

# たいまつすぐ～ふ♪ 第13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

タイマツスクエアビル1階

TEL 0120-46-2040

FAX 0983-43-2040



## まだまだ暑いこの夏に

## 塩分をしっかり補給しましょう!

9/3(月) クエン酸の日

梅干しやレモンに含まれている酸味のものとを  
クエン酸といいます

効能としてよく言われているのが 疲労回復があります!!



・黒糖干梅

・あま梅

(各)24個入り￥1,050-

(各)8個入り￥380-



- ・蜂蜜
- ・しそ
- ・昆布
- ・完熟かぶ
- ・カリカリ梅

(各)100g￥525-

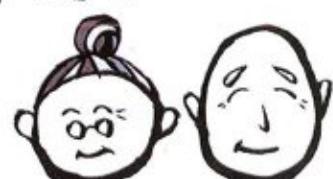
一つ袋に入っているので持ち運びに便利です!

山梨県産小梅使用!

9/17(月)

## 敬老の日

いつも言えない「感謝と尊敬の気持ち」を  
敬老の日に合わせて伝えませんか??



贈答用の梅やお好きな梅商品を販売できる  
ギフトなどご用意しております!!

# うめびよりた「いまつれしひ

## 豚肉の梅ねぎ巻き焼き

No.13

材料(2人分)

- ・豚肉(ロース薄切り)…200g
- ・梅干し又はちぎり梅 … 3個
- ・青ネギ(小口切り) … 1束
- ・ごま油 又はオリーブオイル…少々
- ・めんつゆ 又はホン酢 … 少々



- ① 梅干しは種を取り、果肉を包丁で切ったく。
- ② まな板に豚肉を1枚ずつ広げ、①を塗って青ネギをのせ、巻く。
- ③ フライパンを熱して、ごま油をひき、②を並べて焼く。
- ④ 火が通ったから、めんつゆを全体にふりかけて仕上げる。
- ⑤ 器に盛りつけて出来上がり♪

\* 今回は、レタスとトマトと一緒に盛りつけてますが、  
冷蔵庫にある野菜でOK!! です。

豚肉と梅干しは、相性が良いので、是非作ってみてください  
次回も美味しい内容でお届けします♪ お楽しみに…。

右のクーポン券をご持参  
されたお客様に(心ばかり)の  
プレゼントをご用意しております!

ご来店!! クーポン

ふりがな  
お名前 \_\_\_\_\_  
ご住所 \_\_\_\_\_