

たいまつすく〜ぶ 第79号

営業時間 10:00 ~ 18:00



お店のHP↑

〒881-0012 宮崎県西都市小野予崎1丁目102番地
タイムズスクエアビル1F

TEL 0120-46-2040 FAX 0983-43-2040

Twitter ♥ Facebook ♥ Amebaブログやってます♡

「ume014」(梅おいしー)で検索してみてください!!!



謹賀新年

旧年中は、格別の御厚情を賜り
厚く御礼申し上げます。

旧年同様本年も、スタッフ一丸となって
サービス向上に努める所存です。

今年も倍旧のご愛顧を

よろしくお願ひ申し上げます。
皆様のご健康とご多幸を

心よりお祈り申し上げます。



梅日和たいまつ スタッフ一同 



ご来店クーポン

フリガナ
お名前 _____

ご住所 〒 _____

いつも ご来店いただき
ありがとうございます

↑ このクーポンをお持ちいただき
いたお客様には、ババカリの
プレゼントをご用意しています!!!
ぜひ、切り取ってお持ちくださ
いませ!!!

梅の花

寒さの中で、他の花に先駆けて咲く梅は、緑起の良い花と
され、華やかさの象徴となっています。そして、若々しい緑色を
常に保っている事から、緑起が良いとされている植物 🌸
これから目で見るとも楽しい季節になりますね 🌸

うめびよりたいまつれしひ

大根と梅じゅこのもち麦粥

★材料

- ・もち麦 35g
- ・無洗米 10g
- ・大根 150g
- ・長ネギ 1本
- ・南高梅 (大) 11個
- ・ちりめんじゅこ 15g
- ・果粒粒昆布ダシ 小さじ1
- ・しょうゆ 小さじ1

★作り方

- ①大根は皮をむいて、さいの目切り、長ネギは金切り切りに。たたき梅、じゅこ以外の材料を土金帯に入れる。
 - ②土金帯の뚜껑を閉じて水を入れて火にかける。
 - ③焦げないように時々混ぜ、水を足しながら45分火久く。
 - ④たたき梅、じゅことともに彩りよく盛り付ける。
- ・お好みで小ネギをかき混ぜても goodです♡



Staff Memory

Megumi

明けましておめでとうございます!!!!
お正月で体重が見事に増量したので
早く元に戻します! -3kgです

Juri

明けまして おめでとうございませぬ!!!
2018年** 仕事も家事も遊びも充実させ
たいです☺ 皆様にとっても、素敵な年にな
ります様に**