

鹿児島県種子島産  
さとうきびの風味を残した  
コクのある味わい



Saganosho-an

# 嵯峨野匠庵 粗糖 500g

こだわり

種子島産オンリー!!!

鹿児島県種子島産  
さとうきびのみ使用

風と太陽と土に恵まれた種子島の畑で  
のびのび育った健康なさとうきびのみを使用。



味わい

クセがなく、コクのある味わい

白砂糖に比べるとコクがあります。クセが  
なく、さとうきびの風味を残した砂糖です。



※粗糖とは

精製途中の砂糖。  
黒糖と上白糖の中間の状態です。  
上白糖よりコクがあるので、  
煮物などにお使いいただくのがおすすめです。



粗糖

色々なお料理にお使いいただけますが、  
特に煮物料理ではコクが増すのでおすすめです♪



肉じゃが



豚の角煮



ぶりの照り焼き

商品CD	62510	原材料	原料糖（種子島産さとうきび）			
内容量	500g					
賞味期間	-	アレルギー	なし			
小売価格	460円（税抜）					
商品サイズ	幅180×奥行25×高さ200(mm)	栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	398 kcal	カリウム	122 mg
商品重量	505g		たんぱく質	0.1 g	カルシウム	22.6 mg
ケース入数	20		脂質	0 g	マグネシウム	4.5 mg
JAN	4533548011017		炭水化物	99.4 g		
			食塩相当量	0 g		

この表示値は、目安です。