

【絹黒糖】

Q:白砂糖との違いは？

白砂糖は【さとうきび】や【さとう大根】から作られています。

洗う→溶かす→煮詰める→結晶化させる。

この時に本来身体に必要なミネラル成分はほとんど除去されてしまいます。

『RAKUre』の【黒糖粉】や【島ざらめ】はさとうきび一番搾りに一番蜜。

なのでミネラルたっぷりで美味しさそのまま。

身体にやさしいお砂糖なのです。

Q:三温糖とはどう違う？

三温糖は砂糖の製糖工程で上白糖やグラニュー糖を取り出して残った糖液をさらに煮詰めて結晶化する工程を5~6回繰り返すと糖液が茶色くなります。その糖液からできるのが【三温糖】です。

◆黒糖の作用

血液中のコレステロールや中性脂肪の低下作用。

これは琉球大学の尚弘子教授らのネズミを使っての研究で、黒糖に含まれるワックス成分の効用と言われます。

ワックス成分とは、さとうきびの茎の表皮についている植物を保護する脂肪成分のこと。

高分子物質でコレステロール低下作用のその増加も抑制するという結果が発表され、話題を呼んでいます。

純度100%一番搾り 【絹黒糖】



・Q:白砂糖との違いは？

白砂糖は【さとうきび】や【さとう大根】から作られています。

洗う→溶かす→煮詰める→結晶化させる。

この時に本来身体に必要なミネラル成分はほとんど除去されてしまいます。

『RAKUre』の【黒糖粉】や【島ざらめ】はさとうきび一番搾りに一番蜜。

なのでミネラルたっぷりで美味しさそのまま。

身体にやさしいお砂糖なのです。

純度100%一番搾り 【絹黒糖】



・Q:三温糖との違いは？

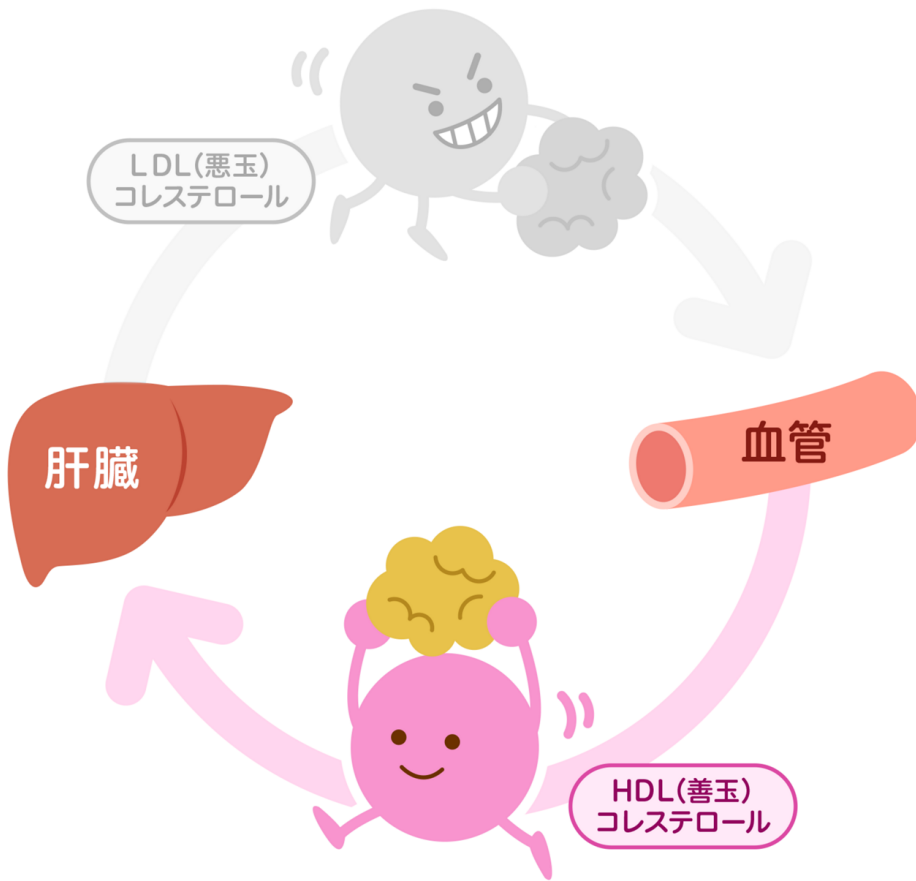
三温糖は砂糖の製糖工程で上白糖やグラニュー糖を取り出して残った糖液をさらに煮詰めて結晶化する工程を5~6回繰り返すと糖液が茶色になります。その糖液からできるのが【三温糖】です。

