

材料

三宝柑 ----- 2個(約420g) 正味50g  
 グラニュー糖 ----- 300g  
 水 ----- 300cc  
 スダチ果汁 ----- 40cc(約3個分)  
 皮(マーマレード風にする場合) --- 1/4個分使用

下ごしらえ

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。  
 マーマレード風にする場合は皮部分を約5倍の水で10分間ゆで、細切りにしておく。

手順

1. 鍋にミキサーにかけた実部分・水残りの200cc・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. スダチ果汁を加え、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40分 内、手順以降の煮込み時間は約20分間
出来上がり	200ccの瓶3個分
味の感想	スイートスプリングやいよかんのような甘さではなく、 スッキリとしたさわやかな味に仕上がりました。 スダチを入れることで和の風味に。癖もなく食べやすいです。