

# たいまつすく〜ふ 第11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



## 九州初 梅ソフトクリーム

宮崎県産の梅を使用した梅ソフト!!

暑い季節にはははずせない!!!



♪ お口味は全部で3種類♪

- ・ **梅** サッパリしていて男性にも人気です♪
- ・ **バニラ(梅ジャムのせ)** 甘めでバニラと梅ジャムの相性抜群!!
- ・ **梅・バニラミックス** 梅の酸っぱい味とバニラの甘味でレアチーズ味に変身♪

(各) 320円

知ってマス? 7/3 ソフトクリームの日!!

昭和26年(1951年)7月3日明治神宮外苑で日本を占領していた連合国軍のアメリカ軍がアメリカ独立記念日を祝ってソフトクリームの店を立ち上げたことによって広まったそうです!この日を記念として7/3をソフトクリームの日と制定されたそうですよ!!

## 7/20(金) 21(土) 22(日) 西都夏祭り

この3日間 営業時間が変更になります!!

10:00 ~ 20:00




通常 第3土曜日・日曜日は店休日となりますが、西都夏祭りに伴い営業いたします。

皆様のお越しを心よりお待ちしております!!

# 黒糖干梅入り「蒸しパン」好評発売中!!

6/4蒸しパンの日 ~ 6/6 梅の日までの3日間  
「蒸しパン」イベントにたくさんのお客様にご来店いただき  
スタッフ一同により感謝申し上げます。有難うございました。

## うめびよりたいまつれしび° NO.11

だんだん暑くなって食欲が落ちてくる季節... ですが、  
これを食べて夏を乗り切りましょう 

### ソーマンと豚しゃぶの元気レシピ°



材料 2人分

- ソーマン ..... 4束
  - 豚肉(しゃぶしゃぶ用) .. 200g
  - 梅ひじき
  - 梅ドレッシング
- } お好みに合わせて  
適量使います
- キュウリ ... 1/2本
  - トマト ... 1個
  - カイワレ ... 1/2パック
  - ネギ ... 3~4本
  - 玉子 ... 2個

- ① 玉子は茹でて輪切りにしておく。(12~15分茹でる)
- ② キュウリは斜め切り、トマトは半月切り、ネギは小口切り、カイワレは根元を切りさらに斜め2つに切る。
- ③ 豚肉は一口大に切り、茹でて、ソーマンも茹でて水でもみ洗いしておく。
- ④ 器に氷を入れて全体を冷やし、ソーマンを一口ずつ盛りつける。
- ⑤ ソーマンの上に梅ひじきをまぶして、豚しゃぶをのせる。
- ⑥ ①と②を彩りよく盛り、梅ドレッシングをつけたれとして食べます♪

※ 梅ドレッシングは、器全体にかけても good !!



梅ひじきは、ミネラルや食物繊維が豊富に含まれているので、おにぎりや卵焼き以外に、薬味としても使ってみて下さいね。