『RAKUre』の【黒糖粉】や【島ざらめ】はさとうきび一番搾りで一番蜜。

なのでミネラルたっぷりで美味しさそのまま。

身体にやさしいお砂糖です。

黒糖の作用



血液中のコレステロールや中性脂肪の低下作用。
これは琉球大学の尚弘子教授らのネズミを使って
の研究で、黒糖に含まれるワックス成分の効用と言われ
ます。

ワックス成分とは、さとうきびの茎の表皮についている
植物を保護する脂肪成分のこと。

高分子物質でコレステロール低下作用のその増加も抑制
するという結果が発表され、話題を呼んでいます。

コレステロールや中性脂肪の低下に



黒糖の薬効として第一にあげられるのは、血液中のコレステロールや中性脂肪の低下作用です。これは、琉球大学の尚弘子教授らのネズミを使っの研究ですが、黒糖に含まれるワックス成分の効用といわれます。ワックス成分とはサトウキビの茎の表皮についている植物を保護する資質成分のこと。高分子で物質でコレステロール低下作用のそのメカニズムはまだ解明されていませんが、これが血清や肝臓のコレステロールだけでなく、中性脂肪の増加も抑制するという結果が発表され、話題を呼んでいます。

血清コレステロールや中性脂肪の増加は動脈硬化を促進させ、日本人の死因に多い脳卒中や心筋梗塞の原因となります。

日本人の食生活が豊かになり、西欧化するにつれて、こうした病気の増加が心配されている現在、未精製の黒糖の価値が見直されています。

黒糖と健康



「主産地は沖縄で早くわが内地に伝わり、九州、四国などにも生産する。

概して不純物が多く中には苦味と臭気を帯びるものもあって、一般に劣等視されるけれど、常用して害が少なくむしろ薬効が多いといわれ、優良品には特殊の風味があるので羊羹（ようかん）、餠（あん）、その他、上等の和菓子にも使用され、好事家の賞味するところとなっている・・・。」

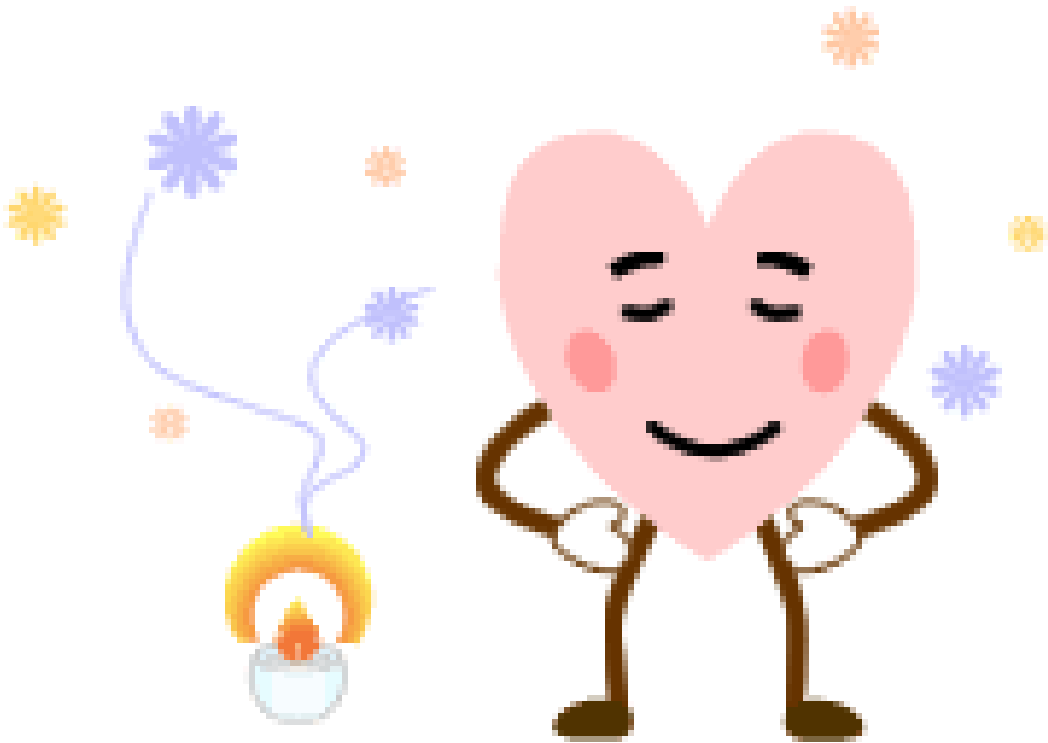
薬効があるとされた黒糖の不純物を取り除き、より白く、より甘い砂糖へと砂糖の精製技術も改良に改良を重ね進歩しつつありました。

