

家庭用小袋製品のご案内

2024/3/1 宮崎製糖

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	昔から皆様にご愛顧して頂いている玉糖の家庭用です。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・マス目10mm	260mm×185mm×30mm	360mm×260mm×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・マス目10mm	200mm×160mm×25mm	410mm×310mm×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・マス目10mm	200mm×140mm×20mm	275mm×200mm×220mm			
4	自然生活 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	
		粉状・マス目2mm	245mm×170mm×30mm	315mm×245mm×210mm			
5	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	
		(カチワリ状・大粒)	100mm×75mm×200mm	420mm×315mm×200mm			

6	大地の恵み 黒砂糖 (加工黒糖) 1kg×10入				ダンボール 10kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 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黒糖を加え、丹精こめて造り上げました。沖縄黒糖に比べ苦味やしょっぱ味が少なくミネラル豊富な加工黒糖です。		
		粉状・マス目10mm	270mm×185mm×30mm	360mm×260mm×180mm						
7	大地の恵み 黒砂糖 (加工黒糖) 300g×20入				ダンボール 6kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00			
		粉状・マス目10mm	190mm×135mm×20mm	275mm×200mm×220mm						
8	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 転化糖 水分 灰分	86.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00		玉砂糖に沖縄黒糖をブレンドし球状に固めたもので、沖縄黒糖に比べ苦味やしょっぱ味が少なくミネラル豊富な加工黒糖です。お茶請けやお菓子代わりに幅広くご利用下さい。	
		球状・小粒	195mm×130mm×30mm	360mm×260mm×170mm						
9	沖縄特産 黒糖 1kg×12入				ダンボール 12kg	糖度 転化糖 水分 灰分	2.40~6.00 2.60~4.40			サトウキビの搾り汁を煮詰めて造られた風味豊かな沖縄黒糖の1kg詰めです。小袋なので衛生的な保管が可能です。また、消費者庁の黒糖(黒砂糖)の定義に合致しており、沖縄県黒砂糖協同組合の認可を受けた製品です。(要在庫確認)
		粉状・マス目15mm	250mm×180mm×35mm	365mm×260mm×220mm						