

たいまつすいぷ

第75号

営業時間 10:00 ~ 18:00



↑お店のHP

〒881-0012

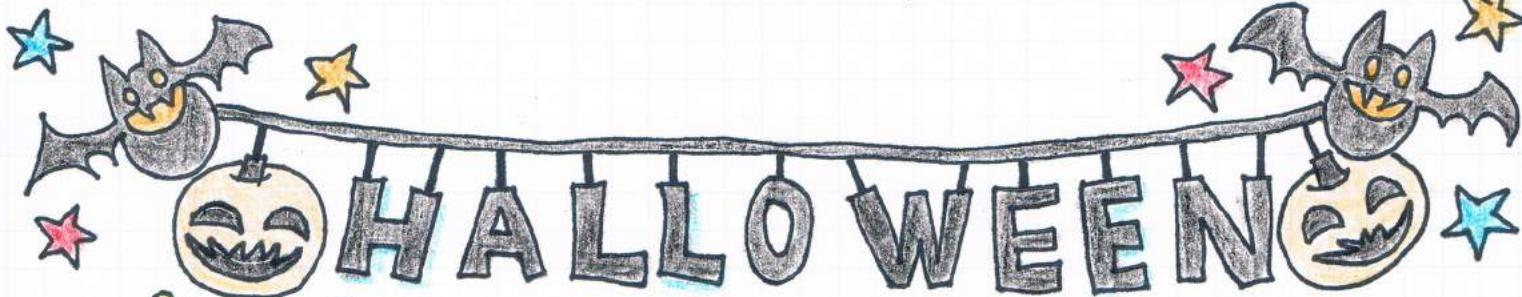
宮崎県西都市小野崎1丁目102番地
タイムズスクエアビル1階

TEL 0120-46-2040

FAX 0983-43-2040



Twitter ☆ Facebook ☆ Amebaブログ っています♪
『umeo14』(梅おいしー)で検索してみてください♡♡



おかしつかみどり大会

10月15日(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は、

お菓子のつかみ取りに「1回1兆単元」いただけます♪

数に限りがございます。なくなり次第終了と

なりますのでお早めにお越しください!!

皆様のご来店を楽しみにお待ちしております😊

お菓子の中身は... 何かな? 何かなあ〜?!

キャンディー 🍬?! チョコレート 🍫?! クッキー 🍪?!



ご来店クーポン

フリガナ
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
お客様にはババばかりではございますが
プレゼントをご用意しております🎁

秋の夜長に

ほっ と一息 梅こんぶ茶

粉末の昆布茶とは違う!!!
本物の昆布を使った梅こんぶ茶
思わず和む♡癒しの味です♡

Staff Memory ☆☆☆

Megumi ~ ~ ~

皆様こんにちは♪秋の夜長は
どのようにお過ごしでしょうか??
私はビールを片手にTVドラマを
観賞するのが一番幸せです♡

Juri ~ ~ ~

皆様こんにちは!!! 朝、晩は少
し肌寒くなってきましたネ♪暑い
が苦手な私には最高の時期
食べ物も美味しい季節♪嬉しいです☆☆

運動会のお弁当に

梅ひじき

カリッと梅に、しっとり
ひじき☆ ご飯が冷めても
美味しいですよ😊

うめびよりたいまつれしび

No. 75

☆なすとエビの梅おろし和え☆

材料

- なす ... 1本
- エビ ... 1パック
- 塩 ... 少々
- ごま油 ... 大さじ 2 ず
- ◇ 大根おろし ... 大さじ 4
(軽く水気を切ったもの)
- ◇ ちぎり梅 ... 小さじ 2
- ◇ しょうゆ ... 少々

作り方

- ① フライパンにごま油を熱し、
食べやすい大きさに切ったなすと
塩を入れて、こんがり焼く。
- ② ①をボールに入れ、エビも同じ様に
ごま油と塩を入れて焼く
- ③ ②と◇をボールに入れ
全てを混ぜ合わせ完成品

こんがりなすと
アリアリエビを
梅おろしてさっぱりと

