

## 材料

ポンカン ----- 5個 (450g) 正味約300g  
グラニュー糖 ----- 200g  
水 ----- 100cc  
皮 ----- 2個分使用

## 下ごしらえ

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、水100ccと一緒に生のままミキサーに約1分間かけておく。

## 手順

1. 鍋に下ごしらえした、実部分と皮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. とろみが出てきたら火を止めて、出来上がり!!

総作業時間 約50分

出来上がり 約250cc

味の感想 ポンカンの皮は苦みがあるので、  
じゅうぶんに下ごしらえをして使用します。  
少し苦みのある大人味に仕上がりました。  
甘さと苦みが程良いマーマレードです。