぴったりです♪

うめびよりたいまつれしび

NO.56

梅酢 → 疲労回復・防止、殺菌効果
 腎臓・肝臓の働きを助けてくれます!!

酢みそ和え

材料

- ☆梅酢...大さじ1
- ☆白みそ...大さじ4
- ☆砂糖...大さじ1/2
- ☆ごま...少々
- ・たこ...おこのみ
- ・きゅうり...おこのみ

- ①☆の材料を混ぜ合わせる。
- ②きゅうりを薄く輪切りにし、塩をみしておく。
- ③たこを10cmに切る。
- ④全ての材料を混ぜ合わせる。



お酢はどきつくなく、少し梅の甘味を感じます。

完成

