

料理名	<small>たまがわ</small> 多摩川なしのジャム(パンケーキのせ)	
材料名	数量(4人分)	作り方
○多摩川なし	1~2個	① なしを4等分にして芯を取り、皮をむく。 半分は小さく切り、残りはすりおろしておく。
砂糖 (グラニュー糖)	90g	
レモン汁	大さじ1ほど	
		② 鍋などに①を入れて混ぜ、砂糖とレモン汁を入れ中火で加熱する。沸とうしたら弱火にする。
		③ とろみがついたら火からおろし、冷ます。
		備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について>
		夏は冷やすとおいしいです。
		ホットケーキ(パンケーキ)の上のにせるとGOOD
		ミントは自家製です。
		

○かながわ産食材です。