

## 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）	410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)	D410×W312×H142
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。

## 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。

## 一括表示

## 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

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

