

BALANCE - LINE

ミキライフサポート あなたの生活をサポートします

さとうきび畑のお砂糖

徳之島産

太陽をいっぱい浴びて育ったさとうきびの風味が活きた砂糖。

鹿児島県徳之島の豊かな自然で、たくましく育ったさとうきびを使用。太陽をいっぱい浴びたさとうきびの旨みとミネラルを含んだまろやかな美味しい砂糖です。

上白糖の代わりにさまざまなお料理にお使いいただくことで、美味しさが引き立ちます。



内容量 500g
原材料名 原料糖（国内産さとうきび）
価格 350円(税込)



ミキバランスライン シリーズ

本当に人に良い「食」を提供するために誕生したミキバランスライン。3つのこだわりでバランスの良い食生活をサポートします。

- ・素材そのものを吟味すること
- ・徹底した品質管理にこだわること
- ・健康的においしく食べられること



詳しくはこちらから！

甘みの奥にミネラルの まろやかさが活きる秘密

さとうきび畑のお砂糖は、精製途中の原料糖を煮詰めてつくります。そのため、さとうきびの風味とミネラルのまろやかさが生きています。



オススメポイント

- ① 徳之島産のさとうきび100%
- ② 上白糖に比べてミネラルが多い
- ③ さとうきびの風味が料理の美味しさを引き立てる

[さとうきび畑のお砂糖ができるまで]



糖蜜だけを取り除き
ミネラルはそのまま！

知っ得！ 砂糖の違い

分類別栄養成分比較表（100gあたり）

※日本食品標準成分表8訂より抜粋

さとうきび
畑のお砂糖



精製途中の原料糖を煮詰めてつくります。上白糖よりもカルシウムやカリウムなどのミネラルを多く含むのが特長。

黒砂糖



さとうきびの搾り汁をそのまま煮詰めたもの。濃厚な甘さと強い風味があり、カルシウムやカリウムなどのミネラルを多く含むのが特長。

上白糖



原料糖をさらに精製し、糖分以外の栄養や不純物を取り除いたもの。味にクセがないのが特長。

三温糖



上白糖を煎糖した後の蜜を繰り返し煮詰めたもの。特有の風味とコクが特長。

	さとうきび畑のお砂糖	※黒砂糖	※上白糖	※三温糖
熱量(kcal)	394	352	391	390
たんぱく質(g)	0.3	1.7	0	0
脂質(g)	0	0	0	0
炭水化物(g)	98	90	99	99
ナトリウム(mg)	3	27	1	7
カルシウム(mg)	42	240	1	6
鉄(mg)	0.5	4.7	0	0.1
カリウム(mg)	230	1100	2	13