

たいまつすく〜ぶ 第85号

営業時間 10:00 ~ 18:00



お店のHP

〒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』(梅おいしー)で検索してみてください★

8月 イベント情報

8月 ドリンクサービス

今年も
やりますよ~!!

8月12日(日)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、当店で販売しております
ドリンクメニューの中から1杯をサービス致します。

* なお、ドリンクの種類につきましては、お選びいただけません
ので予めご了承ください。

* また、数に限りがございますので、なくなり次第終了
となります。

皆様お誘い合わせのうえ、お早めにおこしく下さい♪

皆様のご来店を楽しみに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

いつもご来店
ありがとうございます。

お中元

梅日和たいまつでは、
ご自宅用だけではなく
貝曾答用の梅もご用意しております。
また、お好み商品の
詰め合わせで、お中元ギフトも
お作り致します!!
熨斗もおつけできますので
お気軽にスタッフに
お申しつけ下さいませ ★

↑ 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!

MEGUMI

皆様、こんにちは♪ 日1回、笑って
ますか? 笑顔はその人を素直女に
するそうです 😊 素直女な毎日さ ♡♡

AYAKA

皆様、こんにちは!! 夏がやってきまね!!
楽しいことをたくさんしたいです♪ そして今年は
花火を観に行きます ♡ (願望)

MEGUMI

皆様、はじめまして*
新メンバーとして働くことになりました! しおめ!!
10年ぶりの西都!! 笑顔で頑張ります!!

JURI

皆様、こんにちは 😊 もう夏もすぐです!!!
海に花火・まつりにBBQ ♪ 楽しい事が
たくさん待ってます!! ♪♪

うめびよりたいまつれしぴ

★ 梅バターを使った シフォンケーキ ★ (18cm型)

材料

- ・玉子 3ヶ
- ・石臼砂糖 100g
- ・薄力粉 80g
- ・梅バター 45g

(好みで梅果肉)

★ オーブンを170℃で

予熱しておく。

★ 竹串を用意しておく。

作り方

- ① 玉子を卵黄と卵白に分け、梅バターを溶かす。(600wで30秒)
- ② 薄力粉をふるいにかける。③ 卵白に石臼砂糖を入れ、メレンゲを作る。
- ④ ③に卵黄を入れ泡立てる。
- ⑤ ④に②を入れ だまにならない様にザックリと混ぜる。
- ⑥ ⑤に溶かした梅バターを入れザックリ混ぜる。
- ⑦ 型に流し入れ、空気を抜く。
- ⑧ ⑦を170℃で予熱したオーブンで30分焼く。
- ⑨ 焼けたら、中心に竹串をさして、生地がつかなければOK。

♡ 梅果肉を入れる時は、
手順⑥の時に入れ可

