

Open 10:00-20:00

台湾物産館

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 5月



〈店長の一言〉

5月からライチの予約を開始します！
今年は玉荷包、黒葉、糯米糍の3種類の
ライチをご用意させていただきました。
数に限りがありますので、お早めどうぞ！



日	月	火	水	木	金	土
	〈月間セール〉 台湾紹興酒14.5度(600ml) 819円→735円 鉄観音茶(80g) 630円→580円					1 5/1~5/15 週間セール
2	3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6	7	8
ミックス方塊酥(320g約38個入) 735円→680円			新東陽 パイナップルケーキ(28g×12個) 1050円→980円			
9	10	11	12	13	14	15
	洪大媽 タピオカミルクティー(320g) 126円→100円			黒松 沙土(350ml) 140円→120円		
16 5/16~5/31 週間セール	17	18	19	20	21	22
		料理教室 蛋餅皮(60g×10枚) 504円→480円		花枝丸(500g) 945円→780円		
23	24	25	26	27	28	29
30	31	陽春麵(340g) 252円→210円		蚵仔麵線(300g6人前) 840円→780円		

〈今月の一品〉 台湾風パスタ



材料

陽春麵…1袋
調理用トマト…4個
ニンニク…4片
唐辛子…1本
玉ねぎ…3分の1
塩、こしょう…適量

台湾の
うどんに麺にコシが
あり、日本のうどんの
様に召し上がれます。



作り方

- ① 陽春麵を沸騰したお湯に入れ、5分程茹でます。
麺が柔らかくなったら火からおろし、フタをして蒸らします。
- ② 薄皮をむいたニンニク、唐辛子を切ります。
トマト、玉ねぎをスライスします。
- ③ 油をひいたフライパンにニンニクと唐辛子を入れ、
香りが出てきたらトマト、玉ねぎを入れて炒めます。
- ④ 塩、こしょう、陽春麵を入れてさらに炒めます。
- ⑤ 汁気がなくなったら完成です。