「砂糖の消費量は文化のバロメーター」と言われたのもこの頃ですし、戦時中は夢にまで見た真っ白いご飯を思う存分に食べることができ、日本経済のめざましい発展とともに、食生活も豊かになり、西欧化の線をたどりはじめたのです。

それから約46年経って、今なぜか黒糖が静かなブームを起こしつつあります。

理由は、「健康に良い」ということ。黒糖の貴重な薬効に気が付き始めたのです。

ストレスへの抵抗力増強に

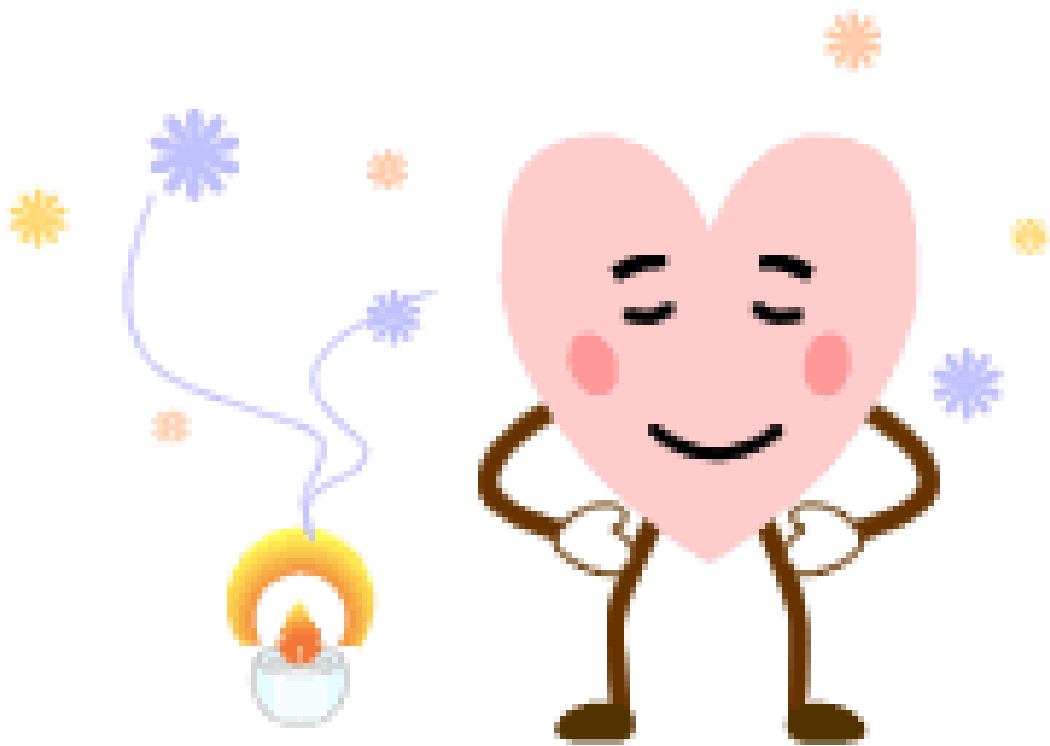


さらに黒糖の食品機能について、「生物活性を高める、ストレスに対する抵抗力を促進する、生殖機能を高める、虫歯予防の働きがある」と、その健康増進の効用についてお茶の水女子大学の藤巻正学長は次のような講演を行っています。

これはソ連の学者が著した『黒砂糖と健康』という小冊子のデータの紹介ですが、これによるとビート糖や甘蔗糖などには朝鮮にんにんに匹敵するレベルの成分があるということです。つまり動物に与えると仕事の持続性があらわれる、作業能力を高めるということです。ということは精製過程で取り除かれた不純物に生物活性化の効用成分が含まれているということになります。

また、普通食の54%のエネルギーを白砂糖と黒糖でおきかえた食事で、ラットを飼育した実験では、体重増加が黒糖食は白砂糖食の約2倍、虫歯の平均数は半分といった結果が出ています。

