



メイヤーレモンの フレッシュレモネード

材料 (1人分)

・メイヤーレモン	1個
・きび砂糖(他の砂糖でも可)	適宜
・水 (もしくは炭酸水)	80~100cc
・塩	ひとつまみ

作り方

- ① きび砂糖と水を鍋に入れ、火にかけてひと煮立ちさせガムシロップを作る (市販のガムシロップでもよい)
- ② レモンを半分に切り、果汁を絞って種を取る (フォークを真ん中に刺して握って絞ると無駄なく絞れる)
- ③ 果汁：水(又は炭酸水) = 1：2ほどで割る
- ④ シロップはお好みの量を入れ、よくかき混ぜる
- ⑤ 仕上げに塩をごく軽く振る

ここがポイント👉

最後の塩の一振りポイント。

出典引用： <https://cookpad.com/recipe/6889172>



メイヤーレモンクッキー

材料 (2本分)

・メイヤーレモン	1個
・小麦粉	300g
・砂糖	100g
・マーガリン	150g
・レモンの皮	少々

作り方

- ① ビニール袋にレモン以外の全ての材料を入れ、絞ったレモンの果汁と刻んだレモンの皮を入れて、よく揉む
- ② 材料がまとまったら、ラップを巻いて棒状にし、冷凍庫に1時間くらい寝かせる
- ③ 冷えて固まったら、1cmほどの厚さに切る
- ④ 180℃で余熱したオーブンで、約20分ほど焼いて完成

ここがポイント👉

洗い物なしで楽ちん。

出典引用： <https://cookpad.com/recipe/5771596>



メイヤーレモンの塩レモン

材料 (レモン3~4個分)

・メイヤーレモン	3~4個
・粗塩	レモンの15%
・食用の重曹	大匙1
・密閉できる保存瓶	

作り方

- ① 保存瓶を煮沸消毒又は焼酎で中を拭いておく (水分を残さないように拭くこと)
 - ② ビニール袋に軽く濡らしたレモン、重曹を入れ、袋の上からこすり洗いし、重曹をよく洗い流してからレモンの水気を拭く
 - ③ レモンの頭とヘタを切り落とし、レモン正味の重さを計り、好きな切り方で切る
 - ④ レモン正味分の15%の粗塩を用意する
 - ⑤ 粗塩の半分と切ったレモンを保存瓶に入れ、蓋をして、なじむように強めに振り、残りの粗塩を上から蓋をするようにして振りかけて蓋をし、冷暗所で1週間ほど寝かせる
- * 毎日1~2度瓶の蓋をしっかりと押さえて振ること。

ここがポイント👉

毎日シャカシャカ振ってあげると馴染みも早くなる。

出典引用： <https://cookpad.com/recipe/3273468>



メイヤーレモンピール

材料 (レモン4個分)

・メイヤーレモン	4個
・グラニュー糖	500g
・水	50cc

作り方

- ① メイヤーレモンはよく洗い、皮を剥いて鍋に入れ、ひたひたの水を加えて沸騰させる
これを水を換えて、3回繰り返す
- ② 茹で上がった皮の綿の部分を、スプーンなどで優しく取り除く (取り過ぎに注意)
- ③ 処理の終わった皮、砂糖、水を鍋に入れて弱火で煮詰め、シロップが少なくなってきたら火を止める
- ④ クッキングペーパーの上に並べて乾燥させて完成

ここがポイント👉

皮の綿の部分は、あまり取り過ぎないようにしよう。

出典引用： <https://cookpad.com/recipe/1593186>