



おすすめレシピ⑩

梨ジャム

●材料

- ・ 梨 (にっこり)
..... 皮をむいたもの5kg
- ・ 白砂糖
..... 150~200g (甘さは好み)



作り方

- ① 梨は皮をむいて適当に切る。
- ② 梨と白砂糖100gを鍋に入れて水分がなくなるまで煮詰める。
- ③ 残りの砂糖を加え、さらに水分がなくなるまで煮詰める。



ポイント

- 8月頃は幸水、豊水などの梨も出回ります。いろいろな品種の梨ジャムづくりにチャレンジしてみてください。
- ジャムを使用しての梨ゼリーもおいしいです。



傷がついたり、形がいびつになったりして出荷できない梨を、ジャムに活用しています！