作り方

1. イチゴをさっと洗い、水分を切ります。
2. ボールに入れ、砂糖をまぶします。ボールをゆすって、イチゴ全体に砂糖をまぶします。
3. これにレモン果汁をかけて、2時間（最低1時間）置いておきます。イチゴから汁をよく出します。
4. このままステンレスやホーローの鍋に移し、強火にかけます。沸騰したら、火を少し弱めて煮詰めます。
5. 泡が大きくなり、汁がとろとろしてきたら、酒を加えます。酒はきれいな色を引き出し、定着させます。
6. 煮詰めは、イチゴが煮くずれるまで煮詰めます。煮くずして、火を止めます。

イチゴジャムの作り方を紹介したいと思います。とっても簡単ですから、みなさんも一度作ってみてください。

もうお店で売っているジャムは食べれなくなるかも。

これはうまい

イチゴジャムの作り方

古野タイムス

材料

（約300グラム6人分）

* イチゴ（冷凍でも可）…250g
* 砂糖…100g
* レモン果汁…1/4個分
* ブランディ…5g



原則は、フルーツと砂糖だけで作ります。レモンや酒は、色をあざやかにして定着させたり、酸味、凝固をうながすために加えます。材料がない場合は、もちろん加えなくてもいいですよ。