

たいまつすく〜ぶ 第84号

営業時間 10:00 ~ 18:00



〒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

↑
お店のHP

twitter v Facebook v Amebaブログをやっています。

『Ume 014』(梅おいしい-)で検索してみてください。

今月は...



暑い日が続き、冷たいものが食べたくなる季節

7月8日(日)限定で、ソフトクリーム 350円が

なんと!! **320円** に♡ 1年に1度のこの機会にぜひ♪

おしなかし



川南町産の梅を使用しています。
サッパリとした梅の酸味が特徴です。暑さに負け
シャキッとした二時に
おすすめで☆



梅とバニラ
が合うことで、
レアチーズ風の味
わいにおどろく
ソフトクリームです。
よく味わうと戸口梅の
酸味が感じられます☆



川南産の梅と
グラニュー糖のみで
作った梅シロを
バニラにのせてます。
定番ですが、相対
のいいお味に
ぜひ☆

Staff Memory

ご来店クーポン

フリガナ
お名前

様

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、ババカリのプレゼントをご用意しております。ぜひお持ちください!

Father's Day

いつも家族を支えてくれる父!

「ありがとう」を伝える日♡

梅日和たいまっでは、そんな気持ちのお手伝い致します♡

一緒にスペシャルギフトを送りませんか♡



大好き

ありがとう!!

6/17は素直に...♡

うめびよりたいまつれしび♡

梅干しの混ぜご飯

材料 (2人分)

- ・温かいご飯... 茶碗 3杯
- ・梅干し... 大きめ 2個
- ・おくら... 2本
- ・コーン缶... 大缶 2〜
- ・ツナ缶... 大缶 2〜
- ☆ だしの素... 小さじ 1/3
- ☆ いらごま(白)... 小さじ 1
- ☆ お酢(お好みで)... 小さじ 1〜

作り方

- ① おくらを茹でて小口切りにする。
- ② 梅干しは、種をとり適当に切っておく。
- ③ ボウルにご飯、☆を入れ混ぜる。
- ④ 少し冷めたらおくらと梅干しを入れる。

器に盛りつけて完成!!

おくらが星型なので
七夕にもピッタリ♡

