

# ～ 大家さんの話 ～ ⑧

この建物の大家さんは すぐ近くの元町でペンションを営んでいます。その昔、海産物の仕入れの仕事もしていたので、宿では新鮮な魚貝類が格安で食べれるとあって、大人気の宿なんです。

この人のすごいところは「三方よし」で商いをしているところなんです。

自分だけが儲かればいいっていう世の中、お客さんが喜んでくれて、業者さんが喜んでくれて、自分も喜ぶって商売をしているんです。

だから一度泊まったお客さんが何度でも泊まりにくるんです。

そんな商いの先生みていはい人が大家さんなんて最高にツイてます。

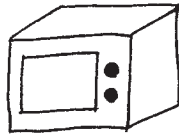
…… ちなみに食いの坊の大家さんはロールケーキを一本まんま恵方巻のよう食べるのが好きなんです(笑)

## ロールケーキ

### ◎材料

- 卵 4個
- 砂糖 100g
- イチジク 5g
- 薄力粉 100g
- 牛乳 5g
- 生クリーム 300g
- 砂糖 25g

### ◎つくり方



オーブンを180℃にあてておきます。

①をボールに入れ混ぜながら人肌くらいまで弱火であてておきます。



ハンドミキサーでツマカでるまでしっかりと泡立ちます。



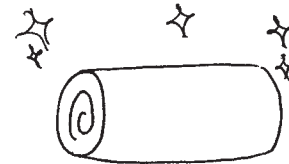
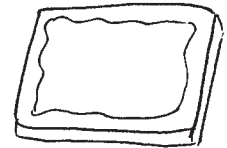
ふるった粉を1ラテ粉がけがなくなるまで混ぜます。

あてておいた牛乳を入れて、やさしく混ぜ合わせます。



鉄板に紙をしいて生地を流し平らにならしてオーブンで表面がキツネ色になるまで焼きます。

生地が冷めたら泡立てた②をうすくのぼして巻きます。



中に細かく切ったフルーツを入れても美味しいですよ!!