

# たいまつすく〜ぶ

第47号

営業時間 10:00~18:00

〒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

Twitter・Facebook・Amebaブログしてます★

“Ume014” (梅おいら) で検索してみてください!!



お店のHP



宮崎の玄関-TV

## NEW Drink Menu

なんと!!

Drinkの種類がふえましたー

人気の梅ソーダを筆頭に

- ・うめドリンク ¥350
- ・パッションフルーツドリンク ¥350
- ・しそドリンク ¥350
- ・マンゴードリンク ¥510
- ・グアバドリンク ¥350
- ・日向夏ドリンク ¥510

★お持ち帰りもできます!!

## お中元の時期ですネ

暑いこの時期に梅の贈り物はいかがですか?  
様々な組み合わせができるのもおつけいたします!!

お気軽にスタッフまでお声かけください。

# ★ Staff Memory ★

★来店クーポン

フリガナ  
お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

いつもご来店  
ありがとうございます。

**KASUMI**

皆様、こんにちは☺夏ですねぇ♥体  
カづくりのため、今月からスポーツジム  
に通うことにしました♪元気で張り  
しばらく続けてみようと思います!!  
ムキムキになれるかな...笑♥

**YUKA**

皆様こんにちは♡あつという間に  
7月ですネ。息子は待ちにま。た  
夏休みが来る〜と今からわくわくして  
います♡今年はどこに遊びに行こうかな

**AOI**

皆様こんにちは!!これからだんだん暑く  
なってきますね★7月といえば七夕ですね♪  
毎年同じ願い事をしているのですが、なか  
なかなかわず...ちーん。今年こそは、願いを  
つかみにいきたいです♥

↑このクーポンもお持ちいただいたお客様には、  
心ばかりのアレシットをご用意しております!!  
ぜひ、切りとってお持ちください♪

## 暑い夏には...

＜小梅ゼリー＞  
甘くて食べやすいゼリーです♡  
凍らせるとシャーベットのような触感  
に!! 後味さわやか、食事の後にどうぞ!!

## うめびよりたいまつれしび NO. 47

### 🌸レンジで簡単 梅鶏

- 材料 (2人分)
- 鶏むね肉 ... 1枚
  - はちみつ梅干し... 大2~3粒
  - 酒 ... 大さじ1

- ① 梅干しの種を取って包丁でたたき  
酒を加えてよく混ぜ合わせる。
- ② 鶏肉の厚いところに切れめを入れて  
全体を広げたらめん棒でたたく。
- ③ 皮側を上にして①を全体に塗りクルクル  
巻く。外側にも①を塗る。
- ④ ラッパにぐるんぐらんに皿に乗せレンジで3分加熱。  
ひっくり返して2分加熱。  
\*冷めるまでそのまま放置
- ⑤ 食べやすい厚さに切って皿に並べたら戻った  
汁をかけて出来上がり♪

