

台湾物産館

Open 10:00-20:00

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

2009年 12月



〈店長のおすすめ〉

12月15日から台湾フェアを開催致します。
台湾産ポンカン、白柚、巨峰、うなぎ、お茶などの
試食販売を行います。
ぜひ皆様のご来店をお待ちしております。



日	月	火	水	木	金	土
<月間セール> 陳年紹興酒 (600ml) 1102円→1050円 台湾ビール (缶・330ml) 210円→180円		1 12/1~12/15 週間セール	2	3 豚肉貢丸 (300g) 650円→580円 	4	5
6 新商品 魚団子 (500g) 945円→880円	7	8 新商品 イカ団子 (500g) 945円→880円	9	10 刈包・大 (60g×10個) 598円→550円	11	12
13	14	15 台湾フェア	料理 教室 16	17 12/16~12/31 週間セール	18  ネンコウ (400g) 980円→880円	19
20	21 沙茶醬 (250g) 787円→680円	22	23 天皇誕生日	24  花生糖 (100g) 210円→198円	25	26
27  花生酥 (100g) 210円→198円	28	29	30	31 		

〈今月の一品〉

豚しゃぶしゃぶの
台湾ソースがけ



材料：豚肉薄切り、太い春雨、レタス

- フライパンに水を入れ沸騰させ、春雨を入れます。
- 春雨が柔らかくなったら冷水に入れ、食べやすい長さに包丁やはさみで切ります。
- レタスを適当な大きさにちぎって春雨と混ぜ、皿に盛り付けます。
- 豚肉をお湯でさっと茹で、春雨とレタスの上に盛り付けます。
お好みのタレをかけてお召し上がりください。

【バジルのタレ】

材料：ニンニク、豆鼓朝天辣椒、台湾バジル、醤油、酢(米酢)

- 洗ったバジルをみじん切りにします。
- 豆鼓朝天辣椒、醤油、酢(米酢)、バジルとニンニクを味を調べ、よく混ぜて出来上がりです。
※一晩漬け込むと味がなじんで美味しくなります。
※ニンニクが苦手な人はしょうがでも合います。