

Open 10:00-20:00

# 台湾物産館

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/>



〒151-0073 東京都渋谷区笹塚2-14-15 TEL&FAX 03-5304-7801

## 2010年 5月



### 〈店長の一言〉

5月からライチの予約を開始します！  
今年は玉荷包、黒葉、糯米糍の3種類の  
ライチをご用意させていただきました。  
数に限りがありますので、お早めどうぞ！



日	月	火	水	木	金	土
	<b>〈月間セール〉</b> 台湾紹興酒14.5度(600ml) <b>819円→735円</b> 鉄観音茶(80g) <b>630円→580円</b> 					1 5/1~5/15 <b>週間セール</b>
2	3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6	7	8
ミックス方塊酥(320g約38個入) <b>735円→680円</b>			新東陽 パイナップルケーキ(28g×12個) <b>1050円→980円</b>			
9	10	11	12	13	14	15
洪大媽 タピオカミルクティー(320g) <b>126円→100円</b>			黒松 沙土(350ml) <b>140円→120円</b> 			
16	17	18	19	20	21	22
5/16~5/31 <b>週間セール</b>	蛋餅皮(60g×10枚) <b>504円→480円</b>			花枝丸(500g) <b>945円→780円</b>		
23	24	25	26	27	28	29
30	31	陽春麵(340g) <b>252円→210円</b>		蠣仔麵線(300g6人前) <b>840円→780円</b> 		

### 〈今月の一品〉 台湾風パスタ



#### 材料

- 陽春麵…1袋
- 調理用トマト…4個
- ニンニク…4片
- 唐辛子…1本
- 玉ねぎ…3分の1
- 塩、こしょう…適量

台湾の  
うどんに麺にコシが  
あり、日本のうどんの  
様に召し上がれます。



#### 作り方

- 陽春麵を沸騰したお湯に入れ、5分程茹でます。  
麺が柔らかくなったら火からおろし、フタをして蒸らします。
- 薄皮をむいたニンニク、唐辛子を切ります。  
トマト、玉ねぎをスライスします。
- 油をひいたフライパンにニンニクと唐辛子を入れ、  
香りが出てきたらトマト、玉ねぎを入れて炒めます。
- 塩、こしょう、陽春麵を入れてさらに炒めます。
- 汁気がなくなったら完成です。