

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/>



## 2010年 4月



### 〈店長の一言〉

台湾の人気果物が続々入荷予定！！

5月はライチ、  
6月はマンゴー

の予約受付を開始します。  
もうしばらくお待ちください。



日	月	火	水	木	金	土
	<b>&lt;月間セール&gt;</b> 謝さんの凍頂翠玉茶 (80g) <b>1050円→945円</b> 花彫紹興酒 (600ml) <b>1312円→1155円</b>				1 4/1~4/15 <b>週間セール</b>	2 3
4 豆腐干 (500g) <b>480円→420円</b>	5	6 豆腐干絲 (500g) <b>630円→580円</b>	7	8  虎牌 新竹米粉 (300g) <b>315円→280円</b>	9	10
11	12	13  紅葱油 (600g) <b>997円→880円</b>	14	15	16 4/16~4/31 <b>週間セール</b>	17
18 八宝粥 (380g) <b>150円→120円</b>	19 	20  料理教室 豆乳(小) (300ml) <b>140円→120円</b>	21	22	23 米漿(小) (300ml) <b>140円→120円</b>	24 
25 味金 仙草蜜 (330g) <b>120円→100円</b>	26 	27	28	29 昭和の日	30	

### 〈今月の一品〉

#### 豆腐干絲の和え物



#### 作り方

- ① 豆腐干絲 1袋を冷蔵庫で自然解凍する。
- ② 解凍した干絲を沸騰したお湯で7分茹でる。
- ③ 茹で上がった干絲をザルにあげ、水で洗って引き締める。
- ④ セロリの葉と人参を細切りにし、干絲と混ぜる。
- ⑤ ④を塩、酢、多めのごま油で味をととのえる。

※ 自然解凍して余った干絲は、再冷凍してもOK。



**豆腐干絲**  
押し豆腐を細切りにしたものです。  
お湯で戻すだけで、簡単に料理の  
具材として使えます。