

業務用製品一覧 含蜜糖

外装写真	製品イメージ	製品名 荷 姿 寸 法	製品規格値	製品特徴
		素焚糖 20kg詰クラフト紙袋 20kg : 724×395×76(mm)	水分(%) 0.3 ~ 1.3 色 価 30 ~ 80	素焚糖は、奄美諸島産のサトウキビ原料を100% 使用しています。 やわらかい甘みが特徴で、上白糖、三温糖と同様に 幅広い用途に使えます。
		ブラウンシュガー 20kg詰クラフト紙袋 20kg : 724×395×76(mm)	水分(%) 0.3 ~ 1.3 色 価 30 ~ 80	ブラウンシュガーは、サトウキビ本来の風味と味わ いを丁寧に焚き上げた淡い琥珀色のお砂糖です。 粉状で使い勝手に優れ、製菓や製パンに適してい ます。
		特製赤糖DSKL 30kg詰/20kg詰クラフト紙袋 30kg : 800×430×110(mm) 20kg : 724×395×85(mm)	水分(%) 1.3 ~ 3.5 色 価 40 ~ 70	特製赤糖は、煮詰めた糖液を攪拌させながら、自然 結晶を作り出す昔ながらの製造方法で造られて居 ます。 この製造方法により上白糖などの製造工程では取 り除かれてしまうミネラル分が活かされており、独 特の甘みとコクが特徴です。 和洋問わず菓子類に多く御使用いただいており、さ らにお菓子だけでなく、ソースや煮物の隠し味など 幅広い用途で使われております。
		特製赤糖DSKM 30kg詰/20kg詰クラフト紙袋 30kg : 800×430×110(mm) 20kg : 724×395×85(mm)	水分(%) 1.3 ~ 3.8 色 価 70 ~ 130	特製赤糖では色調の違いにより3種類の製品をご 用意しております。 特製赤糖DSKM…一般グレード品
		特製赤糖DSKL 30kg詰/20kg詰クラフト紙袋 30kg : 800×430×110(mm) 20kg : 724×395×85(mm)	水分(%) 1.3 ~ 3.8 色 価 130 ~ 250	特製赤糖DSKL…DSKMと比較して風味は 色調は白め
		特製赤糖DSKD 30kg詰/20kg詰クラフト紙袋 30kg : 800×430×110(mm) 20kg : 724×395×85(mm)	水分(%) 1.3 ~ 3.8 色 価 130 ~ 250	特製赤糖DSKD…DSKMと比較して、色調 が濃い目(黒め)
		特製加工黒砂糖DSB 30kg詰/20kg詰/25kg詰クラフト紙袋 30kg : 800×430×110(mm) 20kg : 724×395×85(mm) 25kg : 800×430×89(mm)	水分(%) 1.5 ~ 3.8 色 価 130 ~ 250	特製加工黒砂糖DSBは、原料糖に南西諸島産の糖 蜜を加えて煮詰めた糖液を攪拌させながら、自然結 晶を作り出しています。赤糖と比較すると、黒糖に 近いコクが特徴です。
		特製加工黒砂糖DSBK国産 30kg詰/20kg詰/25kg詰クラフト紙袋 30kg : 800×430×110(mm) 20kg : 724×395×85(mm) 25kg : 800×430×89(mm)	水分(%) 1.5 ~ 3.8 色 価 130 ~ 250	特製加工黒砂糖DSBKは、国産100%のサトウキ ビ原料に南西諸島産の糖蜜を加えて煮詰めた糖液 を攪拌させながら、自然結晶を作り出しています。 赤糖と比較すると、黒糖に近いコクが特徴です。
		モラセスシュガー 20kg詰クラフト紙袋 20kg : 724×395×85(mm)	水分(%) 1.5 ~ 5.5 色 価 200 ~ 400	モラセスシュガーは、ヨーロッパのお菓子作りに欠 かせない独特の苦みと、後味の軽い甘みが特徴の お砂糖です。 クッキーやマフィンなどにお使いいただくと、深み のある味と色が出ます。

大東製糖株式会社

本社/本社工場
東京事務所
名古屋営業所

〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港44番
〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1-9-2 ICSTビル 5F
〒451-0043 愛知県名古屋市西区新道1-13-31ブランドール301
ホームページ : <http://www.daitoseito.co.jp>

TEL:043-302-3108 FAX:043-302-3135
TEL:03-5695-3108 FAX:03-5695-3135
TEL:052-583-3108 FAX:052-583-0310
お問合せメールアドレス : cs-inq@daitoseito.co.jp