

たいまつすくへふ 第91号



営業時間 10:00~18:00



〒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ブログやっています♡

「ume014」(梅おいら)で検索してみてください!!



謹賀新年



旧年中は、格別の御厚情を賜り
厚く御礼申し上げます。

旧年同様本年も、スタッフ一丸となって
サービス向上に努める所存です。

今年も倍旧のご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

皆様のご健康とご多幸を



心よりお祈り申し上げます。

梅日和たいまつスタッフ一同

ご来店クーポン

お名前 _____

ご住所 [〒] _____

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、ババカリのプレゼントを
ご用意しております🎁

梅干し豆知識

梅干しを加熱すると、血液が
固まるのを防ぐ『ムクフラール』という
物質が発生するため
血液がサラサラになるそうです😊
米一合につき、しそ漬け梅干し1粒
入れて、炊飯器で炊くだけでもOK!!

Staff Memory

MEGUMI

明けましておめでとうございます!!
今年もよろしくお願ひ致します。
お正月はゆくり過ぎせましたか??
皆様、良い年になりますように😊

JuRI

明けましておめでとうございます。
今年もよろしくお願ひ致します!!
皆様にとって今年も幸せ沢山
の1年になります様に♡

AYAKA

明けましておめでとうございます🎁
今年もよろしくお願ひ致します!
今年の目標
お腹へ、たんこ目指して頑張ります!!

うめび"よりたいまつれしひ"❄️

豚肉の梅しそ巻き ~ 餃子の皮でアレンジ ~



材料 (2人分)

餃子の皮 ... 8枚
豚バラ肉 ... 100g
梅干し ... 4個
大葉 ... 8枚
塩こしょう 少々

作り方

1. 餃子の皮の上の部分の少し開けて大葉、梅干しのペースト、豚肉を置き塩こしょう、水をつけて巻く。
2. フライパンに油をひき、皮のとじめを下にして1分ほど焼き、裏返したらフタして弱火で3分ほど焼く。

きつね色になり、中まで火が通れば完成