

つけもと株式会社

苺露地：旬4月～6月

いちごジャム



路地ものや小粒のいちごが出廻る

シーズンを迎えました

シンプルないちごジャムを

楽しみましょう

つけもとのクエン酸が

手作りのおいしさを

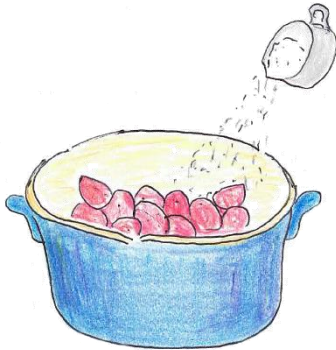
お手伝いします

いちごジャム



つけもと クエン酸 50g

1



洗ったいちごのへたを取り、鍋にいちご 300g
とグラニュー糖 150g を入れて数時間置く。

2



鍋を火にかけ、煮立ったらアクをていね
いに取りながらとろみがつくまで煮る。

3



少量の水で溶かしたクエン酸 (小さじ1杯)
を加え、混ぜたら火を止める。

4



熱いうちに清潔なビンに詰める。

