

【令和8年6月交流サロン】

毎年恒例 ～赤紫蘇ジュース作り～



和歌山県 和歌山市 和歌山ホーム交流サロン

紫蘇ジュースを作ろう！！

【材料】紫蘇1袋（約330g） 砂糖500g 水2リットル ケエン酸35g

- ① 砂糖、ケエン酸を計量する。
- ② 紫蘇を水でしっかりと洗い、汚れを取り除く。
- ③ 洗い終わった紫蘇は、ザルにあげ水を切る。
- ④ 鍋に水と紫蘇を入れ、火にかける。
- ⑤ 水に紫蘇の色が出てきたら、10～15分程度煮る。
- ⑥ 紫蘇を取り出し、砂糖を溶かす（溶けなかったら火にかける）。
- ⑦ ケエン酸35gを入れる。
- ⑧ ⑦に水や水を加え好みの濃さを作り完成！！

