

たいまつすく〜ぶ 第94号

営業時間 10:00 ~ 18:00

〒 881-0012



お店のHP

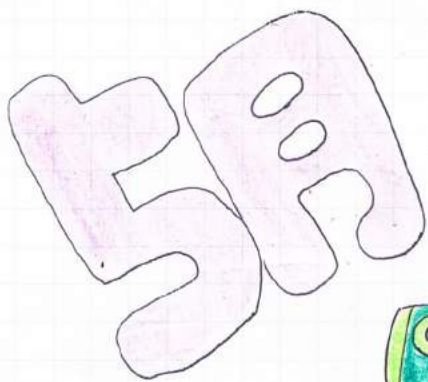
宮崎県 西都市 小野崎 1丁目 102番地

タイムズ スクエアビル 1F

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

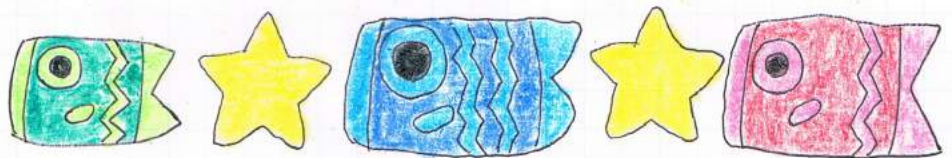
Twitter・Facebook・Amebaブログ等、してます♡

『ume014』(梅おいら)で検索してみてください♡



贈答用の

はちみつ梅



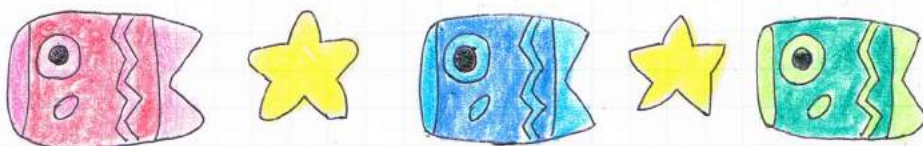
5月12日(日) 店内の商品を1,000円以上お買い上げ
頂いたお客様に贈答用の はちみつ梅を

小カップに詰めて プレゼント致します*

皆様 お誘い合わせの上、是非お越しく下さい。

皆様のご来店をバよりお待ちしております*

* 数に限りがございますので、なくなり次第
終了とさせていただきます。



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☆

HAPPY MOTHER'S DAY

5月12日

「いつもありがとう」の気持ちを込めて
梅のプレゼントは
いかがですか？



Staff Memory

Megumi
皆様、こんにちは😊春本番ですネ。
令和の新元号、とても気に入ってます♪
御朱印も平成から令和へ集めるのが楽しみです

Ayaka
皆様こんにちは!!
お腹ぺたんこダイエット、なかなか
長続きしません
夏までに頑張ります!!

Juri
皆様、こんにちは☆あたたかくな
ってきて、夕でBBQをするのにピッタリな
季節です!!! お肉にビール♪最高です♪

Yuuki
たっぴで働くことに決まりました! ゆうきです
打診から決意のことばかりですが、精進、
はい頑張るのであたたかく見守ってくださると
嬉しいです😊

うめびよりたいまつれしび

～梅え しそピラフ～ 栗山さん10% 使用

材料 (1人前)

作り方

- ① 梅ぼし 小さじ1
- ② カイワレ 1/4
- ③ ご飯 茶碗大盛1杯
- ④ 煎りゴマ(白) 小さじ1~2
- ⑤ 白だし 大さじ1
- ⑥ かつおぶし お好み
- ⑦ 五ネギ 1/4

- ① 梅干しは叩いておく。
カイワレは半分に切っておく。
五ネギ(みじん切り)。
- ② 五ネギを炒め、①も加えて炒める。
- ③ 梅が全体に混ざらたり
白だしを入れて炒める。
- ④ 完成～

