

住まいのとも通信



Vol. 59
2019年6月

<発行>
脚古田工務店
大阪市東住吉区杭全5-1-14
tel: 06-6713-8234
fax: 06-6713-8222

ジャムをいろいろ活用しませんか？

フルーツと幸せな甘さが魅力的なジャム。アレンジ次第でいろいろ使えますよ！
今回のテーマは「ジャムの活用」です。パンなどと一緒に楽しむのがポピュラーですが、使いきれなくて冷蔵庫の奥に眠っている…なんてことはありませんか？
もったいないので、ぜひいろいろなものに使ってみましょう！



ドリンクやデザートはカフェタイムに良し♪



飲みものやおやつ系はどんなジャムでも使えるのでおすすめ！炭酸水を合わせれば、さわやかなドリンクになります。グラノーラやクッキーなどと合わせて、ミニパフェを作ってみてはいかがでしょうか？
お好みの器にグラノーラや細かく砕いたクッキー、ジャム、ヨーグルト、缶詰のフルーツの順に層をつくり、上にはフルーツなどをトッピングすればできあがり！ふだん、おうちで食べる機会が少ないパフェを味わえるのはもちろん、お子さんやお友達と楽しみながらつくるのも良いですね。

バニラアイスに加えてみれば、ちょっと贅沢なおやつになります。ヨーグルトと混ぜて、カップなどに入れて冷凍すれば、簡単！ヨーグルトアイスに、100円ショップなどで見られるアイスキャンディの型に入れて、アイスキャンディをつくっても楽しいですね。クリームチーズとの相性も抜群！
クリームチーズとジャムを合わせ、クラッカーの上に乗せたり、クラッカーで挟めば、ティータイムのお供にぴったり。また、ジャムとクリームチーズを冷凍のパイシートでスティック状に巻き、オープンなどで焼いてもおいしいですよ。



料理にも使えて頼りになります！



料理に活かすのもおすすめです！豚肉や鶏肉を焼くときにマーマレードやゆずジャム（ゆず茶）としょうゆを合わせたソースをかければ、さっぱりとした味わいが楽しめます。

ブルーベリージャムと赤ワイン、しょうゆを煮込んだソースを焼いた鶏肉にかければおしゃれな一品になります。カレーの隠し味に、りんごやいちごのジャムを入れると、まろやかな味わいになります。ゆずジャムを使ってお手軽ゆず味噌をつくってみてはいかがでしょうか？ゆずジャムと味噌、酒を火にかけ、甘みが足りなかったら砂糖やみりんを調整し、煮詰まってきたら完成！豚肉などの炒めものに使えますし、ゆでた里芋や炒めたナスにからめるのもおいしいです。また、とうふに塗ってトースターで焼くのもおすすめ。いろいろ重宝しますよ。ドレッシングをつくるのも良いですよ。
柑橘系のジャムや酸味を活かしたキウイのジャムがおすすめです。

ジャムにオリーブオイル、白ワインビネガー（なければお酢でOK）を同量ずつ入れ、黒こしょう、お好みで塩を入れて混ぜるだけ！サラダにかければ、おいしいのはもちろん、見た目もぐっとおしゃれになりますよ。ぜひ、お試しください(*^*)



間違いさがし

左右のイラストで違うところが5箇所あります。
チャレンジしてみてください！

※答えは裏を見てね※



新築・リフォーム・リノベーション・不動産等、お家の事は何でも古田工務店へ！