

# たいまつすく〜ぶ 第6号

営業時間 10:00~18:00 店休日 日曜日・第1,3土曜日

〒881-0012 宮崎県西都市小野崎1丁目102番地  
タイムズエアビル1F

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



謹んで新年のお慶びを申し上げます。



本年もどうぞ「梅日和たいまつ」を宜しく願っています。

スタッフ一同

新登場

梅ひとさじ



お客様よりたくさんの問い合わせを頂いていた  
梅肉エキスが遂に完成♪

青梅の梅肉を煮つめて手間ひまかけて作っている  
この「梅ひとさじ」付属のスプーン『ひとさじで』...



❀ 血液をサラサラに!!

❀ 血行を良くしてくれるので肩こりや冷え性にも効きます。

❀ 成人病・生活習慣病の予防に!




❀ 腹痛・下痢・便秘の方はひとさじなめれば、良くなると言われています。

まだまだたくさんの交力能があり、まさに「万能薬」とはこれのこと!!



1本 35ml **2800円**

梅日和たいまつの **ほ〜むペ〜じ** が出来ました♪

 <http://www.ume014.com>  

オンラインショップや お店のご案内・スタッフのブログなど  
いろいろな情報を載せてます!是非、アクセスしてみてください♪

ホームページやお店で分からないことがある際は、

**0120-46-2040** にご連絡ください!!



## うめびよりたいまつれしぴ NO.6

“梅ひとさじ”を使って作りました♪

- ▼ 梅ひとさじヨーグルト ▲ 1人分  
プレーンヨーグルト...100g  
梅ひとさじ...小1/2  
梅ジャム又は、はちみつ...小1/2

ティーカップに入れて  
混ぜるだけ!!



- ▼ たこと胡瓜の酢の物 ▲ 4人分

ゆでだこ...150g	合わせ酢	だし汁...100cc
胡瓜...2本		酢...大1
わかめ...適量		しょう油...大2
塩...少々		梅ひとさじ...大2
		塩...少々



① 胡瓜は、薄切りにして塩をふり、水気が出てきたら絞る。

② わかめは、戻して一口大に切る。

③ たこを斜め薄切りにし、①と②に合わせ酢を混ぜ  
合わせ、冷蔵庫で10分置く。

※甘味が欲しい時は、和み梅(8%)を種を取って入れます♪