



手軽にできる手作りジャム

## みかんジャム

- 【作り方】**
- ①ミカンの半分はジューサーで絞って布巾でこしておく。残りの半分は一袋ずつにばらして、白い筋をとっておき、ザク切りにする。
  - ②絞り汁とミカンをなべに入れて実がほぐれるまで煮る。砂糖を加え、さらにとろみがつくまで中火で煮込む。

**【材 料】** ・皮をむいたミカン 500g  
・砂糖 300g