

～ ヤマトさんの話 ～ ⑦

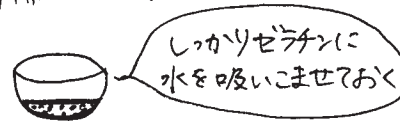
青森の岩木山麓で卵をつくっている  
よーちゃんのところへたまに遊びに  
行くのですが、片道電車で2時間、  
そこからレンタカーを借りてさらに1時間  
30分かかります。  
その大切な大切な卵を電話で注文する  
と翌朝にはヤマトさんがお店に届けて  
くれます。  
ショコラ、バネー、ジュの注文が全国からくるんです。  
沖縄だろうが東京だろうが笑顔で荷物を  
届けてくれる。しかも冷凍です。  
こんなありがたいことはないんです。  
もしヤマトさんがいなければ全国に出前  
しなきゃならぬんです。(笑)。もう、大変な  
ことになっちゃう。  
だからヤマトさんがお店に集荷に来たら  
心を込めて「ご苦労様です」「いつも  
ありがとうございます」と言います。  
やっぱり当たり前なんてないんです。

ごまプリン

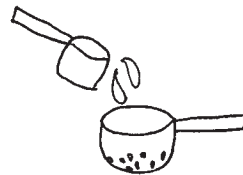
- ◎材料
- |         |      |   |
|---------|------|---|
| 白ごま     | 10g  |   |
| 牛乳      | 190g |   |
| 水       | 100g |   |
| 砂糖      | 40g  | ② |
| 練乳      | 15g  |   |
| 米粉ゼラチン  | 5g   | ① |
| 水       | 15g  |   |
| 白ごまペースト | 20g  |   |
| 生クリーム   | 100g |   |

◎つくり方

仕込みを始める2時間前に①を  
準備しておく。



白ごまを中火で  
香りがでるまで煎ります。

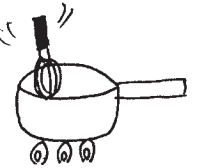


香りがでたら火から  
おろして沸騰した牛乳を  
入れ、ふたをして3分間  
蒸らす。

3分たったら  
あみで裏ごしをする



②を火にかけて沸騰したら  
火を止めて①を入れしっかり  
溶かす。—— ④

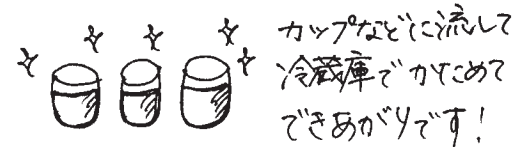


④に③を入れて混ぜたら  
白ごまペーストを混ぜて水で  
少しとろみがつくまで冷めさせます。

とろみがういてきたら  
2分立てにした生クリームを  
合わせます。



しっかり混ぜたら……



黒蜜などをかけて食べる  
さらに美味しい!!!