



砂糖は植物生まれ

砂糖の原料は、さとうきびとてん菜(ビート)。茎(さとうきび)や根(てん菜)に蓄えられた糖分を結晶にしたものが砂糖です。

保存方法について

- 開封前、開封後ともに、固結や虫の侵入を防ぐため、密閉容器に入れて保存されることをおすすめします。
- 砂糖はにおいを吸着しやすい性質がありますので、強いにおいのあるものそばに置かないでください。
- 袋は包装時の空気を抜くために、隙間のある特殊なシールで包装しています。水濡れにご注意ください。

使用量の目安

計量スプーン大さじ1杯はすりきりで約13gです。

まろやかなコクと甘み

- 中ザラ糖は「ざらめ」とも呼ばれます。糖液を繰り返し加熱し、カラメル成分を含む大きな結晶に仕上げられています。
- 本品は色を均一に仕上げるために、最終工程でさらにカラメル(砂糖を加熱したものを)を加えております。
- コクと照りのある仕上がりになるので、煎物や照り焼き、佃煮、漬物などの和食におすすめです。

温度によって色と味が変わります

砂糖は煮つめていくと、温度によってさまざまな形に変わります。この性質からいろいろな料理、お菓子が生まれます。

190℃ カラメル
165℃ ペッコリア
120℃ キャラメル
105℃ シロップ

砂糖は長期保存が可能な食品ですので、賞味期限は記載しておりません。

ご飯がすすむ甘辛味！鶏すき煮

【材料】2人分
鶏もも肉...300g 長ねぎ...1本
鶏卵...1/4個 油...大さじ1/2
中ザラ糖...大さじ3
しょう油...大さじ2 酒...大さじ2
粗塩だし(顆粒)...小さじ1/3
水...100ml

【作り方】
① 鶏肉は食べやすい大きさにそぎ切りし、長ねぎと香菊は5cmの長さに切ります。
② 鍋に油を熱し、鶏肉は両面を焼き色がつくまで焼き、長ねぎを加え焼きます。
③ Aを加えよく煮えたら、香菊を入れてひと煮立ちさせます。

栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー 393kcal
たんぱく質 0g
脂質 0g
炭水化物 100g
食塩相当量 0g

●名称:中ザラ糖 ●原材料名:原料糖(オーストラリア製造又は国内製造) / カラメル色素 ●内容量:1kg ●保存方法:お買い上げ後は、直射日光、高温多湿をさけて常温で保存してください。虫の侵入やにおい移りを防ぐため、密閉できる容器に入れてください。 ●製造者:DM三井製糖株式会社 〒108-0014 東京都港区芝5-26-16

●製造所:DM三井製糖株式会社 千葉県市原市八幡海岸通2-16
※原料糖の製造地は、2022年度の使用実績順
●原料糖は、さとうきび、てん菜から糖分をとりだし、結晶化したものです。

◆お願い◆ 製品には万全を期しておりますが、万一お気付きの点がございましたら、お客様相談窓口までお問い合わせください。
ホームページ <https://www.msdm-hd.com/jp/>

お客様相談窓口 ☎ 0120-310-318

植物由来原料
パッケージ使用
20
バイオマス
No.140100