

# たいまつすく〜ふ 第87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〜))で検索してみてください☆



 **HAPPY HALLOWEEN** 

おかしつかみどり大会

10月14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には、お菓子のつかみ取りに  
1回挑戦いただけます♪

\* 数々に限りがございます ♪ なくなり次第終了となります  
のでお早めにおこしく下さい!!  
皆様のご来店を楽しみにお待ちしております♡

おかしの中身は...

キャンディー🍬? チョコレート? クッキー🍪??

ワクワクしちゃいますね♡♡



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心ばかり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。

## ほっ と一息... 梅こんぶ茶

梅こんぶにお湯を注ぐだけで  
おいし〜お茶ができます！  
本物のこんぶを使った本格派♡  
肌寒くなってきたこの季節、  
ほっこりしませんか？

# Staff Memory

## MEGUMI

皆様こんにちは😊 スポーツの秋(になり)  
食欲を抑えてダイエットに挑戦したい  
思っています。-3kg頑張ります☆☆

## JURI

皆様こんにちは!! 朝・晩と涼しくなり、  
いよいよ秋ですね♪ 美味しい物が沢山の  
季節\* 食べまくりたいです🍁

## MEGUMI

皆様こんにちは😊  
この夏、いろいろな所でソフトクリームを食べました🍦  
秋に突入してもソフトクリームの食べ歩きを  
楽しみたいと思います(笑)

## AYAKA

皆様こんにちは♪  
サジドリンクを注文しました! 鉄不足にも交からしい  
ので届くのが楽しみです♡  
効果があればいいなあ😊

## 🐻 うめび"よりたいまつれしひ" 🐻

\* 秋の味覚 さんまのソテー 梅風味 \*

### 材料 (2人分)

- ・さんま ... 2尾
- ・梅干し ... 2個
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ◎ 調味料 A
  - ・みりん ... 大さじ3
  - ・しょうゆ ... 大さじ1
  - ・にんにく(すりおろし) 大さじ1

### 作り方

- ① 梅干しの種を取り、梅肉を叩いて A と混ぜ合わせておく。
- ② さんまは頭を落とし、ワタを取り しっかりと洗い長さを半分に切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し 両面こんがり焼く。
- ④ 焼き色がついたら ① を入れ 味を絡ませて照り焼きにして完成🎵

