

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



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

製糖工場では見学もできます。

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！



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を変えて、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が生えないから、日本では鹿児島以南で栽培されているのです。

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い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いるから、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、こげつかないようにかき混ぜ続けると、少しとろみがつき、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、らっかしょうとお砂糖でできたお菓子なのです。

生の落花生（らっかしょう）と読んで下さい。を自社工場焙煎して、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からませます。

黒糖はすぐに固まってポリポ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。

食べ出したらとまらない。

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ことから、そのようにいうようになったのでしよう。

作業工程のひとつを切り取って「りんかけ」という名前をつけたのです。りんかけ堂のりんかけは、種子島のロケット基地ができた1年後に生まれました。

そこで「衛星」という冠もつけ、「衛星りんかけ」が誕生したのです。

それからもう50年以上、わたし達は種子島の人にお茶受けとして愛され、島外の人にお土産として愛され続けてきました。第18回全国菓子大博覧会で技術優秀賞を受賞しました。



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いるおみそ豆。

コーティングのおみそは砂糖と一緒に煮溶かしてあり、甘シヨッパイ、くらいの塩気。

それが固まったら、またバラバラと仕上げに砂糖をふるう。

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。

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。

是非一度お試しください！



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)



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)



すでに一口サイズに、カットされていますので、すぐに食べられる南国のお菓子として、お召し上がりください。

品名：種子島 黒糖
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