

商品仕様書

下記のとおりご案内申し上げます。



〒 381-0102

長野県長野市若穂保科2942-3

TEL 026-282-5955

FAX 026-282-5956

担当

商品名

黒糖しょうがパウダー

名称	加工黒糖粉末		参考上代 (円)	600
JANコード	4984839 005671		ITFコード	なし
商品サイズ (mm)	縦70×横150×厚さ145		配送ロット	A工場商品混載3ケース～
量目 (g)	200		入数 (個)	20
ケースサイズ (mm)	縦350×横280×高さ160		ケース重量 (kg)	5
賞味期限 (日)	1年		保存方法	直射日光高温を避け常温保存
主原料原産地	沖縄 (粗糖、黒糖、糖蜜)、国産 (しょうが)			
原材料名	粗糖 [さとうきび (沖縄県産)]、黒糖 [さとうきび (沖縄県産)]、糖蜜 [さとうきび (沖縄県産)]、しょうが粉末 (国産)			
栄養成分 (100g当り)	エネルギー：392kcal たんぱく質：0.7g 脂質：0g 炭水化物：97g 食塩相当量：0.01g			
アレルギー7品目	無		アレルギー21品目	無
コンタミネーション	乳成分、小麦、えび、ごま、大豆、鶏肉、バナナ			
商品説明	国産生姜と沖縄県産の糖を使用。 お湯やお茶、紅茶に入れる他に砂糖代わりにもお使いいただけます。 寒くなる冬場に人気の商品です。			

商品パッケージ

一括表示



黒糖しょうがパウダー
「黒糖しょうがパウダー」は沖縄で育ったサトウキビから取れた原料を直火釜で丹念に蒸詰めて国産のしょうがを混入した加工粉末黒糖です。

黒糖しょうが湯 ジンジャーケーキ

材料：黒糖しょうがパウダー(本品)・お湯 ※それぞれ適量を用意する
作り方 ①湯飲みにも黒糖しょうがパウダーを適量入れ熱湯を注ぎます。
②黒糖しょうがパウダーが溶けるまでかき混ぜます。
③黒糖しょうが湯の出来上がり。

材料：バター…100g 黒糖しょうがパウダー…70g 卵…1個 薄力粉…200g

作り方 ①やわらかくしたバターと黒糖しょうがパウダーを白っぽくなるまで混ぜ、溶き卵を4～5回に分けて入れて混ぜる。
②薄力粉を入れザックリと混ぜ、20個くらいに分けて丸める。
(型で抜くときは薄力粉を少し多めに入れる)
③オーブン皿に並べ指で適当な大きさにする。
④180度のオーブンで約20分焼く。

国産しょうが入り黒糖しょうがパウダー

名称	加工黒糖粉末
原材料名	粗糖 [さとうきび (沖縄県産)]、黒糖 [さとうきび (沖縄県産)]、糖蜜 [さとうきび (沖縄県産)]、しょうが粉末 (国産)
内容量	200g
賞味期限	枠外右側記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
加工者	株式会社ナガトク 長野市若穂保科大道添2942-3

栄養成分表示 (100g当り)

熱量	392kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	0g
炭水化物	97g
食塩相当量	0.01g

この表示値は、目安です。

本品製造工場では、大豆・ごまを含む製品を製造しています。
★お客様相談室(0120-82-5955)