

たいまつすく〜ぶ ^{第73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

お店のHP

Twitter・Facebook・Amebaブログをやっていませう
『ume014』(梅おひしー)で検索してみてください*

HAPPY
SUMMER

8月20日

ドリンクサービス

今年も
やります



8月20日 限定で、店内の商品を1,000円
以上お買い上げ頂いたお客様へ、当店で販売
しておりますドリンクメニューの中から1杯をサービス
致します。

* なお、ドリンクの種類につきましては、お選び
いただけませんので予めご了承ください。

* また、数に限りがございますので、なくなり次第終了
となります。

皆様お誘い合わせのうえ、お早めにおこしください
皆様のご来店を楽しみにお待ちしております



ご来店クーポン

(ふりがな)

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は、ババカリではございますがプレゼントをご用意しております🎁🎁

Staff Memory

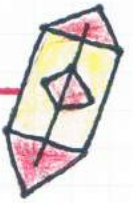
Megumi

皆様こんにちは🍷ビール美味しい季節ですネ🍷運動もして、夏太りを解消する予定でサ(笑)テニスも引き続き元気で張りますよあ〜🎵

🐰うめびより

たいまつれしび🐰

お中元の御案内



夏のごあいさつ、お中元...

梅日和たいまつでは、ご自宅用だけでなく

贈答用の梅もご用意しております🍡

また、お好み商品の詰め合わせで、お中元

ギフトもお作り致します🍷 扇子もおつけでき

ますので、お気軽にスタッフにお申し付け

下さいませ🎵

Ayaka

皆様こんにちは🍷

やっと梅雨明けですネえ♡

宮崎の夏は暑いですが、バテないように体力をつけようと思っております!!

Juri

皆様、こんにちは🍷夏も目前ですネ🍡

夏祭りや花火大会、BBQ、海🍷楽しい事がたくさん

待っていますね🍷小学生組の夏休みも、もうすぐ🍷

たくさん遊んで、思い出しはりの夏にしてくださいネ

- Juri -

夏野菜と厚揚げの梅肉ソース炒め

夏野菜たっぷり🍷夏バテ防止🍷梅肉ソースと大葉でさっぱり🍷

材料 (2~3人分)

厚揚げ 1枚

五ねぎ 半玉

なす 1本

カラヒマン 半分

ズッキーニ 半分

※梅干し 大2個

※麵つゆ 大さじ2

※みりん 大さじ1

大葉 2枚

ごま 適量

① 五ねぎ、なす、カラヒマン、ズッキーニをそれぞれ食べやすい大きさに切る。梅干しは種を取り包丁で叩く。

② 厚揚げは湯通しし、食べやすい大きさに切る。

③ ※の梅干し、麵つゆ、みりんを混ぜ合わせる。

④ フライパンに油を熱し、①の野菜を炒め、火が通ったら②の厚揚げを入れ炒める。

⑤ 全体を炒めたら、③で混ぜたソースを全体に流し入れ絡めるように炒める。

⑥ お皿に盛り、最後に千切りにした大葉を盛り、ごまをふりかけて完成!!

