



ふるやまかじゅえん こうぎょくじゃむ
古山果樹園の紅玉ジャム

しかくざいりょう びんやく こぶん
■材料:〈200ml のビン約1個分〉

こうぎょくかわ おいてたね 2こぶん どう れもんじるこ 2
紅玉(皮を剥いて種をとったもの)2個分、てんさい糖50～60g、レモン汁小さじ2

つくりかた
■作り方

① 1 2 3 4 5 6
こうぎょく ぎ うすく しぼ てんさいとう ふん
紅玉はくし切りし、薄くスライス。絞ったレモン、甜菜糖をまぶして30分ほどおく。

② 7 8 9 10 11 12 13 14
ひ ふた ま につ ひ とお できあ
火にかけて蓋をし、じっくり混ぜながら煮詰める。しっかり火が通ったら出来上がり。

ポイント
■point

パンや、ヨーグルトに。あま ひか なん あ
甘さ控えめで何でも合います。

クラッカー&クリームチーズにのせて、オードブルにも。



レシピ、監修・CookingStudio「I-e」 中村美紀(mikttymama)