

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

有限会社りんかけ堂



黒砂糖作りをぜひ皆様にお伝えしたい!
お気軽になんでもお問い合わせください!

製糖工場では見学もできます。

西之表市の中にあるりんかけ堂では、その場で
購入できるたくさん商品があります!

黒糖

黒糖。
原材料はサトウキビ。

サトウキビに人が手間ひまかけて形変えぐ、とてもおいしい食べ物になったのが黒糖。
サトウキビは暖かい場所にしか生えないから、日本では鹿児島以南で栽培されています。

竹のような節があり、2mにもなるサトウキビが海の見える広い畑で風に揺れてるのが種子島の原風景。

黒糖は刈ったばかりのサトウキビを使って作られるから、黒糖作りは冬になる。

サトウキビは甘い汁をたくさん含んでるから、それを絞るところから黒糖作りは始まります。その汁を、煮詰めていく。

アクを取りながら、こげつかないようかき混ぜ続けると、少しどろみがつき、そしたら火からおろして、練り上げ、平たく伸ばして、成形。丁寧に作られているから、黒糖にかける思いは特別。

りんかけ堂の黒糖、是非一つ食べてみて下さい。

衛星りんかけ

落花生は、種子島では「らっかしょう」と読みます。

りんかけは、「らっかしょう」とあ砂糖でできたお菓子なのです。生の落花生（らっかしょう）って読んでね。自社工場で焙煎して、薄皮をむいて選別します。

そして、黒糖を水に溶かして煮詰めた液にからませます。黒糖をすぐに固まつてボリボリかりかり食感のりんかけが完成するのです！

黒糖の風味の強い甘味と落花生の香ばしさは最高の組み合わせ。りんかけは、漢字で書くと、「輪掛け」。

果物や調理した材料にアメ、クズ、淡雪などを薄くかぶせる工程のことを輪掛けするっていうのです。輪掛けした材料を切ると断面が輪っかになるとこから、そのようにいつになつたのでしょう。

輪掛けした材料を切ると断面が輪っかになるとこから、そのようにいつになつたのでしょう。

是非一度お試しください！

種子島で甘党の人にもお酒が好きな人にも、もちろん子供にも愛されています。

絶妙なおみその風味と落花生の香ばしさ。

お菓子であり、おつまみにもなります。

おみそ豆

カリッと油で焙煎された落花生に、おみそがコーティングされてるのおみそ豆。

コーティングのおみそは砂糖と一緒に煮溶かしてあり、甘ショッパイ、くういの塩氣。

それが固まつたら、またバラバラと仕上げに砂糖をふるつ。



ローストしたくるみをミネラル豊富な黒糖でコーティングした黒糖くるみです。パンやお菓子作りなどにも人気です。



自家焙煎したピーナツにお味噌をコーティングしました。老若男女に大人気のお菓子です。

品名：種子島名菓 おみそ豆
金額：¥378 (税込)



食べたときのカリッとした歯ごたえとピーナツの香ばしさが喜ばれています。老若男女に大人気のお菓子です。

品名：種子島名菓 衛星りんかけ
金額：¥378 (税込)



有限会社りんかけ堂

〒891-3116 鹿児島県西之表市鴨女町 86 ☎0997-23-2131