

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](http://www.taiwan-bussankan.com)  
Yahoo!ショッピングはこちらから。  
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/taiwanbussankan/>



# 1月 2011

## 店長より一言



新年明けましておめでとうございます。  
昨年は皆様よりご愛顧賜り、誠にありがとうございました。  
本年も皆様のご来店心よりお待ちしております。

日	月	火	水	木	金	土	
<b>&lt;月間セール&gt;</b> サンチー (500ml) <b>680円→630円</b> 		台湾陳年紹興酒 16度 (600ml) <b>1102円→1050円</b> 			1 元日 店休日		
2 店休日	3 店休日	4 店休日	5 1/5~1/15 <b>週間セール</b>		6 年糕 (400g) <b>980円→880円</b> 	7 8	
9	10 成人の日 ビーフジャーキー牛肉乾 (各56g) 胡椒・五香味 <b>680円→630円</b> 	11	12 黒松 沙士 (330ml) <b>140円→120円</b>	13	14 八宝粥 (380g) <b>150円→120円</b>	15	
16 1/16~1/31 <b>週間セール</b>		17  タピオカドリンクの素 (各75g) ミルクティー・抹茶・ジャスミン・プレーン・キャラメル <b>250円→210円</b>	18	19 <b>料理教室</b>	20	21 郭元益パイナップルケーキ (25g×8個入) <b>980円→945円</b> 	22
23 30	24 31	25 甘草瓜子 (300g) <b>450円→420円</b> 	26	27	28 竹山烏龍茶 (80g) <b>630円→580円</b>	29	

## <今月の一品> 年糕

### 材料

- 糯米粉・・・茶碗3杯
- 小麦粉・・・茶碗1杯
- 砂糖・・・茶碗2~3杯
- 水・・・200~300ml
- 龍眼干・・・約100g

### 作り方

- ① ボールに糯米粉、小麦粉、砂糖を入れ、よく混ぜ合わせたらとろとろの液状になるまで水を入れます。
- ② 殻と種を取った龍眼干を水で戻し、適当な大きさに切り、①に入れて混ぜ合わせます。
- ③ 容器又はどんぶりを用意し、形に沿ってラップを張り、生地を流し入れます。
- ④ 上にラップを張り、つまようじ等で1ヶ所穴を開けてから、蒸し器で蒸して完成です。適当な大きさに切り分けてお召し上がりください。



- ・色付けとして、黒砂糖や三温糖を少し混ぜると色がきれいになります。
- ・作りたてではなく、少し冷めてからの方が美味しいです。
- ・冷めたものは天ぷらにして食べても美味しいです。

年糕とは中華風のお餅。  
台湾や中国でお正月によく食べられています。