

台湾物産館

Open 10:00-20:00

いつもご利用いただき、ありがとうございます。
このカレンダーをプリントしてご利用くださいませ。
ホームページ www.taiwan-bussankan.com
Yahoo!ショッピングはこちらから。
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/taiwanbussankan/>



〒151-0073 東京都渋谷区笹塚2-14-15 TEL&FAX 03-5304-7801

2010年 1月



あけましておめでとうございます。
本年も皆様のご来店
心よりお待ちしております。



1月5日(火)からの営業となります。

日	月	火	水	木	金	土
	<月間セール> 新茉莉花茶 (5g×40P) 630円→580円 台湾荔枝酒 (600ml) 1029円→945円				1 元日	2
3 店休日	4 店休日	5 1/5~1/15 週間セール	6 黒糖沙琪瑪 (227g) 370円→315円	7 	8 葡萄芝麻沙琪瑪 (227g) 370円→315円	9
10 	11 成人の日 甘草瓜子 (300g) 450円→420円	12	13 	14 醬油瓜子 (300g) 480円→420円	15	16 1/16~1/31 週間セール
17	18	19 醬油膏 (590ml) 525円→480円	20	21	22 台湾地鶏 (1羽) 1980円→1800円	23
24	25	26 	27 芋頭餅 (18個入) 580円→525円	28 	29 油葱酥 (250g) 350円→315円	30
31						

<今月の一品>

バナナのアメ煮



材料

- ・バナナ (甘くない方が良い)
- ・小麦粉
- ・卵
- ・砂糖
- ・塩



作り方

- ① バナナを適当な大きさに切ります。
- ② 卵、小麦粉、水を混ぜ合わせて天ぷらのタネを作ります。
- ③ タネにバナナを入れてよく絡めます。
- ④ フライパンに油を入れ、あたたまったらバナナをキツネ色になるまで揚げ、皿にとっておきます。
- ⑤ フライパンを一度洗い、水を入れてあたたため砂糖を多めに入れ、塩と油を少し加えてしばらく煮詰めます。
- ⑥ 水気がなくなったら (アメ状ではなくザラザラの状態) バナナを入れ、絡めて完成です。