

# パディントンのマーマレード

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野浩史 先生



くまのパディントンと作者マイケル・ボンドさんの  
お気に入りの味に近づけたオリジナルのユズのマーマレードです。  
甘さや苦味、皮の具合はパディントンのお墨付き！しかもユズの香りが新鮮！

## 材料 ~ およそ 900ml (150ml の瓶(小) 約6つ分) ~

※このレシピは「ユズ」用。ユズ独特の皮の柔らかさや風味、苦味、アクに対応した特製レシピです。  
オレンジなど他の柑橘類に対応するものではありません。ご注意ください。

ユズ 6 個 (大)(700g)

砂糖 700g(ユズと同量)

## <道具>

鍋 アルミや銅など金気の出やすい鍋は避ける。ホーローやステンレス製などがよい。

## 作り方

### Prepare 準備

■ユズをよく洗っておく。

### Step 1 ステップ 1

大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、ユズを入れて火を止め、ふたをして 10 分ほど蒸らす。(皮をふやかして糖分の浸透をよくする)



### Step 2 ステップ 2

ユズを湯から引きあげ、縦半分に切り薄皮をふくむ実の部分をスプーンでくり抜いて外皮と分ける。



### Step 3 ステップ 3

薄皮・種・実の部分は粗く切って重さをはかり、重量の 1.2 倍程度の水とともに鍋（金気の鍋は避ける）に入れて火にかける。



1/4

## 作り方

### Step 4 ステップ.4

ステップ3の鍋はいったん沸騰させたら、あとは弱火でコトコト30分程度煮る。  
※煮詰まるようであれば少量の水を足す。



### Step 5 ステップ.5

外皮を適当な大きさに千切り(スライス)する。ユズの質感を残したいので、3mm厚程度。(ユズの大きさや皮の状態によるので適宜加減すること)



### Step 6 ステップ.6

ステップ4が煮合まれば、下にボウルを置き、粗めのざるなどで中身を絞り出すようにこして種を取り除く。



### Step 7 ステップ.7

ステップ6のボウルの汁とスライスした外皮を鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。



### Step 8 ステップ.8

沸騰したら砂糖の1/3を加え、弱火でコトコトと5分程度煮る。(砂糖は3回に分けて入れ、徐々に糖度を上げていくことで皮に糖分が浸透しやすくなる)



### Step 9 ステップ.9

再び1/3の砂糖を加え、5分程度煮る。  
アクが出てきたら取り除く。(ユズはオレンジよりもアクが多いため)



### Step 10 ステップ.10

残りの砂糖を加え煮る。皮が透き通ってきたら、取り出して歯ごたえを確かめる。煮汁の色が黄色から少しオレンジ色にかわるのを目安に、汁にスプーンをさし入れ、背に付いた煮汁に粘り気がでれば出来上がり。(ユズの皮はオレンジより柔らかい。形が残るうちに煮あげること)



### Step 11 ステップ.11

熱いうちに煮沸消毒した瓶につめ、しっかりと蓋を閉める。  
瓶を逆さまにし、中を真空状態にする。



2/4

## 食べごろと保存方法

しっかりと真空の状態にできているものの場合未開封で常温1ヶ月。

開封後は冷蔵庫で1週間。(なるべく早めの消費がよい)

# ダンディケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野浩史 先生



マーマレードが生まれた土地、英國スコットランドで  
あみだされたマーマレードをたっぷり使ったケーキです。

ダンディケーキは、イギリスの人々の  
クリスマスケーキとしても親しまれています。

## 材料 ~ 直径18cmの焼き型(丸) 1個分 ~

無塩バター	150g
ブラウンシュガー	150g 三温糖でも代用可
卵	150g (中3個程度)
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
ラム酒	大さじ2
干しふどう	100g
ユズマーマレード	150g 皮が多めがよい
アーモンドの実(皮むき・ホール)	適量 (番組の並べ方だと30~35粒程)
白ザラメ糖	適量 (表面に振る分) ※入手が難しければ無しでも可

3/4

## 作り方

### PrePare 準備

- 干しふどうは湯戻しして分量のラム酒をまぶし、できれば1晩ほど漬けておく。  
(最短1時間前でも可)
- 無塩バターは室温でやわらかい状態にしておく。
- 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。
- ユズマーマレードは皮の部分を粗く刻んでおく。
- 型に無塩バターを塗り、紙を敷く。
- オーブンは180℃に温めておく。

## 作り方

### Step 1 ステップ 1

やわらかいバターにブラウンシュガーを加え白っぽくなるまで混ぜる。



### Step 2 ステップ 2

ステップ 1 のボウルに溶いた卵を 3 ~ 4 回に分けて加え、その都度よく混ぜる。



### Step 3 ステップ 3

合わせてふるった粉類を一度に加えゴムべらで切り混ぜる。混ぜすぎると、目が詰まり固い焼き上がりになってしまう。



### Step 4 ステップ 4

ラム酒に漬けた干しうどうを加えて切り混ぜる。



### Step 5 ステップ 5

ユズマーマレードを加え切り混ぜる。



### Step 6 ステップ 6

型に流し入れて表面を平らにならし、表面にアーモンドを放射状に並べ、白ザラメ糖をふる。



### Step 7 ステップ 7

180°Cに予熱しておいたオーブンで約 50 ~ 60 分焼く。焼き上がりの目安は、竹串を刺してみて何も付いてこなければ焼き上がり！



4 / 4

## 食べごろと保存方法

焼き上がりすぐより、一日ぐらい寝かせると味がなじみます。涼しい場所で 1 週間程度、保存可能。