

心を込めてお届けします。

# 種子島のモノ語り

日昇製糖工場



種子島の素材  
スイーツ

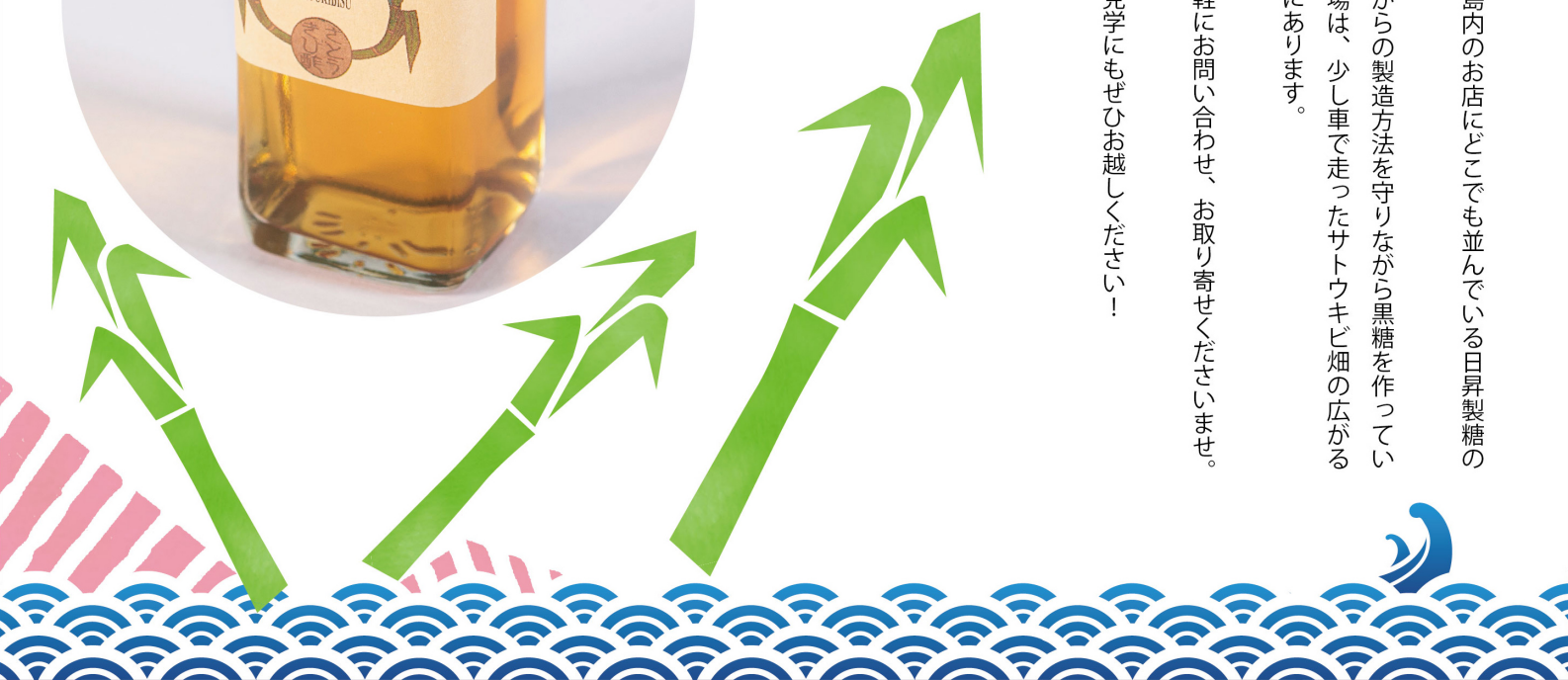


種子島内のお店にどこでも並んでいる日昇製糖の商品。

昔ながらの製造方法を守りながら黒糖を作っている工場は、少し車で走ったサトウキビ畑の広がる地域にあります。

お気軽にお問い合わせ、お取り寄せくださいませ。

工場見学にもぜひお越しください！



## 黒糖

日昇製糖の黒糖は、見た目はまるで鉱石のように見る角度によって色が変わります。緑がかった色です。

その理由はサトウキビの品種の影響です。日本で栽培されている95%のサトウキビが、普通のお砂糖を作るのに適した品種ですが、日昇製糖では、黒糖を作るのに適した品種を使っています。

