

Open 10:00-20:00

台湾物産館

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

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/>



2010年 4月



〈店長の一言〉

台湾の人気果物が続々入荷予定！！

5月はライチ、
6月はマンゴー

の予約受付を開始します。
もうしばらくお待ちください。



日	月	火	水	木	金	土
	<月間セール> 謝さんの凍頂翠玉茶 (80g) 1050円→945円 花彫紹興酒 (600ml) 1312円→1155円				1 2 3 4/1~4/15 週間セール	
4	5	6	7	8	9	10
豆腐干 (500g) 480円→420円		豆腐干絲 (500g) 630円→580円			虎牌 新竹米粉 (300g) 315円→280円	
11	12	13	14	15	16	17
	紅葱油 (600g) 997円→880円				4/16~4/31 週間セール	
18	19	20	21	22	23	24
八宝粥 (380g) 150円→120円		料理教室	豆乳(小) (300ml) 140円→120円		米漿(小) (300ml) 140円→120円	
25	26	27	28	29	30	
	味金 仙草蜜 (330g) 120円→100円			昭和の日		

〈今月の一品〉

豆腐干絲の和え物



作り方

- ① 豆腐干絲 1袋を冷蔵庫で自然解凍する。
- ② 解凍した干絲を沸騰したお湯で7分茹でる。
- ③ 茹で上がった干絲をザルにあげ、水で洗って引き締める。
- ④ セロリの葉と人参を細切りにし、干絲と混ぜる。
- ⑤ ④を塩、酢、多めのごま油で味をととのえる。

※ 自然解凍して余った干絲は、再冷凍してもOK。



豆腐干絲
押し豆腐を細切りにしたものです。
お湯で戻すだけで、簡単に料理の
具材として使えます。