



2009年 10月

〈店長からの御報告〉

2009年8月末日までに、台風8号災害救援募金が313,000円集まりました。たくさんのご協力ありがとうございました。
9月9日に弊社社長が、台湾農業委員会に募金を渡して参りました。引き続き募金を行っておりますので、ご協力をお願い致します。

日	月	火	水	木	金	土
<月間セール> 岳さんの凍頂烏龍茶 (80g) 630円→580円 紹興酒 14.5° (600ml) 819円→780円				1 10/1~10/15 週間セール	2 	3 中秋節 
4 烏龍茶&緑茶ケーキセット (各4個) 980円→735円	5	6	7 竜眼蜂蜜 (375g) 1580円→980円	8	9	10
11 もなか 各種 (各8個) 650円→580円	12 体育の日	13 	14 南瓜子 (250g) 480円→420円	15	16 10/16~10/31 週間セール	17
18	19 桂冠餃子 各種 (各12個入り) 504円→480円	20	21 台湾腸詰(200g) 680円→630円	22 	23	24
25 	26 蛋餅皮(ネギパイ) (60g) 504円→480円	27	28 大根餅(12個入) 680円→630円	29	30 試食販売会	31

〈今月の一品〉 焼ビーフン



材料 (4人分)

ビーフン…300g
干しえび…30g
油葱酥(フライドオニオン)…20g
キャベツ…1/8切
ニラ…10本
人参…1/4本
豚挽肉・鶏挽肉…各30g
醤油…大さじ2
サラダ油…大さじ3
塩・砂糖…適量

作り方

- 300ccの沸騰したお湯に豚挽肉と鶏挽肉を入れ、再度沸騰したら灰汁を取り除いてざるにあけます。このとき肉汁はとっておきます。
- 1Lのお湯を沸かし、沸騰したらビーフンを入れて20秒ほど茹でます。茹でたらざるにあけ、ぬれ布巾をかぶせておきます。
- フライパンに油をしき、干しエビ、油葱酥、①の豚挽肉と鶏挽肉を入れて炒めます。火が通ったら、3cmほどの大きさに切ったキャベツ、ニラ、人参を加えてさらに炒めます。
- ①の肉汁と塩、醤油、砂糖を加えて軽く混ぜ、ビーフンを入れて弱火で1分程度混ぜたら出来上がりです。