

たいまつすく〜ぶ 第 74 号

営業時間 10:00 ~ 18:00

〒881-0012



お店のHP↑

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 っています タタ
『ume 014』 (梅おいしー) で検索 してみてください カ

9月イベント!!

毎月恒例 イベントを開催致します!!!

秋...とはいえ、まだまだ暑い日々...

そんな季節に、梅日和たいまつから、

9月10日(日) に、店内商品を1000円以上

お買いあげ頂いたお客様に

梅小町(8%)を小カップにつめて

プレゼント致します。 梅1粒で残暑を乗り切りましょう!!!

皆様のご来店を楽しみにお待ちしております😊

※数に限りがございます🙏

Staff Memory

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😊

MEGUMI

皆様こんにちは♂暑い日が続いて
ありますが、冷たい物ばかり食べて
いませんか？私には冷たいビールを
飲みすぎて...お腹がチャップチャップ鳴
ります。誰か助けてくださ〜い(笑)

JURI

皆様こんにちは♫夏の思い出は
できましたか?? 私はキャンプに行
ったり、子供達とプールに行ったり
楽しく夏をすごしました☆☆☆

9月18日(月) 敬老の日

大女子きな おじいちゃん♡

おばあちゃん♡ ずっと健康で

長生きしてほしいから。。。

敬老の日に「梅」はいかがですか♪

※簡単なラッピング、贈答用の包装までお任せください♡

お待たせ
致しました!!

梅くらげ

再入荷 しましたよ!!!

ご飯にも お酒にも

ピッタリの 大人気商品 😊

食べすぎ、飲みすぎに注意です🎵

うめびより たいまつれしび

チンゲン菜と豚肉の中華梅和え

はっぴと一品
冷めてもおいしい
西梅はこが後引く
美味♡

材料 (2人分)

チンゲン菜	2株
豚肉	100g
梅干し	2個
◎ごま油	小1.2/2
◎中華だしの素	小1/2
すりごま	適量
酒	少々

- ①チンゲン菜はざく切りにし、茹でて水をよく絞る。
- ②豚肉も酒を入れたお湯で茹でて、水気をとる。
- ③種をとって叩いた梅と◎を混ぜ
- ④すりごまをかけて完成!!

