

たいまつすく〜ふ

第72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!!

『Ume014』(梅おいら)で検索してみてください★ お店のHP



7月2日(日)ソフトクリームの日

7月2日(日)限定で、ソフトクリーム330円がなんと!! **300円**に!!

暑い日が続き冷たいものが食べたくなる季節到来♪
つめた〜いソフトクリームでちょっぴりひと息、どうですか?
1年に1度のこの機会にぜひご賞味ください♡

たいまつには3種類のソフトクリームがございます!



川南町産の梅を使用しています。
さっぱりとした梅の酸味が特徴で、さっぱりとした味わいがクセになります♪



梅とバニラが
出会うことで
レアチーズのような
味わいにビックリ?!
なソフトクリームです。
女性やお子様にも
大人気です♪



川南町産の梅と
グラニュー糖のみで
作った梅ジャムを
バニラにのせてます。
濃厚なバニラと梅ジャム
の相性が最高です♪

ご来店クーポン

フリガナ
お名前

ご住所 〒

いっせ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心ばかりのプレゼントをご用意しております。

お中元ギフト

たいまつでは、お好みの梅干しや梅製品のお詰め合わせギフトを承っております。ラッピングやのし付けもできますので、お気軽にスタッフへお申しつけください☆



～ 鶏ささみの梅 & 野菜のせ～

材料 (2人分)

- ・鶏ささみ・・・3本
- ・カイワレ大根・・・半分
- ・シヨウガ・・・1本
(お好みで、お好きな野菜でもOK)
(新玉ネギや、オリーブの実をのせても♡)
- ・しそ梅干し・・・2つづ
- ・めんつゆ・・・100cc
- ・ゴマ油・・・小1

- ① 鶏ささみをゆでる。
- ② ゆでたささみを1口の大きさに切る。
- ③ カイワレとシヨウガを大きめみじん切りにする。
- ④ 梅のタネを取り たたいておく。
- ⑤ ☆を合わせておく。
- ⑥ ささみ→野菜の順に皿に盛り付けて、一番上にたたいた梅をのせる。
- ⑦ 合わせた☆をかけて完成!!!
冷蔵庫に入れて冷せ可♪



Staff Memory

MEGUMI

皆様こんにちは😊暑い日が続いておりますが、焼酎の水割りに梅干しを入れて飲んでます♪一日の疲れがスッキリ取れますよ〜♡♡

MISATO

皆様こんにちは。たいまつで働き、1年がたった今日この頃6月いっぱいまで退職することとなりました。大好きなたいまつから離れるのは淋しいですが...またちょくちょくお店に来ていることと思います。見かけたら、声かけくださいネ♡

MISA

早いことにもう7月です。今から楽しみなのは、やはり夏休みです。海行きたいです。海♡早く夏休みになってほしいです☆

AYAKA

皆様こんにちは。どうどう梅雨入りしましたね☔洗濯物が部屋干しの日々...ストレスです。買い物でストレス発散!! したいと思います♡

JURI

皆様こんにちは。今月から僅く事になった横里です。まだまだ、分からない事はありますが、頑張りますので、宜しくお願ひします♪

- ♡ 食欲のない時に
 - ♡ お酒のつまみに
 - ♡ もう一品欲しい時に
- さっさと作れて
おいしい
栄養満点

たいまつれしひ NO.72