

**【日本初！？ すももあんみつを作ってみました】**

気候変動は世界的に農産物の収穫に影響を与えており、特に 2023 年は過去に例をみないほどの天候となりました。当社が愛するブレンハイムアプリコットも同様に、収穫に大きな影響がでた年となりました。ブレンハイムアプリコットは長年にわたり、あんみつ屋さんで使用されており、これからのアプリコットを心配しているうちに、アプリコットと同じ仲間である「プラム（プルーンではありません）」をあんみつに使ってみたら？と作ってみました。※プラム（すもも）は、アプリコット（あんず）と同じ核果（ストーンフルーツ）と呼ばれる果物であんずの仲間です。

あんずに似ている果物。あんずみたいな果物。。

あんずにはなれませんが、アンジェリーノプラムを使ったあんみつをご紹介します。是非一度、お試しください。

アンジェリーノプラムの詳細はこちら↓

<http://www.sankaico.com/product/driedfruits/plum/128010.html>

<アンジェリーノプラムの砂糖炊きの作り方>

材料：アンジェリーノプラム（すもも）：160 g、砂糖：80 g、水：すももが浸るくらい

※砂糖の量はお好みで調整してください。上記の分量は甘く感じるかもしれません。

①すももを全体的に軽く水ですすいで余分な夾雑物を流します。（※稀に種の破片が果肉に付いている事があるのでできればここで取り除いておきます。）

②鍋にすももと浸るくらいの水をいれて炊きます。（煮ているとアクがでてきますので取って下さい。）

③お好みの柔らかさになるまで炊いたら、砂糖を入れて弱火でことこと煮込みます。（砂糖を入れると煮汁の赤みが深くなります。）

④お好みの時間煮込んだら完成です。（炊き方や砂糖の量ではお好みです。でお好みで調整ください。）



アンジェリーノプラムはそのまま食べると、シャキシャキした食感ですが、砂糖炊きにすると、口当たりの良いねっとりなめらかな食感に変化します。すもも特有の風味も香り、深みのある甘酸っぱさはあんみつの材料とも相まって美味しくいただきました。

すももの深い赤色も、落ち着いた和のテイストにもきっとマッチしてくれるはずです。

日本人にもなじみ深いすももを使用したメニューを是非一度お試しください。



株式会社 三海 (サンカイ)

〒101-0021

東京都千代田区外神田5丁目4番9号 ハニー外神田第二ビル1F

TEL : 03-3834-1756 FAX : 03-3834-1750