

## 【ヤマモモジュース】

(材料) ヤマモモ、砂糖 (お好みに応じて)

(作り方)

- ①ヤマモモをきれいに洗う。
- ②きれいに洗ったヤマモモとお好みの分量の砂糖を鍋に入れ、被るくらいの水を入れる。
- ③沸騰したら中火にし 15 分間煮る。松脂の様なアクが出るので、丁寧に取り除く。
- ④人肌に冷めたら、実を取り除き、ペーパーや布でこす。
- ⑤4~5 倍に薄めて頂く。

※薄める前の液を瓶やボトルに入れて冷蔵庫で保存。長期保存したい場合はペットボトルに入れて冷凍庫で保存する。

