

喜界島粗糖 500g

隆起珊瑚礁の島・喜界島。アルカリ土壌で栽培されたさとうきびのお砂糖はミネラルも多く、「こく」と「うま味」があります。【2009年、喜界島は「日本で最も美しい村」に認証されました。】

| | |
|------------|--------------------|
| 商品コード | 100140 |
| POSコード | 4560342330013 |
| 希望小売価格（税抜） | 370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） | 20x164x253 |
| 内容量 | 500g |
| 商品重量 | 509g |
| ケース入数 | 20 |
| ケースサイズ(mm) | D315xW270xH215 |
| ケース重量 | 10.5kg |



特長、セールスポイント

喜界島は鹿児島から南へ約380km、奄美大島の東方約25kmに浮かぶ隆起珊瑚礁の島です。この島には山や川がほとんど無く、島民は地下水を大切に蓄えて生活をしています。そのため大切な地下水を汚染させないよう、自然環境を守るさとうきび栽培が行われています。隆起珊瑚でできた島の土壌はアルカリ性でミネラルも多く、「こく」と「うま味」のある粗糖に仕上がり、島民は「味醂要らずの砂糖」と言っております。煮物などにお使いいただければ、「味醂要らず」というほどの美味しさです。あらゆる料理のほか、コーヒー、紅茶に良く合います。製造工程でキトサン添加をしておりますので、ヴィーガンではございません。

原材料名

さとうきび（鹿児島県喜界島産）

製造方法

1. 喜界島産さとうきびを圧搾
2. しばられた糖汁を濾し、不純物やゴミ、過度の糖蜜を取り除き粗糖にする。
3. 粗糖をさらに濾し、釜で煮詰めながら、乾燥させる。
4. 真空釜で濃縮～結晶化、乾燥させたのち粉碎し、そのまま袋に詰める。

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。
- ・万一固まりました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ところに保管して下さい。
- ・移り臭を防ぐため化粧品・石鹸・漬物などと一緒に保管しないでください。

栄養成分表示（100gあたり）

| | |
|-------------|------|
| エネルギー（Kcal） | 397 |
| たんぱく質（g） | 0.3 |
| 脂質（g） | 0 |
| 炭水化物（g） | 98.9 |
| 食塩相当量（g） | 0 |
| カルシウム（mg） | 28 |
| 鉄（mg） | 0.2 |
| 灰分（mg） | 0.4 |

一括表示

商品名：喜界島さとうきび粗糖500g

| | |
|------|----------------------------------|
| 名称 | さとうきび粗糖 |
| 原材料名 | さとうきび（鹿児島県産） |
| 内容量 | 500g |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿、臭いの強い場所は避け常温で保存して下さい。 |
| 販売者 | 株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1 |
| 加工所 | OFA合同会社 OFA行方加工所 茨城県行方市麻生96-4 |

栄養成分表示（100gあたり）

| | |
|-------|---------|
| 熱量 | 397kcal |
| たんぱく質 | 0.3g |
| 脂質 | 0g |
| 炭水化物 | 98.9g |
| 食塩相当量 | 0g |

