

Natural is Delicious

古式原糖



良質の粗糖から昔ながらの製法で造った風味豊かな粗製糖です。

商品の特長

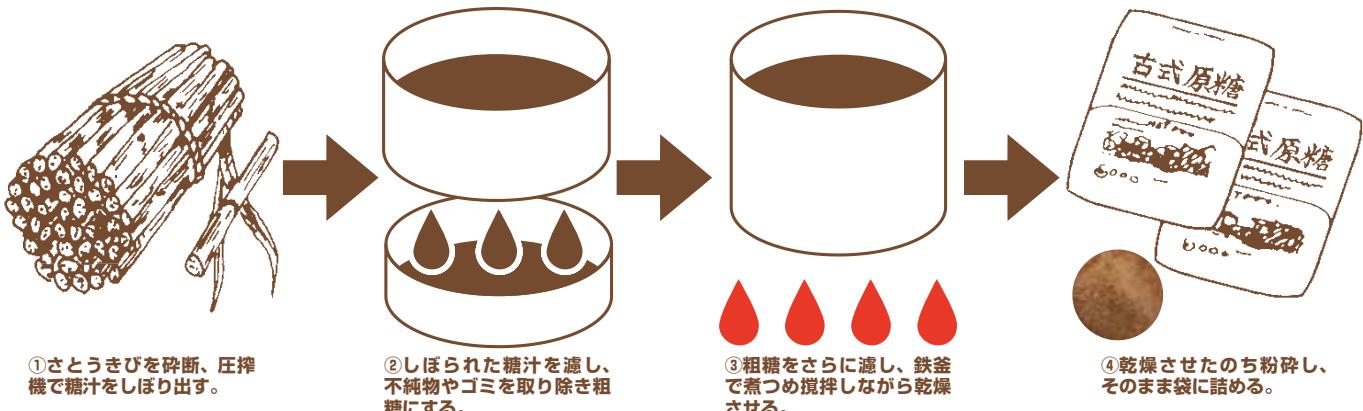
原料である粗糖を濾し、鉄釜で煮詰め攪拌しながら乾燥させる伝統的な方法で作ったものです。

粗糖の風味、コクが程よく残っており、おいしく召し上がれます。

お調理のほか、手づくりのケーキ、お菓子作りにもご利用ください。

製造工程

精製度を抑え、ミネラル成分を含んだ砂糖です。原料粗糖を濾し、鉄釜で煮詰め攪拌しながら乾燥させる伝統的な方法で作りました。さとうきびより作った良質な海外産粗糖が原料です。



使い方いろいろ

黒糖に比べ、クセが少なく使いやすい風味ですので、各種お料理やお菓子作りにもお使い頂けます。
水を加えて加熱し、濃縮させると美味しい黒蜜になります。



SOKEN.SHA
LOVE FOOD PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/koshikigento/>

