








製品のご案内

(平成20年9月1日現在)

宮崎製糖

製品名・入数		表	荷姿・重量	成分		製品の特 色
特撰玉糖 30kg	 粉状タイプ・マス目10mm	 720mm × 420mm × 130mm	クラフト袋 30kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.00 ± 0.50 4.50 ± 1.00 3.50 ± 0.50 1.00 ± 0.50	弊社特有の深みのある色を持ち、自然の風味が豊富な含蜜糖です。50年以上の歴史がある商品です。
特撰玉糖(特黒) 30kg	 ・マス目なし	 720mm × 420mm × 130mm	クラフト袋 30kg	糖度 転化糖 水分 灰分	83.00 ± 0.50 5.00 ± 1.00 5.00 ± 0.50 2.00 ± 0.50	玉糖より糖蜜をたくさん使用した、コクと深みのある黒さを持つ含蜜糖です。製品の色付けに最適です。
特撰玉糖(黒糖入り) 30kg	 粉状タイプ・マス目10mm	 720mm × 420mm × 130mm	クラフト袋 30kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.00 ± 0.50 4.10 ± 1.00 3.50 ± 0.50 1.50 ± 0.50	特撰玉糖に沖縄黒糖をブレンドしたもので、沖縄黒糖の代替品としてご利用いただけます。
江戸前黒砂糖 30kg	 粉状タイプ・マス目10mm	 720mm × 420mm × 130mm	クラフト袋 30kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.50 ± 0.50 3.00 ± 1.00 3.50 ± 0.50 2.00 ± 0.50	沖縄糖蜜を使用し、沖縄産黒糖に香りを近づけた弊社特製の含蜜糖です。
江戸前黒砂糖 (黒糖入り) 30kg	 粉状タイプ・マス目10mm	 720mm × 420mm × 130mm	クラフト袋 30kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.50 ± 0.50 3.00 ± 1.00 3.50 ± 0.50 2.00 ± 0.50	沖縄糖蜜と沖縄黒糖をブレンドし、沖縄黒糖に香りを近づけた弊社特製の加工黒糖です。沖縄黒糖の代替品としてご利用いただけます。

製品名・入数		表	荷姿・重量	成分		製品の特徴
特上玉糖 25kg	 粉状タイプ・マス目4mm	 700mm × 420mm × 130mm	クラフト袋 25kg	糖度 転化糖 水分 灰分	90.00 ± 0.50 3.80 ± 1.00 2.50 ± 0.50 0.80 ± 0.50	玉糖に比べ糖度が高い製品です。色は多少薄めて製品の仕上がりが早くなります。
粉状玉糖 25kg	 粉状タイプ・マス目4mm	 700mm × 400mm × 113mm	クラフト袋 25kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.50 ± 0.50 4.50 ± 1.00 2.50 ± 0.50 1.00 ± 0.50	特撰玉糖を溶け易くした粉状タイプです。作業効率が良くなります。
粗製三温糖 25kg	 粉状タイプ・マス目2mm	 700mm × 420mm × 110mm	クラフト袋 25kg	糖度 転化糖 水分 灰分	95.50 ± 0.50 1.50 ± 1.00 1.00 ± 0.50 0.60 ± 0.50	精製三温糖に比べ自然の風味やコク・ミネラル分を多く含んでいる砂糖です。溶け易く使い易くなっております。
粗製三温糖(蜜玉) 25kg	 ・マス目なし	 700mm × 420mm × 110mm	クラフト袋 25kg	糖度 転化糖 水分 灰分	95.50 ± 0.50 1.50 ± 1.00 1.00 ± 0.50 0.60 ± 0.50	粗製三温糖の製造過程で自然に固まったものでフルイ上に残った粒です。糖度が高く非常に硬いので、そのまま食べても美味しいです。副産物の為、要在庫確認願います。

(平成20年9月1日現在)

宮崎製糖