

たいまつすく〜ぶ 第76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E

タイムスクエアビル1階

TEL 0120-46-2040

FAX 0983-43-2040



Twitter ♡ Facebook ♡ Amebaブログせてます
『ume014』(梅おいしい)で検索してみてください😊

11月 イベント !!



今月のイベントはこちら↓↓

11/19(日) **ドリンクサービス**

11月19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へ、当店で販売しております **マンゴージュース** を1杯サービス❖ 致します!!!

* 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上、是非お立ち寄りください🍻、
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

(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、バツばかりではございませんが、プレゼントをご用意しております

♡ 今年もお世話になった方へ♡

お歳暮のご準備いかがですか??

たいまつでは、贈答用の梅をはじめお好みの商品の詰め合わせも承っております。お気軽にお声かけください。

Staff Memory

Megumi

皆様こんにちは。すっかり秋になりましたが、どんな秋をお過ごしでしょうか？
私はテニスとビールで元氣ピンピンな日々を楽しく過ごしてまわ(笑)

Juri

皆様こんにちは。朝、晩、冷え込んできました。大好きな日本酒の熱かんがおいしい季節です。

Yuka ko

皆様を纳めまして。今月から、新しくスタッフの一員になり僅かせていただく事になりました。小慣れまで、ご迷惑おかけするかもしれませんが、どうぞよろしくお願い致します。

11/4 (土) ~ 11/5 (日)

西都古墳まつりがありますよ。たいまつ行列や夏の祭典。見どころ満載です。

うめびよりたいまつれしび

すごく簡単なのに、激ウマ

材料 (2人分)

- ・梅ぼし . . . 2粒
- ・大葉 . . . 5枚
- ・しらす . . . お好み
- ・だしの素 . . . お好み
- ・ごはん . . . 2人前
- ・ごま . . . お好み
- ・しょう油 . . . 1まわし分
- ・ごま油 . . . 大さじ1

作り方

- ① 梅ぼしは木杓を取り、大葉はみじん切りにする。
- ② ごま油を熱して、ご飯を入れ火を弱める。
- ③ 梅・しらすを入れ、全体に混ぜながら火を弱める。
- ④ ごま、大葉を入れ、さっと火を弱め、だしの素、しょう油を回しかけたら完成。

