

純黒糖

製造工程

昔ながらの製法にこだわった混じり気のない純黒糖を確かな目でご確認ください。



香取地方の陽光をたっぷり浴びたさとうきび畑が箱根内野を中心に広がります。



さとうきび収穫後、製糖工場にすぐ輸送し丹念に選別します。



選別されたさとうきびを圧搾機にかけます。



搾汁を平釜に移し、約180℃の高温で煮詰め、丁寧にアク抜き。



釜を移し替えて、更にアク抜き・不純物取り除き(3度繰り返します)水分を飛ばします。



攪拌機で乾燥させて、ブロックの精製を行います。



乾燥した黒糖を熱いうちに、手頃な大きさにちぎります。すべて職人による手作業。