

杉俣紘二郎作 喜界島黒糖(粉末) 110g

「日本で最も美しい村」に認定された喜界島産の特別栽培サトウキビで作った黒糖です。杉俣さんが作る黒糖は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	100024
POSコード	4560342330259
希望小売価格(本体)	380円
商品サイズ(mm)	207x130x35
内容量	110g
商品重量	120g
入数	20
ケースサイズ(mm)	500x330x75
商品形態	チャック付ポリ袋入り
賞味期間	なし
ケース重量	2.4kg



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特別栽培サトウキビで作った黒糖です。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味にコクがあり、島民は「味醂いらす」と言っています。2006年、東京から喜界島にやって来た青年「杉俣紘二郎」さんは島の美しい環境や、島民の優しさに惚れ込み、島に移り住みサトウキビ栽培と黒糖作りを始めました。栽培当初より有機肥料しか使用しない農法を実践しておりますが、2012年特別栽培のサトウキビが生まれ、黒糖も出来ました。杉俣さんが作る黒糖は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。白くて上品な味に関して杉俣さんはこう考えます。「化学肥料や化学物質分が畑から減少してくると、サトウキビを釜で炊いている時の香りも良く灰汁も白く白く甘くなってきます。汁の色自体もすきとおっています」杉俣さんは言っております。「サトウキビにかじりついたことはありますか」「あの汁の風味、透明なすっきりとした甘味が私が目指す黒糖の味です」原料は特別栽培のサトウキビのしぼり汁のみでザラメ等は使用しておりません。そのまま食べても、お菓子や料理、紅茶、コーヒーにご利用ください。

原材料

特別栽培サトウキビ

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)	388	水分 (g)	1.2
たんぱく質 (g)	0.9	灰分 (g)	1.7
脂質 (g)	-	カリウム (mg)	360
炭水化物 (g)	96.2	カルシウム (mg)	120
食塩相当量 (g)	0.02		