

※3 プレザーブスタイルとは？

ジャムまたはミックスジャムのうち、いちごその他のベリー類の果実を原料とするものでは全形の果実、ベリー類以外の果実を原料とするものでは5mm以上の厚さの果肉片を原料とし、その原形を保持するようにしたもの（JAS規格）

※4 そもそもマーマレードとは？

かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮の切片が均一に入っているもの（JAS規格）

※5 プレザーブとスリジャムのとろみの違い

粒またはいちごの果肉片の体積と糖液の体積は同じだと仮定した場合、スリジャムの方が、表面積が広くなり糖液が全体へ行きわたるため、プレザーブよりもドロツとしているように見えるため