カリウムで血圧降下作用も



健康増進との関わりで、尚弘子教授は黒糖には、ずば抜けて多いカリウムに注目したいとはなしています。

カリウムは体内でナトリウムとともに細胞内液の浸透圧を正常に保ったり、心臓や筋肉の機能調節に重要な働きをしている成分です。

カリウムをたくさん摂ると、ナトリウムを伴って尿に排泄する効用があり、血圧降下作用があるといわれています。

以上、黒糖の効用を述べましたが、健康は一つの食品だけによって支えられるものではありません。色々な栄養成分、つまり各種の食品を過不足なくとって初めて健康が保持されるのです。

ただ一つ言えることは、化学精製過程で失われつつある未知なる栄養成分を大切にし、嗜好に走ることなく、知恵のある食生活を送ることが個人の健康を支え、未来への活力をも生むということでしょう。

純度100%さとうきび一番搾り 絹黒糖



ミネラル豊富な黒糖

昔から黒糖は、ミネラルが豊富で栄養価の高い食品として愛されてきました。

100 g 中に含まれるミネラル量 (mg)

	カルシウム	マグネシウム	鉄	カリウム	リン
黒糖	56	41	4.6	680	10
白砂糖	1	0	0.1	3	0
はちみつ	2	1	0.8	13	4

純度100%の一番搾り



無駄なものはいっさい加えず、さとうきびの搾り汁のみを使用し、製造したものがたものが黒糖です。

基本的に砂糖は、分蜜糖と言われる白砂糖と含蜜糖の黒砂糖に分かれます。

【黒砂糖】は圧搾機でしぼり取り出したサトウキビの汁に石灰乳を加えそのまま煮固めたものです。

【白砂糖】は搾り取ったサトウキビを何度も結晶化させ、結晶と蜜を分離させ、精製したものです。

◆黒砂糖はミネラル・カルシウム・カリウム・ナトリウム・鉄分・ビタミン類がとても豊富に含まれています。
大地の恵みをそのままいただくというのが黒砂糖の良さです。

スーパーなどで売られている黒砂糖のほとんどは、製糖の際の残り汁で作ったり、精製糖を混ぜたりした再生糖がほとんどです。

刈脇殖産の「絹黒糖」は純粹に黒砂糖にこだわり、サトウキビの一番搾り汁から手作りで作られています。

原料、製造、包装全てにこだわって製造している為、大量生産はできませんが安心・安全なのが嬉しいお砂糖です。

純度100%の一番搾り



**【黒糖粉・きび粉・島ざらめ】
は奄美大島のサトウキビ
一番搾りで採れました。**

**ミネラルは白砂糖の75倍
カルシウム・カリウム・ナトリウム
鉄分・ビタミンB1・B2
を含み、身体にやさしい天然のアルカリ
食品です。**

**『お砂糖は脳のごはん』
自然のものは身体に安全で安心です。**

Q:白砂糖との違いは？	白砂糖はさとうきびやさとう大根から作られています。 洗う→溶かす→煮詰める→結晶化させる。この時に本来身体に必要なミネラル成分はほとんど除去され。てしまいます。 『RAKUre』の黒糖粉や島ザラメはさとうきび一番搾りに一番蜜。 だからミネラルたっぷり、 おいしさそのまま。身体にやさしいお砂糖なのです
Q:三温糖とはどう違う？	三温糖は砂糖の製糖工程で上白糖やグラニュー糖を取り出して残った糖液をさらに煮詰めて結晶化する工程を5～6回繰り返すと糖液が茶色になります。その糖液からできるのが三温糖です。 これはカラメルソースが褐色になるのと同じ原理で、黒砂糖とは全く異なります。
◆黒糖の作用	血液中のコレステロールや中性脂肪の低下作用。これは琉球大学の尚弘子教授らのネズミを使っの研究で、黒糖に含まれるワックス成分の効用と言われます。 ワックス成分とは、さとうきびの茎の表皮についている植物を保護する脂肪成分のこと。高文子物質でコレステロール低下作用のそのメカニズムはまだ解明されていませんが、これが血清や肝臓のコレステロールだけでなく、中性脂肪の増加も抑制するという結果が発表され、話題を呼んでいます。
黒糖（黒砂糖）は天然成分そのままに「生物活性化の効用成分」が含まれています。	精製砂糖は精製過程でミネラルなどの大切な要素が『不純物』として取り除かれてしまいます。