

# マルメロハチミツ レモンづけ



※ お湯でわると  
ホットカリンに!!  
カゼ予防に♡

レモン汁

## ＜ 木オオ料 ＞

- ・ マルメロ            大 1コ
- ・ はちみつ           60g ~ お好み
- ・ レモン汁           大さじ 1

## ＜ つくり方 ＞

- 1) 皮ごとつがうので  
キレイに洗う
- 2) 種などをとりのぞき  
変色しないように  
水にさらしながら  
食べやすい大きさに  
カット!!

（うすめに）



お好みの  
の大きさに!!

3) 鍋に全ての木オオ料  
を入れて 弱火に  
かける。

4) ふつふつ... と  
してきたら カサカサ  
なって 水分がでて  
ひたひたになって



でき上がり!!

レモン  
汁を  
最後に  
加えて

※ 酸味がとんでしまうので  
後に入れて下さい!!

5) 熱いうちに  
瓶につめる!!

※ 水分が たりなければ  
こまで ハチミツを たしても  
OK!!

6) 瓶ごと保存  
すれば 長もち!!