

カリンシロップ作り

○ 材料 ○

- ・カリン 600g
- ・水 1200ml
- ・砂糖 400g

○ 作り方 ○



- ① カリンを水洗いし、沸騰したお湯に入れ約10分ほど茹でます。

※生のままでは非常に硬く、切りにくいため熱を加えてやわらかくします。



- ② 茹でたカリンを一度、ざるにあけ、水をかけて粗熱をとります。やわらかくなったカリンを4等分～8等分に切ります。

※茹でたカリンは非常に熱いためご注意ください。



- ③ 1200mlの水が入った鍋に切ったカリンを入れ、強火で煮立たせます。

※カリンの芯や種もすべて入れて煮込んでください。

- ④ とろみがでてくるまで茹でます。とろみが出てきたら細かなざるでこし、煮汁（カリンエキス）をボールに取り出します。

※沸騰してから約15分でとろみがでできます。

非常にあついのでやけどに注意してください。



- ⑤ 鍋にグラニュー糖400gを入れ、煮汁（カリンエキス）を鍋に戻し強火で煮立たせます。アクがでてくるのを防ぐください。

※煮汁（カリンエキス）が薄い黄色から薄いピンク色に変化するまで強火で煮立たせます。約45分～1時間ほど火にかけながら、底が焦げないように煮汁（カリンエキス）を混ぜてください。



- ⑥ 薄いピンク色になってからは弱火にし、底が焦げないように混ぜていきます。段々、色が赤くなり、全体的に照りとトロミがでてくれれば完成です。

※煮詰めすぎると黒く、固くなってしまいます！！

