

～石川青果さんの話～ (27)

毎日、美味しい果物を届けてくれる
石川青果さん。

苺だってバナナだって、なんただって
本当にいい物を届けてくれる。
ケーキ屋さんで朝早くから仕事が
始まるんです!

苺のショートケーキ、バナナサンドの生チョコ
ケーキにミルクレーフ。

使いたい時にそこに果物がある。
石川青果さんが届けてくれるから、
そこに果物があるんです。
これって当たり前じゃないんですよねー。
そうでなければ自分で果物屋さん
買いに行かなくてはいけません!

これってすごく大変なんです。
自分たちが果物を買に行かなくて
いい上に、美味しい果物を店まで
届けてくれる(笑)。

本当にありがとう!!

朝の仕事をスムーズに流れるように
してくれる石川青果さん。

だから喜ばしてもらったら大きな声で
「ありがとうございます!」って言うんです。

苺のコンフィチュール

◎材料

苺	500g
グラニュー糖	300g
レモン汁	25g
パクチン	4g



苺のヘタを取り、
水洗いして、
軽く手で実をぶら
鍋に入れます。



グラニュー糖260gを
鍋に入れて
火にかけてます。



沸騰したら灰汁をとり
中火で3分ほど煮ます。



残りのグラニュー糖と
パクチンを混ぜてものを
少しづつ加え弱火で
2分ほど入ってゆっくり
かき混ぜながら煮ます。



レモン汁を
加えます...



出来上がり!!