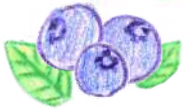
ブルーベリーレシピ



ワイワイブルーベリー

090-1049-6599
www.ne.jp/asahi/nice/yykondo/berry/

ジャム

◇材料◇ ・ブルーベリー
・グラニュ糖　重量の40％程度
＊お好みで分量は加減してください。
ブルーベリーは酸味がある方が美味♪

①ブルーベリーを軽く水洗いし、火にかけます。

②初めはやや弱火、水気が出てきたら少しずつグラニュ糖を加え、徐々に強火にします。

③グラニュ糖を全量入れ、沸騰してきたらアクを取ります。

④焦げ付かない程度の強火（なるべくブクブクと沸騰する位）にし、更に10分程度煮詰めて完成！

＊やや水っぽい程度で火を止めると丁度良い固さになります。
＊弱火で長い時間煮詰めると、色と香りが悪くなります。
＊酸味が足りない時は、ブルーベリー1Kgに対しレモン果汁30ml程度を加えると良いです。

旬のブルーベリーで市販のジャムとは比べ物にならないくらい美味しいジャムに♪

リッチなソース

◇材料◇ ・ブルーベリー
・グラニュ糖　重量の20％程度

手順は上記のジャム作りとほぼ同じ！
煮詰める時間だけ少し短くします。

＊糖度が低いので常温での長期保存性はジャムより劣るかもしれません。

プレザーブタイプ

果物の形が残っているタイプ

2通りの作り方があります。
作り方①　ジャムとは別に果実を砂糖で煮て後で加る。
作り方②　ジャムを煮詰める時、早めに火を止める。

＊グラニュ糖は少し多目の方が上手に出来ます。

★ジャムの長期保存の仕方★

ジャム容器は新しいものを使います。
1度使用したものでも、フタは新品にしてください。

①加熱消毒した容器にジャムを詰めます。
＊容器いっぱいに詰めず少し空間を作ります。

②軽くフタをし、蒸し器で15～20分加熱殺菌します。

③蒸し器から取り出し、フタをややきつめに閉め、容器を逆さにして30分自然冷却します。

④最後に流水冷却して完成です。
＊容器のふたが内側にへこんでいれば成功！

固いフタの開け方
火のそばで
フタ付近を温める。

★製造から1年くらい常温保存できます。

簡単ブルーベリーソース

少しブルーベリーの皮が残るソースです。

一回に使うブルーベリーを砂糖と一緒に電子レンジで30秒～1分加熱するだけ！
砂糖の量はお好みで加えてください。
アイスクリームやヨーグルトにかけて召し上がれ♪

干しブルーベリー

小さい実で作るのがおススメ★

平たいザルにペーパータオルを敷き、並べて干すだけ！
天気が良ければ1週間ちょっとで出来ます。
天気が悪い時は…ラップを掛けずに冷蔵庫に入れておくと、忘れた頃に出来上がっちゃいます！

乾燥させるだけで長期保存できます。

スムージー　1人分

◇材料◇
・牛乳	30ml
・カスピ海ヨーグルト	70ml
・冷凍バナナ	1/4本
・冷凍ブルーベリー	50g
・ブルーベリージャム	大さじ1

材料をミキサーに入れ、30秒撹拌して完成！
＊ジャムを入れるときれいな紫色になります。

ブルーベリー酒

◇材料◇
・ブルーベリー果実	600g
・氷砂糖	400g
・ホワイトリカー	1.8L

＊お好みで分量は加減して下さい。
順番に瓶へ入れ、暗所に置いて2～3ヶ月くらいで完成。レモン果汁を入れると爽やかさっぱり！2年、3年…と熟成させてもGOOD★ポイントはすぐに飲んでしまうので試飲を程々に！

※すぐに飲みたい方へは、ブルーベリー酎ハイがお薦め！
ブルーベリージャムを大さじ1、焼酎45ml、炭酸水120mをグラスに入れ、お好みの量の氷を入れ混ぜれば出来上がり！

ブルーベリーパイ

①パイ生地にブルーベリージャム、または、ブルーベリーとグラニュ糖にレモン果汁を加え包みます。

②パイ生地の表面に卵黄を塗りオーブンで焼きます。
＊冷凍パイ生地を使えば簡単ですが、手作りのパイ生地でさらに美味しいパイが完成します♪

かき氷

削った氷にブルーベリーソースをかけます。
上からブルーベリーをトッピングすると
高級かき氷に！
夏の暑い時は最高です♪

ブルーベリーPIZZA

◇材料◇
・ピザ生地	
・ブルーベリージャム	ピザ生地に塗る用
・ブルーベリー	お好み量
・クリームチーズ	お好み量

①ピザ生地にブルーベリージャムを塗ります。

②クリームチーズとブルーベリーをトッピングし、240度に予熱したオーブンで10分焼いて完成。

ブルーベリーとクリームチーズのマリアージュは抜群！