

黒糖干梅入り「蒸しパン」好評発売中

食感追求し、新たな黒糖干梅入り「蒸しパン」になりました！
しっとりもちもち感を味わって下さい♪



1個 180円



31個 500円



うめびよりたいまつれしぴ NO.9

梅チキンナゲット

材料 2人分...約15個作れます

- (タネ)
- 鶏肉ミンチ...350g
 - パン粉...大5
 - ちぎり梅...大2
 - 梅昆布茶...粉 $\frac{1}{2}$ 小
 - 豆乳又は牛乳...大3

- (バター液)
- 卵...1個
 - 牛乳...100cc
 - オリーブ油...大1
 - 小麦粉...100g



- ① 鶏肉のミンチに、豆乳・パン粉を混ぜ合わせ、ちぎり梅を少しずつ入れ、隠し味に梅昆布茶の粉を加えて混ぜ、5~10分程度置きます。
- ② ①のタネを軽く丸め、小判の形を作ります。
- ③ バター液を作ります。(ドロっとした感じがベストです)
- ④ 小判形のタネをバター液にくぐらせ、180℃に熱した油で約4分程揚げて出来上がり！！
※ 大きめのスポンジやヘラを使って油に落とすと便利です♪
※ 彩りに、カイワレやトマトを添えると、食欲満載！！

たいまつすく〜ぶ 第9号

営業時間 10:00~18:00 店休日 日曜日・第1,3土曜日

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

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



5月13日(日)「母の日」

大切なお母さんへ「ありがとう」を贈ろう!!

いつも小さいお母さんへ**梅**の商品のギフトをご用意しております! 母の日は様々のラッピングも準備してあります! ↑↑



梅日和たいまつホームページはこちら <http://www.ume014.com> です!

紀州産梅使用

カリッと梅入りしっとりひじき

以前よりお店では販売していた梅ひじきを改良し、カリカリ梅を**増量**して完成したのがこちらの商品! お客様からもご主人とお子さんのお弁当に使用されてご飯が冷めても美味しいので好評です! ...と嬉しいお言葉が! ♪

国産の梅を使用してるので安心!!

ご飯はもちろん、卵焼きにしても美味しいですよ!!



150g 1050円



80g 580円

※80g 580円はお店のみの販売となります。