

## ～小椋さんの話～ ⑨

小椋さんとは10年以上の、つき合いの長い業者さんです。

わかまな注文も笑顔で対応。無理なお願ひも笑顔で対応。

難しい仕事も笑顔で対応。

とにかく昔からずーっと笑顔でいっこにこで対応してくれるんです。

だけど本当に無理なことは笑顔で

「できません」と言ってくれます。

そこがまたいいんです。

小椋さんからものを買っていく。

小椋さんから材料をいれたいって

思わせる小椋さんは本当にすごい

営業マンです。

だからいつもついつい余計なものまでいれちゃうんです。(笑)

## バナナシェイク

### ◎材料

バナナ 70g  
牛乳 135g  
砂糖 大さじ1杯

### ◎つくり方



バナナの皮をむいて  
すじをとり、輪切りにして  
冷凍します。



ミキサーに冷凍バナナ、  
牛乳、砂糖を入れ  
スイッチを入れます。



シロップ・ヴァニラを  
のせるとさらに  
美味しくなります(笑)!

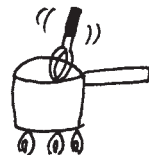
## ホットチョコ

### ◎材料

① ココア 20g  
砂糖 30g  
牛乳 40g

② 牛乳 360g

### ◎つくり方



①を手鍋に入れて  
混ぜながら火にかけます。

ココアの混ぜかた  
はよく混ぜながら  
あみで裏ごしします。



裏ごししたものに②を  
入れて混ぜながら  
火にかけて沸騰させます。

シロップ・ヴァニラを  
のせるとさらに  
美味!!(笑)

