


# 新生姜の砂糖漬け

## 材料


新生姜 200g  
砂糖 150g  
グラニュー糖 適宜




**1**  生姜は洗って皮を剥き、3, 4mm 位の薄さにスライスする。

**2** たっぷりの水に入れて4, 5回水を代える。

**3**  鍋に生姜と水を入れ、3回くらい茹でこぼす。

**4**  鍋に3の、茹でこぼして水を切った生姜と、砂糖を入れ中火で20分～25分くらい煮る。

**5**  4の生姜が煮えたら、熱い内にバットに入れグラニュー糖をまぶす。

**6**  グラニュー糖をまぶした生姜をザルに取り冷まし、乾かす。  
完全に乾いたら保存容器に入れて冷蔵庫に入れる。