



梅日和たいまつの **ほ〜むぺ〜じ** が出来ました♡

 <http://www.ume014.com> 


オンラインショップやお店のご案内・スタッフのブログなど  
いろんな情報を載せてます!是非、アクセスしてみてください♪  
ホームページやお店で分からないことがある際は、


**0120-46-2040** にご連絡ください!!

## うめびよりたいまつれしび No.8

### ♥ 梅ひじき入りシューマイ ♥



- 梅ひじき..大3
- 合びき肉..300g
- 玉ネギ...1個
- 竹の子..1/4本
- 塩・こしょう・ごま油..適量(今回は大1使用しています) 
- ネギ(長ネギか小ネギ)..適量
- 白菜...1/4本
- シューマイの皮(なければギョーザの皮)
- 片栗粉..大3~4
- 椎茸...3~4枚

- ① 玉ネギ・竹の子・ネギ・椎茸は、細かくみじん切りにする。  
フードプロセッサーを使うと便利ですが、歯ごたえが欲しい時は、  
包丁で調整出来るので、粗みじん切りにします。
- ② ①と合びき肉をボールで混ぜ合わせ、を少しずつ入れる。
- ③ ②に梅ひじきを入れる。その後、片栗粉を加減しながら入れる。
- ④ シューマイの皮にスポンで③を形良く詰める。蒸し器に白菜を敷く。  
この時に、蒸し器に電源を入れる。(火を付ける)
- ⑤ 蒸し器に蒸気が出てきたら、シューマイを入れ、強火で15~20分蒸す。

※ お好みで、にんにくを入れても美味しいです♪  
和酢 もしくは、梅ドレッシングでサッパリと頂きます。





# たいまつすく〜ぶ 第8号

営業時間 10:00~18:00 店休日 日曜日・第1,3土曜日

〒881-0012 宮崎県西都市小野山奇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



## 新登場♪ 黒糖干梅入り 蒸しパン

大変 永らくおまたせいたしましたる

遂に **完成** いたしました❖❖ 黒糖干梅入り 蒸しパン❖❖



お店の外でモクモク🌸させて蒸しております。

あつあつの蒸しパンが食べたい方は

・午前11時 と 午後3時に蒸し上がるようにしております。

(日時間には変動することもございます ご了承くださいませ)

1個 180円

3個 500円



※お店のみの販売です!!

## 宮崎山形屋さん “春のうめもんじゃみやざき”

出店決定❖❖

4/4(水) ~ 4/9(月) 「梅日和 たいまつ」が出店いたします♪

梅干しはもちろん 西都のお店でしか食べれない 梅ソフト や

改良してカリカリ梅を増量した しっとり梅ひじき とともに、

私たちお店のスタッフが山形屋さんで販売いたします!!



宮崎市内にお越しの際は是非お立ち寄りくださるんいっ

新館5階 10:00~20:00 最終日9日のみ 5階 17:00閉店

