

津梁琉球 和三盆糖

特 徴

和三盆糖は「盆の上で三度研ぐ」ことから名前がつけました。
その工程での時間と労力により他の砂糖より高く取引されています。
また、三度研ぐことによって粒子が細かく口溶けの良いのが特徴です。
一般的な砂糖であるグラニュー糖や上白糖と違い、和三盆糖は糖蜜が含まれており、この糖蜜が特有の まろやかなコクと風味を生み出しています。

市場価値

- 消費者にも和三盆糖は高級なイメージとして認知されており、味、風味のみではなく一種のブランドとして付加価値を付けることができます。
- 和菓子に多く使われることが多いですが近年、洋菓子にも使用されクッキーやプリンなど需要が増えています。
- 砂糖を一部置き換えることで簡単にコクを付与し、まろやかに仕上げます。
- 原料はサトウキビのみとなっており一般的な砂糖とは工程が違う為、牛骨粉の使用がありません。認証はハラール認証を取得しております。

製品規格

| | |
|-----------|---------------------------|
| 内容量 | 500g／ナイロンポリ袋、15kg／クラフト紙 |
| 荷姿 | 500g×20袋／ケース段ボール、15kg×1 袋 |
| 賞味期限 | 製造後30 ヶ月 |
| 保存方法 | 高温多湿を避けて冷暗所保存 |
| 最終製品への表示例 | 和三盆糖 [*] |

^{*}実際の表示方法につきましては、管轄の公的機関等へお問合わせ下さい。

お問い合わせ



サンアイ化学工業株式会社

〒170 0002 東京都豊島区巢鴨1丁目24番12号

TEL(03)3947 1183 FAX(03)3946 3695