

お砂糖は「国産」の粗精糖がいちばん!

あんしん・優しい・コクが出る
鹿児島の種子島産に限定された安心と、
自然な成分が残ったやさしい甘みとコクが魅力の粗精糖。
国産原料は後継者問題もあり、今後がとても心配です。
貴重な粗精糖を無くさないためにも
毎日おいしく使って、支えていきましょう。

粗精糖とは?

*黒砂糖ほどクセがなく、精製された上白糖より優しい甘味
*精製度が低い分、ミネラルなどが残るため味わい深く、
料理にコクが出ます

砂糖の精製度の順番



砂糖の約7.5割は輸入頼り

砂糖の自給率はわずか約2.5割。内訳は約8割が北海道産のてん菜で、残りが鹿児島や沖縄のサトウキビです。



<原料の内訳>

80% てん菜
20% サトウキビ

輸入の砂糖は「産地が不明確」

砂糖の原料の粗糖は、輸入した段階で全て一緒に混ぜられます。そのため原産国や栽培内容などの追跡は不可能。国産はとても稀少なので、市販の「きび砂糖」でさえも国産とは限りません。



ナチュラルキッチン(愛知)

自然派Style粗精糖 1kg

鹿児島県種子島産さとうきび100%。上白糖に比べ、ミネラル分を多く含んでいます。普通のお砂糖同様にお使いください。チャックシール袋入り。

