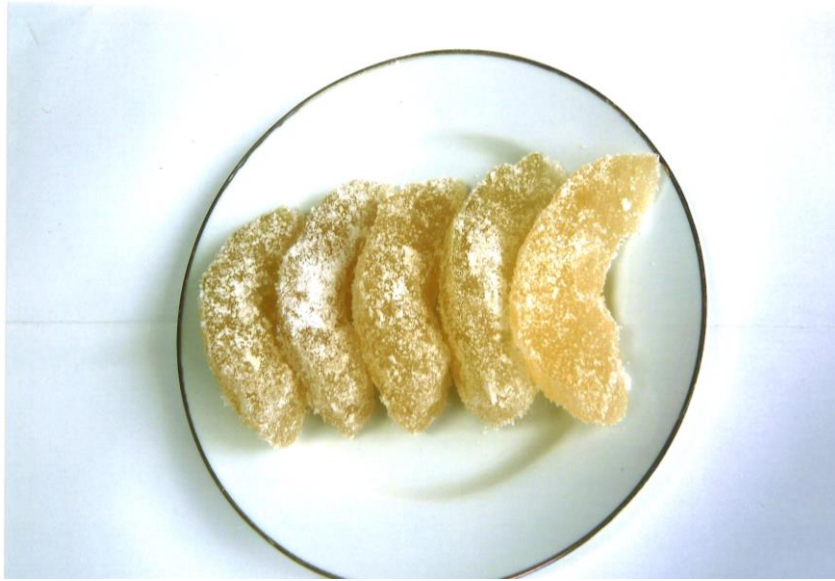


東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.11	ざぼん漬け
-------	-------



使用した 町内産品	原材料名	ざぼん			
--------------	------	-----	--	--	--

使用材料・分量(4人分)	作 り 方
--------------	-------

ざぼん 1コ(1kg位) さとう 800~1kg グラニュー糖 少々	① ざぼんの外皮と内皮をむく。 ② 1日水につける。 ③ 大きな鍋で2回ゆがく。 ④ 30分冷水につける。 ⑤ 軽くしぼってさとうを2/3位入れて煮詰める。 ⑥ 始めは強火からとろ火にする ⑦ 残りのさとうは様子を見て少しずつ加える。 ⑧ 気長にじっくり弱火で煮詰める。 ⑨ 水分が無くなったら冷ましてからグラニュー糖をまぶす。 (2時間)
--	---

【作り方・おすすめのポイント】
 気長にじっくり煮詰めますのでせっかちにならぬ様に。ほどよい苦味があり「そのぎ茶」といかが
 ですか！