

菊地黒糖(粉末) 150g

喜界島産の黒糖で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	265002
JANコード	4571572420023
希望小売価格(税抜)	580円
商品サイズ(mm)	225x138x15
内容量	150g
商品重量	160g
入数	30
ケースサイズ(mm)	320x260x175
賞味期間	設定なし
ケース重量	5.2kg



特長、セールスポイント

喜界島の荒木地区で農家を営む菊地さんが作る黒糖は上品なコクがあり、色も白いことから「和三盆」に似ていると言われています。沖縄や奄美大島の黒糖と違い、えぐみもなくすっきりした味です。

原料は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。

原材料名

さとうきび(鹿児島県喜界島産)

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。

※脱酸素剤入り

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

→袋詰め→商品

分析データ (100gあたり)

エネルギー (kcal)	370		
たんぱく質 (g)	0.5		
脂質 (g)	0.1		
炭水化物 (g)	91.8		
食塩相当量 (g)	0.02		