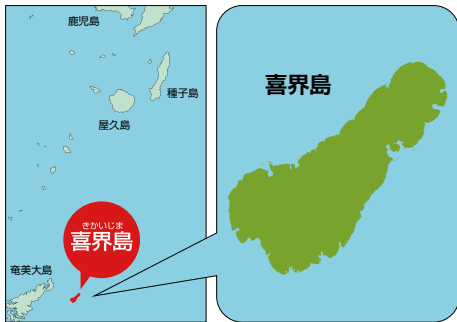




鹿児島県喜界島産さとうきびを100%使用し、島内の製糖工場で風味を生かした製法で仕上げました。素材の良さを引き出しますので、色々なお料理にもお勧め。



喜界島とは

鹿児島県の離島で、鹿児島市と沖縄本島の間につながる奄美群島内で最も北東部に位置し、鹿児島から北に380km、奄美大島から東に25kmの海洋にあります。総面積56.82平方kmで、約40%が耕地、約19%が林野面積で、最高所が約211mとなだらかな小さな島です。



美しい海と豊かな自然

喜界島は、サンゴ礁が隆起してできた自然豊かな島です。地殻変動により海底が隆起し、浅い海になった所にサンゴが住みつき、サンゴ礁を形成したのが喜界島の始まりです。喜界島のサンゴ礁は、現在でも隆起し続けていて、その速度は世界トップレベル。国際的にも希少な島です。2017年には、トンビ崎海岸周辺、荒木海岸、百之台、阿伝集落・嘉鈍集落が国立公園に指定されました。



島一面にひろがるさとうきび畑

喜界島には、シュガーロード（サトウキビの一本道）という、見渡す限りのサトウキビ畑と広い空、海へと続くおよそ3.5kmの一本道があります。別名「東シナ海へと続く一本道」とも呼ばれ、観光客に人気のあるスポットです。



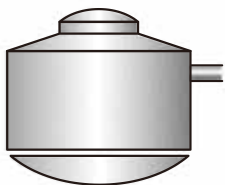
喜界島産
さとうきび



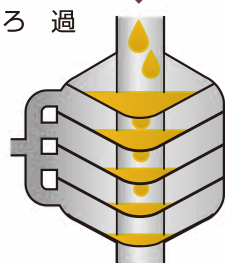
圧搾



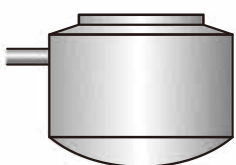
加熱・濃縮



ろ過



結晶をつくる



粗糖



喜界島産さとうきび 100%

喜界島粗糖は、美しい喜界島で栽培されたさとうきびのみを使用しています。そこで栽培されたさとうきびはコクのあるまろやかな甘みが特長で、島の大切な財産です。

喜界島で粗糖に加工

島の人々が丹精こめて育て上げた島の大切な財産であるさとうきびを、島内の製糖工場で風味を生かした製法で味わい深く仕上げました。コクのあるまろやかな甘みが特長です。

まろやかな甘み

コーヒー・紅茶はもちろん
あらゆるお料理に

※イラストはイメージです。