

かなえママのエンジョイホビーカフェ「シルバージュエリー」編

～ ナイアガラ葡萄のジャム～

<材料>

ナイアガラ葡萄（実と皮）————— 今回は460g
（種を除いたもの）

グラニュー糖 ————— 115g
（糖の分量は果実の4分の1）

レモン汁 ————— 半個分

<作り方>

- ①葡萄を一つずつ、半分に切って、種を丁寧に取り除く
- ②レモン汁をまわしかけ、色止めしながら、種を除く作業を行う
- ③2に砂糖を加えて、混ぜ合わせ、水分が出てきたら、ジュースごとすべて鍋に入れて、中弱火でコトコト煮立たせる。一度沸騰したら、弱火で時々木べらで混ぜながら気長に火を入れていく
- ④ドロドロになったら出来上がり（参考写真あり）
- ⑤熱いうちに清潔なビンに入れ、軽く蓋を閉めて、水を張った鍋で火をかけ温める。よく熱したら一度蓋を開け、シュッと音をさせて、素早く強く蓋をしめる（空気抜き）冷めたら冷蔵庫で保存する。

※一度開けたらお早めに召し上がれ。絶対、アク抜きをしないように。風味が損なわれます。