水分が多いので常温だとカビてしまうので、封したら冷蔵庫に入れた方がいい黒糖です。

そしてまず口に入れていただくと、口の中に入った衝撃と温度で「ほろっ」とくずれます。日昇製糖が作りたい黒糖は「ほろっ」としてスリッと口溶ける黒糖なのです。

高温で煮詰めると糖の香りと味が変わってしまうので、120度以上の高温で煮詰めません。

さらに、黒糖用に栽培されたサトウキビは糖度が高いので、石灰が少なくても固まります。

そして黒糖独特のえぐみがないのです。

この度は本物の黒糖を味わっていただきたく、「もっこれ以外は食べられない、出会えたのは運命だ」と思わせる黒糖を、日昇製糖からあなた様にお届けします。

## こくとう豆・黒糖くるみ

日昇製糖のこくとう豆と黒糖くるみ。香ばしく炒った落花生に黒糖をからめたこくとう豆は種子島ならではの組み合わせ。

ローストしたくるみに黒糖をからめた黒糖くるみは、黒糖の甘さとくるみの甘さがマッチして、他にない食感が楽しめる。

原材料のサトウキビの栽培方法からこだわり、伝統的な製法で作られたとさやえぐみがまったくない黒糖は、落花生とくるみの香ばしくてオイリーな美味しさを活かすことができます。

ナッツの栄養価が高いのはよく知られているけど、黒糖もミネラルを含んだ抗酸化作用のある食品。

疲れた時に食べたなら、もいっちょがんばるか！と元気を取り戻せるのです。

また、ホームベーカリーのパンやマフィンに、具材として混ぜ込んだり、パンケーキやカレットに黒蜜と一緒にトッピング。

カリカリした落花生とくるみの食感、風味高く、地味深い黒糖の甘味は、存在感たっぷり！

こくとう豆と黒糖くるみは種子島で子供のおやつ、お茶づけに、おつまみにと愛されています。みなさまもまずはご賞味くださいね！

## サトウキビ酢

サトウキビから作ったお酢。キビ酢。

サトウキビを搾った汁を、天然酵母のみで自然発酵させて作られました。

酢を作るのは人間だけれど自然の作用が作っている。

自然の恵み。

サトウキビ酢は他のお酢よりミネラルの量が多い。

カルシウム、マグネシウム、カリウム、鉄の成分は圧倒的に多く含まれているから、健康のために飲むにはさらによいと人気が集まっています。

香りと旨味が強い、まろやかな味わい。

サトウキビ酢を水で薄めて、黒糖や蜂蜜を入れてジュースにしたり、もちろん、料理にも使ったり。果物や野菜漬けるのもよし、南蛮漬けや、サラダのドレッシングにもよし。

人も、天然の生き物だから。疲れた時や、栄養不足を感じる時は、ぜひ、サトウキビ酢を試して欲しい。



さとうきびから生まれた「きび酢」は、搾り汁を自然発酵させるという昔ながらの製法でつくりあげました。風味豊かな味わいが楽しめる逸品です。

品名：さとうきび酢  
内容量：300ml  
金額：¥1,944 (税込)



種子島産のさとうきびのみを使用し伝統製法で仕上げた種子島黒糖。口溶けなめらかで香り高く、ミネラルも豊富です。

品名：種子島黒糖  
内容量：300g  
金額：¥430 (税込)



香ばしく煎った落花生に種子島の手作り黒糖をからめた種子島名産品です。お茶づけはもちろん、お酒の香にも。【第23回全国菓子大博覧会 栄誉金賞】

品名：黒糖菓子  
内容量：170g  
金額：¥350 (税込)



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。

品名：黒糖菓子  
内容量：150g  
金額：¥450 (税込)



日昇製糖工場

〒891-3103 鹿児島県西之表市現和 3305-2 ☎0997-25-0079  
メールアドレス nisho@ace.ocn.ne.jp  
ホームページ https://nissko.raku-uru.jp