

1



すだちを洗って余分な水分を拭き取り、1/4にカットし真ん中のすじの部分^①を斜めに切る。(種を取り除きやすくなります)

2



すだちを身と皮と種に分ける。皮は千切りに^②、種はお茶パックに入れて身と一緒に鍋に入れる。

3



千切りにした皮は5回くらいゆでこぼす。(苦味取り)

4



身はそのまま火にかける。あくや取り残した種を取り除きながら煮詰める。^③煮詰まって来たら種袋は取り出す。

5



砂糖・はちみつ・ゆでこぼしておいた皮をしぼって入れる。好きな固さになるまで煮詰める。

6

煮沸したピンに詰める。
長期保存したい時は、脱気する。

完熟スダチシャムレシピ cookpad より

1. 完熟スダチ		1.5Kg
2. 砂糖	糖	600g
3. 蜂蜜	蜜	100g