

# 柿のコンフィチュール



本郷町産  
「富有柿」使用



栄養価(1人分あたり)	
エネルギー	135kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.2g
食塩相当量	0.0g

## 材料(作りやすい分量)

- 富有柿 . . . . . 1kg
- 砂糖 . . . . . 300g
- クエン酸 . . . . . 2g

富有柿の果皮は、橙紅色で平たく丸みのある形をしています。  
完全甘柿で品質が良く、貯蔵性にも優れているよ♪

## 作り方

- ① 柿は皮をむいて種をとりのぞき、あらく刻む程度、ミキサーにかける。
- ② 鍋に①を入れ、砂糖を半分入れて強火で混ぜながら、10分程度煮る。
- ③ 煮立ってきたら残りの砂糖を加え、さらに10分程度煮詰めて、火を止める直前にクエン酸を入れる。
- ④ 清潔なビンに入れ、保存する。