

## 国産有機黒糖(ふんまつ) 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	100086
JANコード	4560342330785
希望小売価格(税抜)	550円
商品サイズ(mm)	200x120x15
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、和食にはもちろん、和洋中間わずお料理にご利用ください。

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

さとうきび圧搾→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→蜜飴状になった汁をかくはん機に入れる→攪拌しながら結晶化する→水分が飛び粉末状になるまで攪拌→冷却乾燥→粉ふるい機にかける→金属探知機を通す→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		