

業務用大袋製品のご案内

2026/3/1 宮崎製糖

No	製品名・入数		表	荷姿・重量・寸法	成分		使用表示例	黒糖	製品の特 色
1	玉糖 30kg			クラフト袋 30kg 720mm×420mm×130mm	糖度 83.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00	赤糖	—	弊社特有の深みのある色を持つ自然の風味が豊富な含蜜糖です。100年以上の歴史がある製品です。	
		粉状・マス目10mm							
2	特黒玉糖 30kg			クラフト袋 30kg 720mm×420mm×130mm	糖度 80.00±2.00 転化糖 5.00±1.00 水分 5.00±2.00 灰分 2.00±1.00	含蜜糖 (原料糖・糖蜜)	—	玉糖より糖蜜を多く使用したコクと深い黒褐色が特徴の含蜜糖です。製品の色付けに最適です。	
		— ・マス目なし							
3	特上玉糖 25kg			クラフト袋 25kg 700mm×420mm×130mm	糖度 88.50±2.00 転化糖 3.80±1.00 水分 2.00±1.00 灰分 0.80±0.50	砂糖 (原料糖・糖蜜)	—	玉糖に比べ糖度が高い含蜜糖です。色は多少薄めで製品の仕上がりが早くなります。	
		粉状・マス目4mm							
4	特上玉糖 L 25kg			クラフト袋 25kg 700mm×420mm×130mm	糖度 88.50±2.00 転化糖 3.80±1.00 水分 2.00±1.00 灰分 0.80±0.50	砂糖 (原料糖・糖蜜)	—	特上玉糖のフルイのマス目を10mmにしたもので、特上玉糖より安価となります。	
		粉状・マス目10mm							
5	粉状玉糖 25kg			クラフト袋 25kg 700mm×400mm×113mm	糖度 83.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00	砂糖 (原料糖・糖蜜)	—	玉糖のフルイのマス目を4mmにした粉状で、溶け易く作業効率が良くなります。	
		粉状・マス目4mm							
6	粗製三温糖 25kg			クラフト袋 25kg 700mm×420mm×110mm	糖度 97.00±2.00 転化糖 1.50±1.00 水分 0.80±0.50 灰分 0.60±0.50	砂糖 (原料糖)	—	昔ながらの製法で仕上げた「粗製三温糖」です。精製三温糖に比べ自然の風味やコクがあり、ミネラル分を多く含んでいます。また、溶け易く作業効率がよくなります。	
		粉状・マス目2mm							
7	粗製三温糖 (蜜玉) 25kg			クラフト袋 25kg 700mm×420mm×110mm	糖度 97.00±2.00 転化糖 1.50±1.00 水分 1.00±0.50 灰分 0.60±0.50	砂糖 (原料糖)	—	粗製三温糖の製造過程で自然に固まった粒で、フルイ上に残ったものです。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。粗製三温糖より安価となります。(要在庫確認)	
		— ・マス目なし							

8	玉糖 (沖縄黒糖入) 30kg			クラフト袋 30kg 720mm×420mm×130mm	糖度 転化糖 水分 灰分	83.00±2.00 4.50±1.00 3.50±1.00 1.50±1.00	加工黒糖	沖縄	玉糖に沖縄黒糖をブレンドしたもので、製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
		粉状・マス目10mm							原料糖に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加工黒糖です。製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
9	江戸前加工黒糖 (沖縄黒糖入) 30kg			クラフト袋 30kg 720mm×420mm×130mm	糖度 転化糖 水分 灰分	83.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00	加工黒糖	沖縄	原料糖に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加工黒糖です。製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
		粉状・マス目10mm							
10	玉糖 (黒糖入)C 30kg			クラフト袋 30kg 720mm×420mm×130mm	糖度 転化糖 水分 灰分	83.00±2.00 4.50±1.00 3.50±1.00 1.50±1.00	加工黒砂糖		玉糖に輸入黒糖をブレンドしたもので、製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
		粉状・マス目10mm							
11	特上玉糖 (黒糖入)C 25kg			クラフト袋 25kg 700mm×420mm×130mm	糖度 転化糖 水分 灰分	88.50±2.00 3.80±1.00 2.00±1.00 0.80±0.50	含蜜糖		特上玉糖に輸入黒糖をブレンドしたもので、製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
		粉状・マス目4mm							
12	粉状玉糖 (黒糖入)C 25kg			クラフト袋 25kg 700mm×400mm×113mm	糖度 転化糖 水分 灰分	83.00±2.00 4.50±1.00 3.50±1.00 1.50±1.00	(原料糖・糖蜜・黒糖)	輸入	粉状玉糖に輸入黒糖をブレンドしたもので、製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
		粉状・マス目4mm							
13	江戸前加工黒糖 (黒糖入)C 30kg			クラフト袋 30kg 720mm×420mm×130mm	糖度 転化糖 水分 灰分	83.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00	砂糖 (原料糖・糖蜜・黒糖)		原料糖に沖縄糖蜜と輸入黒糖をブレンドし、沖縄黒糖に香りを近づけた加工黒糖です。製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
		粉状・マス目10mm							
14	江戸前加工黒糖 C-50 30kg			クラフト袋 30kg 720mm×420mm×130mm	糖度 転化糖 水分 灰分	83.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00			原料糖に輸入黒糖と沖縄糖蜜をブレンドし、沖縄黒糖に最も香りを近づけた加工黒糖です。輸入黒糖の配合率が最も高い(弊社比)加工黒糖です。製品名に黒糖〇〇と表記する事が可能です。表記する場合は消費者庁等にご確認ください。
		粉状・マス目10mm							