

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。