

たいまつすく〜ぶ

第106号

営業時間 10:00 ~ 17:00

〒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』(梅おもしろ)で検索してみてください<(^o^)>

5月

イベント

はちみつ梅

5月17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、

はちみつ梅を中カップに詰めて

プレゼント致します☆

皆様お誘い合わせの上、是非お越しください。

皆様のご来店を

バよりお待ちしております!




ご来店クーポン

フリガナ
お名前 _____

〒
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際には
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 *

HAPPY MOTHER'S DAY

🎀 5月10日 (日) 🎀

お母さん いろいろありがとうございますの気持ちを
込めてプレゼントは
いかがですか??



Staff Memory

Megumi
皆様、こんにちは 😊 コロナの影響で
体重が増加してます。食べる量を減
らして家でもなるべく動かさなきゃ
早く終息して欲しいです。

Ayaka
高校生の息子がすくすく大きくなり(笑)
180cmに!!
下の子に抱えられ抜かされます...
一番子びな私...。辛いですが
子どもの成長ってほんと早いです ♡

Juri
お家時間が増える中、皆様の楽しみは
何ですか?? 私は子供達とスポーツを
したり、大好きなアーティストのDVDを見たり
しています *

🍀 うめびよりたいまつれしび 🍀

※ 油揚げのねぎ梅詰め焼き ※ ・栗山さん家の
10%梅干し使用です!!

材料 (2人分)

- ・油揚げ → 1枚
- ・梅干 → 2粒
- ・長ねぎ → 10cm
- ・かつお節 → 1パック
- ・ごま油 → 小さじ2

作り方

- ① 長ねぎは薄切りにして、水にさらします。
- ② ①の水気をふき、かつお節とにんにく梅
にごま油を加え、混ぜる。
- ③ 油揚げを2つに切り、中に②を詰める。
- ④ オーブントースターで表面が
カリッと焦るまで焼く。

※ 完成 ※

