

志摩ブランド認定品 情熱のさとうきびシロップ



自然栽培したさとうきびのジュースを、食品添加物を使わず煮詰めてトコトンこだわった黒蜜

『情熱のさとうきびシロップ』は、温暖な志摩の畑で、海藻の茎やバガス*などの有機肥料を使って土づくりをし、化学肥料や農薬に頼ることなく、さとうきびをのびのびと育てることから始まります。

丹精込めて育てたさとうきびを、刈り取り、専用機械で手搾りし、できたジュースを、食品添加物を一切加えず、じっくり7時間煮詰めて作ることで、自然な甘さの黒蜜『さとうきびシロップ』ができあがります。

沖縄や鹿児島でたくさん栽培されているさとうきびですが、本州での栽培は全国的にも珍しく、さらに、不純物の沈殿や凝固のためには食用石灰を使っての加工が一般的ですが、『情熱のさとうきびシロップ』はそのような食品添加物を一切使用することなく、気の遠くなるくらい時間をかけ、丁寧に煮詰めてシロップに加工しています。

*バガスとは、さとうきびの搾りカスのことをいいます。



商品ラインナップ

- 手のひらサイズでお土産にもピッタリ ……70g (瓶入り)
- たっぷり楽しめるエコパックお徳用 ……230g (パウチパック)

●よこやま 株式会社

志摩市阿児町神明 350 番地 2

電話&FAX:0599-43-5888



【志摩ブランドとは】

志摩市が認定する、志摩の人と自然の恵みに育まれて生まれた、志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根差した商品のことで。

志摩の土壌、水、温暖多照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や稀少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとおきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる“本物の味”をお楽しみください。