



田中博子  
Hiroko Tanaka

食べきりサイズでつくる  
**ジャムの本**

思い立ったら、気軽に 季節の実りを閉じ込めよう。

分量表記は食べきりサイズ。  
旬のフルーツのフレッシュなおいしさを、ワンシーズンで食べ切れる分だけ。  
気軽にジャムづくりに挑戦できます。  
もちろん、比で分量を増やせば、大容量の保存食にも対応。  
みんな大好きな柑橘系のジャムとピールも充実!

**著者紹介** 田中博子 たなか・ひろこ *Hiroko Tanaka*

福岡市の中村調理製菓専門学校を卒業後、洋菓子店勤務、食育研究家の藤野真紀子氏のアシスタントを6年間務めたのち、2006年に渡仏。アルザス地方の「メゾン・フェルベール」で伝統菓子やジャム作りを中心に学ぶ。帰国後、フランス菓子とジャムを専門にしたお菓子教室「クレアバ」を主宰。数年間のオーストラリア生活をはさみ、現在は地元・九州の佐世保で活躍中。著書に『家庭で作れる アルザスの素朴なお菓子』（河出書房新社）、『セルクルで作るタルト』（文化出版局）、『ジャムの本』『パウンドケーキの本』（東京書籍）などがある。 [Instagram](#) @creapa\_hirokotanaka




**もくじより ~一部ご紹介~**

今日も口福を求めてジャムを炊いています  
知っておきたいジャムのこと  
基本の材料 / 基本の道具 / 基本の作り方  
瓶の詰め方 / レモンの使い方  
下煮したフルーツをデザートに / ジャム作りQ&A

- 橙だいたいのジャム
- ブラッドオレンジのジャム
- 文旦のジャム
- 紅甘夏のジャム
- デコボンとドライあんずのジャム
- メイヤーレモンのジャム
- 姫レモンのジャム
- レモンカード
- 粒ごといちごのジャム
- いちごのキルシュ入りジャム
- ブルーベリーのジャム
- 青梅のジャム
- 黄梅のジャム
- 梅ジャムアレンジ
- プラムとクルミのジャム



- 桃とローズマリーのジャム
- 桃の柑橘ピール入りジャム
- ルバーブのジャム
- しょうがとはちみつジャム
- 和栗のプレーンジャム
- 和栗のラム酒入りジャム
- りんごとキャラメルジャム
- きんかんのプレーンジャム
- バナナのシナモン入りジャム
- 文旦のピール 砂糖仕上げ
- 橙のピール シロップ仕上げ
- ピールのチョコレートがけ

**2025年 1月5日(日) 申込締切 / 1月15日(水) 配本予定**

B5変型判(257×190mm) / 並製 / 4C / 頁数96頁 / ISBN978-4-487-81768-9 / C2077 / 定価1,980円(本体1,800円+税10%)

貴店印	注文数	東京書籍 〒114-8524 東京都北区堀船2-17-1 出版事業部 TEL03-5390-7531		FAX03-5390-7538
	冊	新刊	食べきりサイズでつくる <b>ジャムの本</b>	田中博子 著
	ご担当者名:			
	様		B5変型判(257×190mm) / 並製 / 4C / 頁数96頁 / ISBN978-4-487-81768-9 / C2077 定価1,980円(本体1,800円+税10%)	

貴店印	注文数	東京書籍 〒114-8524 東京都北区堀船2-17-1 出版事業部 TEL03-5390-7531		FAX03-5390-7538
	冊	既刊	大好評ロングセラー既刊 <b>ジャムの本</b>	田中博子 著
	ご担当者名:			
	様		B5変型判(257×190mm) / 並製 / 4C / 頁数128頁 / ISBN978-4-487-80919-6 / C2077 定価1,870円(本体1,700円+税10%)	

\*取次店様からの見計らい配本はございません。お手数ですが必要部数を記入の上ご返信をお願いいたします。発注ご担当者名も必ず明記下さい。