

## 材料

はるみ	2個	正味200g
グラニュー糖	150g	
水	100cc	
柚子果汁	15cc	
皮( マーマレード風にする場合 )	-----	皮 1/2個分使用

## 下ごしらえ

マーマレード風にする場合は皮部分を10分間ゆでる。

いったん水を捨てて同じ作業を2回行った後、細切りにしておく。

実は種を取り除き、生のままミキサーに約1分間かけておく。

1. 鍋にミキサーにかけた実部分・水・皮( マーマレード風にする場合 ) を加え  
強火にかけ沸騰したらアクをとる。
2. 1 の鍋にグラニュー糖を加え強火で15分間木べらで混ぜながら煮る。
3. 柚子果汁を加え、さらに5分間混ぜながら煮込んで出来上がり !!

総作業時間	約50分	皮部分の下ごしらえ作業時間含む
出来上がり	200ccの瓶約1個分	
味の感想	マーマレードにする場合、皮部分に苦みがあるので下ごしらえをしっかりと。 2回ゆでることで苦みが気にならなくなります。 実は甘くクセも少ないので、食べやすく美味しいジャムになりました。	