

筑前町農産加工所 さとうきび部会
「さとうきび釜焚き黒糖」

調味料部門

特別賞

逸



筑前町農産加工所さとうきび部会では、現在6名でさとうきびの栽培と、加工品の開発に取り組んでいます。その中で4年がかりで完成したのが「さとうきび釜焚き黒糖」です。

こだわったのは、雑味をなくし素朴な味わいを残すこと。無農薬、有機栽培で育てたさとうきびの搾汁液を煮詰めていく際に、独自の工程を加え、徹底的に不純物を除いています。また各工程ごとに温度や糖度を細かく管理することで品質の安定にも成功しました。

一般的な製糖は石灰で固めますが、この商品は無添加。手作業で丁寧に冷やし固めて仕上げるので口を含めばサクツとした食感があり、さとうきびの優しい甘みが広がります。

カルシウムやミネラルが豊富な黒糖は健康甘味料としても期待されています。同時に生産しているさとうきび蜜しぼりと共に、これからのシーズの拡大が望めそうです。

召し上がり方



健康的なお菓子としてそのまま食べても、また甘味料としてコーヒーや紅茶に加えてもOK。煮物等の調味料に使えば、味に深みが出ます。



筑前町農産加工所 さとうきび部会

〒838-0223 筑前町砥上 947-1

☎0946-42-3446

販売価格：1,350円(税込)

販売場所：筑前町ファーマーズマーケット「みなみの里」、福岡県物産観光展示室「福岡よかもんひろば」、九州逸品倶楽部「博多リバレインイニミニマニモ B2 階」