

家庭用小袋製品のご案内

2017/8/17 宮崎製糖

No	製品名・入数	表	外箱	荷姿・重量	成分	製品の特徴	
1	料亭の隠し味 玉砂糖 1kg×10入				ダンボール 10kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00	昔から皆様に愛用されている弊社の特撰玉砂糖の家庭用です。栄養価も高く、コクもあり、ご家庭のお料理からお菓子作りまで幅広くご利用下さい。
		粉状・マス目10mm	260mm×180mm×35mm	360mm×260mm×180mm			
2	料亭の隠し味 玉砂糖 500g×20入				ダンボール 10kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00	
		粉状・マス目10mm	200mm×150mm×25mm	410mm×310mm×150mm			
3	料亭の隠し味 玉砂糖 300g×20入				ダンボール 6kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±1.00 灰分 1.50±1.00	
		粉状・マス目10mm	200mm×145mm×20mm	275mm×200mm×220mm			
4	自然生活 ふるさ糖 750g×12入				ダンボール 9kg	糖度 95.00±2.00 転化糖 1.50±1.00 水分 0.80±0.50 灰分 0.60±0.50	
		粉状・マス目2mm	235mm×160mm×30mm	315mm×245mm×210mm			
5	鬼黒 (加工黒糖) 500g×20入				ダンボール 10kg	糖度 86.00±2.00 転化糖 4.50±1.00 水分 3.50±0.50 灰分 1.00±0.50	
		(カチワリ状・大粒)	100mm×75mm×200mm	420mm×315mm×200mm			

6	大地の恵み 黒砂糖 (加工黒糖) 1kg×10入				ダンボール 10kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00	サトウキビから採れた原料糖に沖縄糖蜜と沖縄産黒糖を加え、丹精こめて造り上げました。黒糖の苦味としょっぱ味を軽減させ、口触りを良くした加工黒糖です。		
		粉状・マス目10mm	270mm×185mm×30mm	360mm×260mm×180mm						
7	大地の恵み 黒砂糖 (加工黒糖) 300g×20入				ダンボール 6kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00			
		粉状・マス目4mm	185mm×130mm×20mm	275mm×200mm×220mm						
8	大地の恵み黒砂糖 恋丸 (加工黒糖) 300g×20入				ダンボール 6kg	糖度 転化糖 水分 灰分	86.00±2.00 4.00±1.00 3.50±1.00 2.00±1.00		大地の恵み黒砂糖を球状タイプとし食べやすくて加工黒糖で、お茶請けやお菓子代わりに幅広くご利用下さい。	
		球状・小粒	195mm×130mm×30mm	360mm×260mm×170mm						
9	沖縄特産 黒糖 1kg×12入				ダンボール 12kg	糖度 転化糖 水分 灰分	2.40~6.00 2.60~4.40			サトウキビの搾り汁を煮詰めて造られた風味豊かな沖縄特産黒糖の1kg詰めです。小袋なので衛生的な保管が可能です。また、消費者庁の黒糖(黒砂糖)の定義に合致しており、沖縄県黒砂糖協同組合の認可を受けた商品です。(要在庫確認)
		粉状・マス目15mm	250mm×180mm×35mm	365mm×260mm×220mm						