



湘南ゴールドゼリー

材料 (4~6個分)

- ・湘南ゴールド 4個
- ・ゼラチン 5g
- ・砂糖 大匙1
- ・お湯 適宜

作り方

- ① 耐熱容器に大匙2の水を入れ、ゼラチンを振り入れて軽く混ぜてから、レンジ500wに20秒かける
- ② 湘南ゴールド2個は、房から実を取り出しておき、あとの2個は果汁を絞っておく
- ③ ②で絞った果汁とお湯を合わせて250ccにしてから砂糖を溶かし、更に①のゼラチンも入れてよく混ぜる
- ④ 器に流し入れ②の実も入れて、冷蔵庫で2~3時間冷やす

ここがポイント👉

苦味好きな方は、皮も少し入れてみよう

出典引用 : https://kanasan-no-hatake.jp/recipe/in_season/01_spring/04_syonan_gold.html



湘南 de muffin

材料 (5~6個分)

- ・湘南ゴールド 1個
- ・加塩バター 75g
- ・砂糖 60g
- ・卵 50g
- ・サワークリーム 50g
- ・薄力粉 100g
- ・ベーキングパウダー 小匙1/2

作り方

- ① 湘南ゴールドは皮を剥き、縦8つ切りにし、更にそれを横3つに切って、フォークで潰しておく
- ② バターと卵は室温に戻しておく
- ③ ボウルにバターと砂糖を入れ、ハンドミキサーで混ぜ合わせ、白っぽいクリーム状になったら卵を加え、よく混ぜ合わせる
- ④ ③にサワークリームを加えて混ぜ合わせたら、薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、①を全部入れて混ぜ合わせる
- ⑤ マフィンの型に7~8分目まで入れ、180℃に温めておいたオーブンで約30分焼き上げる

ここがポイント👉

皮も少し入れると香りがより強くなる

出典引用 : https://kanasan-no-hatake.jp/recipe/in_season/01_spring/04_syonan_gold.html



湘南ゴールドマーマレード

材料 (適量)

- ・湘南ゴールド 適量
- ・砂糖 湘南ゴールドの半分の重量

作り方

- ① 湘南ゴールドは、縦半分に切り、皮と実に分ける皮は傷ついた部分があれば削り、沸騰したお湯で内側が半透明になるくらいに軽く茹でてから細切りにする実には種を取り、硬そうな袋があれば取り除く(出た果汁はとっておく)
- ② 皮、実、果汁、砂糖を鍋に入れて火にかける
- ③ アクを取りながら、10分ほど煮て完成

ここがポイント👉

変色しやすいので、保存は冷蔵庫で

出典引用 : <https://cookpad.com/recipe/3774906>



湘南ゴールドピール

材料 (4~5人分)

- ・湘南ゴールド 10個
- ・砂糖 50g

作り方

- ① 湘南ゴールドを皮ごとよく洗う
- ② 1~2mmほどずつ皮を削り、ピールを作る
- ③ 砂糖に水100mlを入れ、削ったピールと果肉も絞って入れて火にかける
- ④ 沸騰する前に火を弱め、水気を飛ばす
- ⑤ ソースがトロツとしてきたらピールによく絡め、冷やして完成

ここがポイント👉

ハチミツを入れるとマイルドになる

出典引用 : <https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1000020466/>