

有機砂糖 250g

JAS有機登録認定機関によって認証されたグラニュータイプ砂糖は、クセがなくまろやかでパン・お菓子作りをはじめとして、コーヒー・紅茶などに良く合います。

| | |
|------------|--------------------|
| 商品コード | 100092 |
| POSコード | 4560342330952 |
| 希望小売価格（税抜） | 300円 |
| 賞味期限 | ※砂糖は賞味期間を設定しておりません |
| 商品サイズ (mm) | 48×73×70 |
| 内容量 | 250g |
| 商品重量 | 265g |
| ケース入数 | 24 |
| ケースサイズ(mm) | 320×245×110 |
| ケース重量 | 6.4kg |
| 原産国名 | ブラジル |



特長、セールスポイント

さとうきび栽培も含めて、アマゾンやパンタナール湿原の自然環境が大量の酸素を作っていることから、「世界の肺臓」とも言われているブラジル。最大の都市であるサンパウロから北西へ約600km行ったアラサトゥーバの町近郊で生産されているオーガニック砂糖です。

有機栽培を行っている農場は、約3,400ヘクタール。他の農場とは完全に区別され、その広さは東京ドーム換算で727個分、東京都新宿区と渋谷区を合わせたよりも大きいのです。栽培農場では益虫を活用して害虫駆除をするなど、自然の摂理に従った生態系コントロールによって有機栽培が行われています。JAS有機登録認定機関によって認証されたグラニュータイプ砂糖は、クセがなくまろやかでパン・お菓子作りをはじめとして、コーヒー・紅茶などに良く合います。

原材料名

有機さとうきび（ブラジル産）

製造方法

1. 有機栽培されたさとうきびを圧搾
2. しぶられた糖汁をろ過、加熱し、石灰でアクと不純物を取り除く。
3. 真空釜で濃縮～結晶化する。
4. 遠心分離機で結晶した砂糖を取り出し、袋に詰め日本へ
5. 日本国内JAS有機認定工場で袋へ充填、包装。（金属探知 Fe:1.5φ Sus2.5φ）

保存方法・注意事項

- ・直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。
- ・万一固まりましても軽くもみほぐしてご使用ください。
- ・アリなど虫が入らないようなところに保管して下さい。
- ・移り臭を防ぐため化粧品・石鹼・漬物などと一緒に保管しないでください。

一括表示

| 栄養成分表示(100g当たり) | |
|-----------------|------|
| エネルギー (Kcal) | 400 |
| たんぱく質 (g) | 0 |
| 脂質 (g) | 0.1 |
| 炭水化物 (g) | 99.8 |
| 食塩相当量 (g) | 0 |

●名称：有機砂糖 ●原材料名：有機さとうきび ●内容量：250g ●保存方法：直射日光、高温多湿いの強い場所は避け常温で保存して下さい。 ●原産国名：ブラジル ●販売者：株式会社風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1
●加工者：はたの包装 株式会社 千葉県佐倉市下志津846-1
●砂糖は長期保存が可能な食品なので、賞味期限はございません。

| 栄養成分表示(100gあたり) | |
|-----------------|---------|
| 熱量 | 400kcal |
| たんぱく質 | 0g |
| 脂質 | 0.1g |
| 炭水化物 | 99.8g |
| 食塩相当量 | 0g |

外袋：PE,PET,PP