

はじめて作る

コンフィチュール

レポート

2026年2月10日火曜日、「はじめてのコンフィチュール」を実施しました。

実は講師も教えるのが初めての体験でしたが、皆様のご協力ですmoothに進めることができました。

試食の時間も和やかに楽しく、すてきなティータイムになりました。



みなさん真剣な表情です



「リンゴと金柑」「ブルーベリー」の2種類のコンフィチュールを作りました



泡につやが出るまで煮込みます



スコーンやクラッカーにつけて試食
お土産付きでホクホクです

confiture (コンフィチュール)とはフランス語で、「砂糖、酢、油などに漬けた」という意味の confit (コンフィット) が語源です。

「ジャム」に比べ、フルーツの形状が残されているものが多く、フルーティーです。