

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

2010年 3月



〈店長の一言〉

お花見の季節到来！！
台湾のお酒やおつまみを持って、
お花見に出かけてみては
どうでしょうか



〈月間セール〉

台湾ビール (330ml缶)
210円→180円
金牌台湾ビール (354ml缶)
239円→210円

日	月	火	水	木	金	土
	1 3/1~3/15 週間セール	2	3 ひなまつり	4 香瓜子 (300g) 420円→380円 	5	6
7 頤心齋 醤油瓜子 (230g) 420円→398円 	8	9 陳年紹興酒16° (600ml) 1102円→1050円	10	11 陳年紹興酒16° ハーフボトル (300ml) 630円→580円	12	13
14 ホワイトデー	15	16 3/16~3/31 週間セール	17 料理 教室	18 甘草瓜子 (300g) 450円→420円 	19	20
21 春分の日	22 振替休日	23 醤油瓜子 (300g) 480円→450円 	24	25 台湾ライチ酒 (600ml) 1029円→945円 	26	27
28	29 紹興焼酎 夢蝶 (600ml) 1250円→1050円 	30	31 			

〈今月の一品〉

パイナップルチャーハン



材料

パイナップル…1/4~1/2玉 (300g)
ご飯…レトルトご飯2パック程度
卵…2個
豚挽肉…100g
(豚と鶏、半々もオススメ)
ねぎ、キャベツ…適量
塩、ホワイトペッパー…少々

作り方

- ① ねぎ、キャベツ、パインをあらみじん切りにします。
- ② 卵2個を溶き、フライパンを加熱して油をひきます。
- ③ 卵をフライパンに入れて軽くかき混ぜ、ねぎ、挽き肉、キャベツ、パイン、ご飯を入れて炒めます。
- ④ 塩をひとつかみ、ホワイトペッパーを多めに入れます。
- ⑤ 中火で、上から潰すように押し、そして炒める、を繰り返し、香りと焦げ目が出てきたら完成です。

