

たいまつすく〜ぶ 第117号

営業時間 10:00 ~ 17:00

☎ 881-0012



宮崎県西都市小野崎1丁目102番地

お店のHP↑

タイムズスクエアビル1F

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

twitter・Facebook・Amebaブログやっています ☆☆☆

『Ume014』(梅おいし〜)で 検索してみてください♡♡

ドリンクサービス

4月16日(金)~4月18日(日)

店内の商品を1,000円以上お買い上げ
頂いたお客様にドリンク1杯プレゼント致します。

3日間限りのイベントです 😊

皆様お誘い合わせの上、是非お越しください。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ドリンクの種類は、お任せくださいネ! 🍷

Staff Memory♪

Ayaka

桜の季節がやってきましたね!!
春ってワクワクします
外に出て楽しいことをたくさん見つけて
いきたいです♪

Juri

入学・入社、新しい生活のスタート
ですね☆
我が家も2人が入学です☆
小さい春になりそうです☆

Megumi

皆様こんにちは! 春ですネ☺
可愛い洋服を着てお出かけして
います。春のコスメも楽しみたいです☆

ご来店クーポン

お名前(フリガナ)

ご住所 〒

お電話

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、プレゼントをご用意して
おります。ぜひお持ちください☆☆

春の行楽シーズンにおススメ!

小梅ゼリー 凍ってそのままお弁当に
ホント入れて冷凍
剤として大活躍☆☆
お試しください〜!☺



うめび"よりたいまつれしび"🍵🍵🍵

白身魚の梅肉蒸し

材料(2人分)

- ・魚周(切り身) ... 2切
- ・昆布(10cm角) ... 1枚
- ・エノキ(小) ... 1袋
- ・白ネギ ... 1/2本・ワカメ ... 大2
- ・酒 ... 100ml・水 ... 60ml
- ・ちぎり梅 ... 大2・しょう油 ... 少々

< 下ごしらえ >

- ・魚周は塩・しょう油を振って10分おき、水分を拭く。
- ・エノキは石づきを切落とし、食べやすい大きさに切り、白ネギは斜め薄切りにする
- ・ワカメは、ざく切りにする。

- ① フライパンに昆布を敷き魚周を並べ、梅・酒・水を入れ中火にかける。蓋をして蒸し、エノキ・白ネギを加えて煮る。
- ② エノキ・白ネギがしんなりしたら、しょう油を加えてひと煮たちさせ、器に盛って完成♪

