

# たいまつすく〜ぶ 第7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  
タイムズスクエアビル1階

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



## おかげさまで1周年



”梅日和たいまつ”もおかげさまで1周年を迎えることができました。  
これもひとえに皆様方のご愛顧の賜物と、心より感謝申し上げます。  
つきましては、**2/24(金)~2/25(土)**の**2日間**ささやかながらプレゼントを  
ご用意しております。皆様お誘いあわせの上、是非お出かけください  
ますようお願い申し上げます。  
今後とも”梅日和たいまつ”を宜しくお願ひ致します。



近日発売

黒糖干梅

「蒸しパン」

只今制作中!!

お店で販売している「黒糖干梅」を入れて蒸しパンを  
作ります!!

干梅と蒸しパンは合うの??と思われる方も多いと思います。oo  
が、しかしこれが美味しいんですよ、  
私たちスタッフも大絶賛です(°v°)/

発売次第 Twitter・アメブロにもUP 致します!! お楽しみにom♪,  
(ume014) (梅日和たいまつ)



九州初!! **梅ソフトクリーム** 好評発売中です

- ・梅ソフト さっぱりしていて大人のデザート♪
- ・バニラ(梅シロムのせ) 子供さんに人気な甘めで濃厚♪
- ・梅・バニラミックス 梅とバニラが混ざるとレアチーズ風に!!



(各)320円



梅日和たいまつの **ほ～むぺ～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  
いろん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る NO.7

黒糖干梅を使って作りました

### <大根と干梅のサラダ>

材料・・・4人分

大根・・・1/4本

黒糖干梅・・・5個(お好みで調整)

水菜・・・適量

かつおぶし・・・適量



① 大根は皮をむいて千切にする。

② 黒糖干梅も縦に細かく刻む。

③ 水菜は水流いて3~4cmに切る。

④ ①と②をビニール袋に入れて、冷蔵庫で30分程置く。

⑤ ③と④を盛りつけて、かつおぶしをかけて出来上がり

※ ④の時に、取り出して大根がしんなりなって黒糖干梅の色が大根に移っていたら、O.Kです♪

※ かつおぶしを混ぜても美味しいですよ