

## 国産有機黒糖(かち割り) 100g

「日本で最も美しい村」に認定された喜界島産の日本初の有機JAS黒糖です。淡白で上品なコクがあり、色も白いことから「和三盆」に似ていると言われています。

商品コード	100087
JANコード	4560342330792
希望小売価格(税抜)	550円
商品サイズ(mm)	200x120x20
内容量	100g
商品重量	105g
入数	24
ケースサイズ(mm)	500x330x75
賞味期間	設定なし
ケース重量	2.8kg



### 特長、セールスポイント

「日本で最も美しい村」に認定された喜界島産の有機栽培サトウキビで作った有機JAS黒糖です。隆起サンゴ礁から出来た島は弱アルカリ性の土壌で、そこから作られた黒糖やザラメはえぐ味もなくコクがあり、島民は「味醂いらす」と言っています。「黒糖のイメージが変わった」「一度使うと他の黒糖は使えない」と話す方もいて、和洋中問わずお料理にご利用ください。かち割りは、そのままおやつとして、島の子供達にも愛用されています。

水が少ない喜界島は地下水に頼っていますが、その「命の地下水」を守るため、島中を有機栽培にしようとして「NPO法人オーガニックアイランド喜界島」が生まれました。その若いメンバー達がひとつひとつ丁寧に手作りで作られています。自然そのままの黒糖を、ぜひご賞味ください。風と光は20年前よりオーガニックアイランドを応援しております。

### 原材料

有機栽培サトウキビ

### 保存方法、注意事項、包材情報 他

直射日光を避け冷暗所で保管ください。

### 製造方法

サトウキビ圧搾⇒釜でしぼり汁を煮る⇒浮いた灰汁を除去し水溶き石灰を入れる  
⇒石灰に付着した灰汁を除去⇒丹念に煮詰める⇒蜜飴状になった煮汁を攪拌機に入れる  
⇒攪拌しながら結晶化⇒平パッドに移しナイフで小片にカット⇒冷却乾燥⇒格付け⇒袋詰め  
⇒商品

### 分析データ (100gあたり)

エネルギー (kcal)	366	ナトリウム (mg)	12
たんぱく質 (g)	0.8	水分 (g)	6.8
脂質 (g)	0.3	灰分 (g)	2.1
炭水化物 (g)	90		
食塩相当量 (g)	0.03		