

# たいまつすく〜ぶ!

第111号

営業時間 10:00~17:00

番 881-0012



宮崎県西都市小野崎1丁目102番地  
タイムスクエアビル1階

↑お店のHP

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

Twitter ★ Facebook ★ Amebaブログや、ていまつ♪

『ume014凸 (梅おいし〜)』で検索してみてください♡♡

イベント開催!!

10月

15日(木)~18日(日)

4日間限定で、店内の商品を1,000円以上

お買い上げ頂いたお客様へドリンク1杯を  
プレゼント致します🎁

ドリンクの種類は、お任せくださ〜い😊

皆様お誘い合わせのうえ、お早めにお越し

ください♪ ご来店を楽しみにお待ちしております♡♡  
おりませ



# Staff Memory♪

Ayaka

大好きな秋がやってきます♪  
早く涼しくならなないかなあ...  
まだまだ暑さが続きそうです🍊  
梨を食べまくりたいです🍐

Juri

新しいコスメ品が欲しいデス\*  
常にマスクなので秋色のアイシャドウで  
目元バッチリにしたいです\* 😊

Megumi

9月といえば、大相撲秋場所が  
開催されます！延岡出身の琴亀光閑  
頑張、て上位を目指して欲しいデス。  
9月の楽しみは、大相撲で決まり😊

ご来店クーポン

フリガナ  
お名前 \_\_\_\_\_

お電話  
〒 \_\_\_\_\_

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。

## 当店売上 No.1👑 しそ巻あま梅

梅の種を抜き、一粒一粒赤紫蘇で巻いて、甘酸、ほろ味が特徴。梅が苦手な方も食べられる、お茶、請けによく合う梅です



## うめびよりたいまつれしび🐰

鶏もも肉と茄子の梅酢あん(簡単・さっぱり)

佐土原  
茄子を使って  
作りまして

### 材料(4人分)

鶏もも肉	2枚
塩、こしょう	少々
茄子	3本
梅干し(10%)	3粒
めんつゆ	100cc
水	50cc
ネギ(小口切)	少々

### 作り方

- ① 鶏肉は一口大に切って塩、こしょうをふる。
- ② 茄子はヘタを落として縦半分に切り舌し切りにし、梅干しは種を取り包丁でたたく。
- ③ フライパンに油を入れ、鶏肉を両面焼き、皿にとって茄子を炒める。
- ④ 茄子がしんなりしてきたら、鶏肉と②と梅干しを入れ混ぜて完成♪

