


製品のご案内

宮崎製糖

(平成24年3月21日 現在)

No	製品名・入数		表	外箱	荷姿・重量	成分		製品の特徴	
1	料亭の隠し味 玉砂糖 1kg×10入				ダンボール 10kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00		昔から皆様に愛用されている弊社玉糖の家庭用です。栄養価も高くコクもあり、ご家庭のお料理からお菓子作りまで幅広くご利用下さい。	
		粉状タイプ・マス目10mm	260mm×180mm×35mm	260mm×360mm×180mm					
2	料亭の隠し味 玉砂糖 500g×20入				ダンボール 10kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00			
		粉状タイプ・マス目10mm	200mm×150mm×25mm	310mm×410mm×150mm					
3	料亭の隠し味 玉砂糖 300g×20入				ダンボール 6kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00			
		粉状タイプ・マス目10mm	200mm×145mm×20mm	275mm×200mm×220mm					
4	手づくり ふるさ糖 750g×12入				ダンボール 9kg	糖度 95.00±2.00 転化糖 1.50±1.00 水分 0.80±0.50 灰分 0.60±0.50		粗製三温糖の家庭用で、天然のミネラル分をできるだけ生かして造られた自然の風味が豊富な砂糖です。ご家庭のお料理からお菓子作りまで幅広くご利用下さい。	
		粉状タイプ・マス目2mm	235mm×160mm×30mm	245mm×315mm×210mm					
5	手づくり 鬼黒 (加工黒糖) 500g×20入				ダンボール 10kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±0.50 灰分 1.00±0.50			玉砂糖に沖縄産黒糖をブレンドし固めサイコロ状に割り家庭用としたもので、沖縄産黒糖に比べ苦味やしょっぱ味が少なくミネラル分が多い加工黒糖です。お茶請けやお菓子代わりに幅広くご利用下さい。スタンディングパックなので取り扱いが便利です。
		カチワリ状・大粒	75mm×100mm×200mm	315mm×420mm×200mm					

6	大地の恵み 黒砂糖 (加工黒糖) 300g×20入				ダンボール 6kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.00±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 2.00±1.00	サトウキビから採れた原料糖に沖縄糖蜜と沖縄産黒糖を加え、丹精こめて造り上げました。黒糖の苦味としょっぱ味を軽減させ、口触りを良くした加工黒糖です。
		粉状タイプ・マス目4mm	185mm×130mm×20mm	275mm×200mm×220mm			
7	大地の恵み黒砂糖 恋丸 (加工黒糖) 300g×20入				ダンボール 6kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.00±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 2.00±1.00	大地の恵み黒砂糖を球状タイプとし食べやすくした加工黒糖で、お茶請けやお菓子代わりに幅広くご利用下さい。
		球状・小粒	195mm×130mm×30mm	360mm×260mm×170mm			

(平成24年3月21日 現在)

宮崎製糖