

徳南製糖



鹿児島県のはるか南の長寿の島そして子宝の島、徳之島。ここで徳南製糖の純黒糖はつくられています。12月に製糖が始まると、あたりいっぱい甘い香りが漂い季節の到来を告げます。15人の仲間達の黒糖作り。刈り取りから仕上げまで昔から変わることなく職人たちの匠の技で格別の美味しさを追い求めています。

きび汁 100%の本物の黒糖をどうぞお楽しみください。

★黒糖の留意点

- 1、高温多湿になると、かびが発生することがあります。
- 2、ご購入後は冷蔵または冷凍で保存してください。
- 3、ご利用の際に常温に戻してください。

成分比較表（可食部100gあたり）		
食品名	徳南黒糖	上白糖
エネルギー（kcal）	357	384
水分（g）	4.6	0.8
たんぱく質（g）	1.8	0
糖質（g）	90.5	99.2
灰分（g）	3.1	0
カルシウム（mg）	237	1
リン（mg）	91.8	0
鉄（mg）	12.2	0
ナトリウム（mg）	4.3	1
カリウム（g）	1.1	2
ビタミンB1（mg）	0.07	0
ビタミンB2（mg）	0.05	0
ナイアシン（mg）	0.70	0
アルカリ度	12.0	—

日本食品標準成分表より引用

1 さとうきびを搬入し、圧搾します。

2 灰汁・不純物を取り除きながら薪で煮詰める

黒糖のできるまで



3 こしながら2番、3番釜とさらに煮詰める。



4 液体から固体に変わる寸前くみ上げ攪拌



5 おいしい黒糖のできあがり



〒891-8327

鹿児島県大島郡伊仙町犬田布 624 徳南製糖

☎・Fax：0997-86-9010 携帯 090-2669-0813