

たいまつすく〜ぶ 第49号

営業時間 10:00 ~ 18:00

〒881-0012

宮崎県小野崎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ブログやっています!!

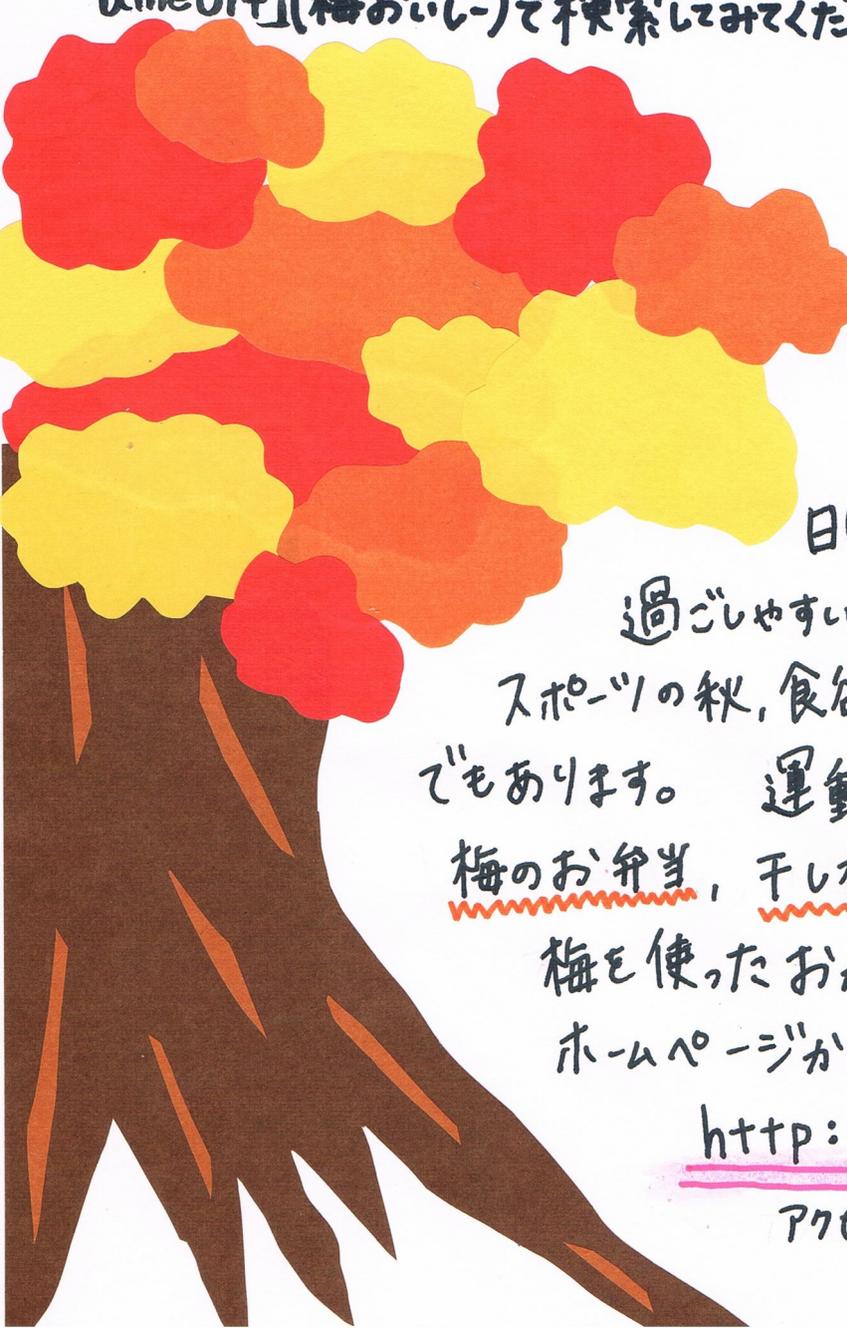
「ume014」(梅おいい-)で検索してみてください♪



お店のHP



宮崎の社長.TV



日に日に秋も深まり、

過ごしやすい季節となりましたね☆☆

スポーツの秋、食欲の秋とアクティブな季節
でもあります。運動会や旅行のお供に

梅のお弁当、干し梅はいかがですか？

梅を使ったおかずレシピをバックナンバーで

ホームページから見る事ができます♪

<http://www.ume014>

アクセスしてみてください♡



Staff Memory*

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!!

↑上のクーポンをお持ちいただいた
お客様には、10%のプレゼントを
ご用意しております!!
切り取ってご持参くださいませ

ほっ と一息

肌寒くなってきたこの季節、
温かい梅こんぶ茶で「まったり」。
きれいな月を見ながら梅酒で「ほっとう」。
梅で一息つきましょう。

Kasumi
皆様、こんにちは😊 秋の気配がして
きましたね♥ 夜外に出ると涼しくて
散歩したくなっちゃいます。涼しく
なって食欲が増してきたので食後の
運動にいかもですねー💎

Yuka
皆様こんにちは🎵 朝晩は涼くなり
ましたね🎵 小学生の息子は毎日
運動会の練習を頑張っています!!
私も何かスポーツを始めようかなある

Aoi
皆様こんにちは!! 夜から朝にかけて、
とっても寒くなりましたね... 布団が恋し
くてしかたないです! でも、こんな季節も
キライじゃないよ笑。寝坊の季節到来です!

うめびよりたいまつれしび

豚バラの炙り～ネギと梅の甘酢ダレ～



NO. 49

材料	
本白ネギ	... 15cmくらい
本大葉	... 2~3枚
本白いりごま	... 大さじ1
本梅干し	... 大1コ
本砂糖	... 大さじ1
本酢	... 大さじ2
本ごま油	... 小さじ1/2
本塩	... 小さじ1/4
豚バラ塊	... 200gくらい
塩こしょう	... 少々

- ① 白ねぎ、大葉をみじん切り 梅干しは種を取ってたたき、本をすべて合わせてよく混ぜる。
- ② 豚バラ塊を厚さ5mm程にスライスして軽く塩こしょう、魚焼きグリルで余分な油を落としながらこんがり焼く。
- ③ 焼き上がった豚バラに梅ダレをたっぷり乗けて出来上がり🎵

脂っこい豚肉もさっぱり食べられます本お肉は鶏肉でもOK🎵 時間は少し時間をかけた方がなじんできてイデス