

コプの職員

料理に  
チャレンジ!

とろんとやわらか♪  
バレンタインに  
チョコもちはいかが?

料理はまったくできないので、これを機に、子どもと一緒にお菓子作りができる父親になりたいと思います。がんばります!

**遠藤さん** 今回挑戦するのは…  
コープデリ 草加センター 営業担当 入職7年目  
“相手の立場に立って、常に笑顔”を心がけています。急ぎ足や、駅に向かって歩いている方への声かけは避けるようにしています。家族ができて、安全運転をより意識するようになりました。1カ月育児休業を取得し、お相手のお母さんの立場や、気持ちを想像しながら対応できるようになりました。



CO-OP ファミリーチョコレート

## 電子レンジで作る チョコもち

### Step 1 材料を切る

餅を縦半分に切り、さらに2~3mm厚さに切って刻む。チョコレートも細かく刻む。



ここがポイント

加熱ムラをなくしてなめらかにするために、餅を細かく切ります。

### 2 材料を混ぜて加熱する



耐熱ボウルにStep1とAを入れてよく混ぜ、ふんわりとラップをかけた後電子レンジで2分40秒加熱する。

※加熱時間は様子を見て調整してください。

### 3 よく混ぜる



レンジから取り出したら、熱いうちにスプーンで餅をすりつぶすようにしっかり練り混ぜる。

※加熱後は熱くなっていますのでご注意ください。

### 4 成形する

完全に冷めたらココアパウダーを振ったバットにStep3を移し、手にココアパウダーを都度つけながらひと口大にちぎって丸く成形する。



ここがポイント

餅が手につきやすいので、よく冷めてから行ってください。

これで… 完成!



材料(8~10個) ●電子レンジは600Wを使用

CO・OP  
ファミリーチョコレート  
砂糖…………… 大さじ4  
牛乳…………… 90ml  
ココアパウダー…………… 適量  
切り餅…………… 2個



生まれて初めてお菓子を作って、お菓子作りって楽しいんだなー!って思いました。モチモチでココアの香りも良かったです。子どもも食べられるようになったら、もう少し小さいひとロサイズで作ります♪

動画も公開中!

