

料理上手 さとうきび三温糖

料理上手さとうきび三温糖は、さとうきび原料のミネラルと風味を残す独自製法により、丁寧に焼き上げました。

りょうりじょうず さとうきびさんおんとう

料理上手 さとうきび三温糖



料理上手 さとうきび三温糖 (10袋入り)

袋タイプ：750g×10袋入り

個袋サイズ：190×280(mm)

外装サイズ：356×266×176(mm)

POINT

さとうきびの恵み、ミネラルと風味を残した素材の味をいかすコクのある甘さ。

料理上手さとうきび三温糖は、さとうきび原料のミネラルと風味を残す独自製法により、丁寧に焼き上げました。通常、三温糖は白い砂糖（上白糖、グラニュー糖）と同じ精製工程を経て作られます。

三温糖をお使いの皆様は「健康に良い」「煮物に向く」「コクや照りが出る」という理由よりお使いです。ミネラルと風味を残し、素材の味をいかすコクのある甘さの三温糖を開発しました。保存に便利なチャック付き、ご使用になりやすい750gとしました。

POINT

おいしい料理は、おいしい砂糖からはじまります。

調味料のさしすせそ（さとう、しお、す、しょうゆ、みそ）で砂糖が一番にくるのには理由があります。砂糖には、味をしみこませて、素材をやわらかくする力があるのです。一方、塩には、素材の水分を外に出し、かたくする力があります。そのため、煮物などでは、砂糖を一番最初に入れると良いのです。

POINT

三温糖に比べてミネラル分が豊富です。

主要栄養成分比較表(100gあたり)

	料理上手 さとうきび三温糖	三温糖
エネルギー (kcal)	380	382
タンパク質 (g)	0.3	Tr
脂質 (g)	0	0
炭水化物 (g)	98.0	98.7
ナトリウム (mg)	6	7
カリウム (mg)	216	13
カルシウム (mg)	40	6
マグネシウム (mg)	15	2
リン (mg)	6.8	Tr
鉄 (mg)	0.5	0.1
亜鉛 (mg)	0.06	Tr
銅 (mg)	0.06	0.07
マンガン (mg)	0.18	-
クロム (mg)	0	-
セレン (mg)	0	-
ヨウ素 (mg)	0	-
モリブデン (mg)	0	-

※当社調べ

※Trは微量の意

※- は未測定の意

料理上手 さとうきび三温糖の原料・原産地情報

原材料名	原料原産地
原料糖	オーストラリア
	タイ
	フィリピン
	グアテマラ
	南アフリカ
	ブラジル
	日本
糖蜜	オーストラリア
	タイ
	フィリピン
	グアテマラ
	南アフリカ
	ブラジル
	日本