

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/>



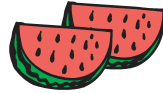
〒151-0073 東京都渋谷区笹塚2-14-15 TEL&FAX 03-5304-7801

2010年 8月



<店長の一言>

暑さに負けず、スタミナをつけ
夏を楽しみましょう!



<月間セール>

台湾ビール 1ケース
5040円→4700円
台湾ビール (330ml)
210円→198円



日	月	火	水	木	金	土	
1 8/1~8/15 週間セール	2	3 フルーツヨーグルトゼリー (各110g×6個) マンゴー・ミックス 420円→398円	4	5	6 	7	
8 爽滑涼粉 センソウゼリー (540g) 210円→198円	9	10	11 台湾愛玉凍 (540g) 210円→198円	12	13 サンチー (550ml) 680円→580円	14 	
15	16 8/16~8/31 週間セール	17	料理教室	18 台湾産うなぎ カット (100g) 498円→458円	19	20 	21
22	23	24	25 	26	27 玄米酢 (375ml) 880円→780円	28 	
29 	30 泰山 八宝粥 (380g) 150円→120円	31	涼 				

<今月の一品>

緑豆と春雨のデザート



材料

春雨...60g
緑豆湯...350g 缶×2本
三温糖...適量

冷しても温かくしても
美味しいデザートです。

<冷たくして食べる場合>
緑豆湯の缶を冷しておきます。

<温かくして食べる場合>
氷水に入れなくても大丈夫です。

作り方

- ① 鍋に水を入れ、火にかけます。
- ② 沸騰したら春雨を入れます。
- ③ お好みの柔らかさになったら火からおろし、お湯を切って氷水につけておきます。
- ④ 冷えたら水を切り、ボールに移して、ハサミで食べやすい長さにカットします。
- ⑤ 緑豆湯を入れ、お好みで砂糖を入れて完成です。

