

たいまつすく〜ぶ 第12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



お中元ギフト

贈答用の梅やお好きな梅の商品を詰合せできる
ギフトなどご用意しております。(のしもお付けできます)



和み梅
1kg ¥3,990.-



紀の国二段
450g x 2 ¥5,250.-



丸樽蔵出し梅
1kg ¥5,250.-



栗山さんちの梅
650g ¥3,150.-

詰合せギフト



- 例えば
- ・小梅ゼリー ¥1,260.-
 - ・梅ドレッシング ¥630.-
- 合計 ¥1,890.-



- 例えば
- ・小梅ゼリー ¥1,260.-
 - ・梅ジャム ¥630.- x 2
- 合計 ¥2,520.-

小梅ゼリー (山梨県産)



1つ1つに小梅が入っており、これからの季節は
ゼリーを冷凍庫で冷やせば **ひんやり** 小梅ツァーベットに
変身!! もちろんそのままの状態でも美味しいですよ♪

20個入り ¥1,260.-

7/20(金) 21(土) 22(日) 西都夏祭り

この3日間の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！

うめびよりたいまつれしび° NO.12 ♀

🐰先月号に引き続き、暑い夏を乗り切るレシピをご紹介します 🐰

🌸 さっぱり冷んやり梅パスタ 🌸

パスタだけでなく、
ラーメンやうどんの麺でもOK

材料 ... 2人分

- パスタの麺 ... 160g (2束)
- ちぎり梅 又は 梅干 ... 小2 又は 2個
- オリーブオイル ... 小3
- 麺つゆ ... 小3
- しょう油 ... 少々

- 大根おろし
 - 刻み海苔
 - 大葉(細切り)
 - ちりめんじゃこ
- お好みにより
合わせて
使います。

① パスタの麺を、パスタの太さに応じて気持ち柔らかくゆでます。水気を切っておく。

② ちぎり梅・オリーブオイル・麺つゆを混ぜ合わせ、ゆでたパスタの麺とからめておきます。味が薄い場合は、しょう油で調整します。

③ 器に、②を形よく縦に盛りつけ、ちりめんじゃこ、大葉、大根おろし、刻み海苔の順に盛りつけて完成！

※ 酸味を交かせたい時は、ちぎり梅(梅干)の量を増やしてみてください ♪

