

<高付加価値情報ポータルサイト>



奄美きよら海工房 美味しいスイーツを奄美大島よりお取り寄せ

地域の健康

「奄美きよら海工房」は、鹿児島県の奄美大島という島にあり、鹿児島本土と、沖縄との位置して自然が大変豊かな島です。正式には、鹿児島県なのですが、よく沖縄県と間違われることもあります。でも、方言もどちらかという沖縄と似ているところもあります。

しかし、奄美大島には、鹿児島でもない沖縄でもない、独自の文化があります。大島紬や、奄美島唄、黒糖焼酎などが代表的です。

そしてなんと言っても、フルーツが沢山あります。島バナナ、完熟タンカン、すもも、パッションフルーツ、マンゴー・・・そんな、奄美でとれた、フルーツをふんだんに使用し、真心こめてアイスやシャーベット、ケーキ、コンフィチュールといろいろ作っています。そんな、奄美大島がたっぷり詰まった、スイーツを楽しみませんか？

他では味わえない、純黒糖生キャラメル



最近話題の「生キャラメル」ですが、通常の「生キャラメル」はバターと砂糖を火にかけて混ぜて作りますが、当店の「生キャラメル」は砂糖ではなく、自家製の「純黒糖」を使用しております。「純黒糖」とは、サトウキビを綺麗に洗い搾ったジュースを煮詰めています。この時に、ゆっくりと時間をかけ、丁寧にアクをとりに詰めます。「白糖」や「はちみつ」「水」などを一切混ぜないで、サトウキビを搾ったジュースのみを使い煮詰めて作られたのが「純黒糖」となります。

純黒糖みつ



この商品は、当店「奄美きよら海工房」にて、さとうきびから絞り、真心込めて作りました。一滴も水を加えないで、サトウキビのジュース(汁)だけを煮詰めた、天然でピュアな純黒糖蜜です。風味があり、コクや深みができますので、デザートだけでなくお料理にも使えます。用法や用途としては、ヨーグルトやアイスクリームに加えたり、料理の隠し味としても好評です。いろいろな使い方をお試しいただきたいと思います。



このサービスの対応エリア:全国

詳細・お申込はこちら



印刷する
PRINT

美味しいスイーツを奄美大島よりお取り寄せ

有限会社 松山 奄美きよら海工房
住所:鹿児島県奄美市名瀬末広町5-3
電話:0997-52-7345