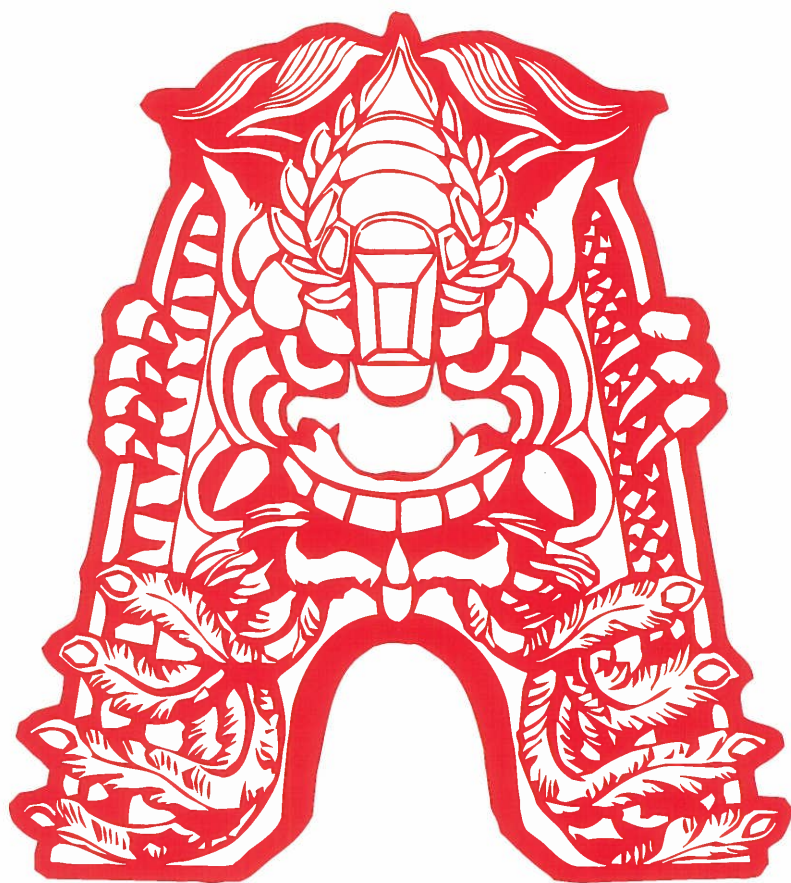


鬼ザラ手帳



岡常製糖株式会社

INDEX

02 ごあいさつ

03 鬼ザラ糖のご紹介

04 鬼ザラ粉糖のご紹介

05-10 官能評価でわかる“鬼ザラ糖のおいしさ”

鬼ザラ糖をご使用いただいている菓子店様のご紹介
11-12 鬼ザラ糖をもっと知っていただくためのQ&A

13-14 製品紹介



ごあいさつ

古来より砂糖は、お菓子などを通じて日本人の味覚に深くなじんでおり、我々の食生活になくはならないものとして親しまれております。

私どもは岡常グループの製糖部門を担い、和菓子や調味料の最上級素材である

「白ざら糖」を中心に、「中ざら糖」を含めたざらめ糖専門メーカーとして歩んでまいりました。

現在では高い品質管理のもと、安全・安心な糖種をご提供できる体制を整えております。

また、私どものざらめ糖の中でも、純度にこだわった大粒の「鬼ザラ糖」は、

お菓子職人の方々の高い技術と「おいしさ」を極限まで追求する研ぎ澄まされた感性にお応えできる素材であると確信しております。

これは、極めて純度が高いことから、雑味がなくて甘さのキレが良く上品な味わいを引き出す素材であります。

そして、お菓子づくりのいろいろな用途を考え、従来の大粒のものに加え、

新たに鬼ザラ糖の粉糖タイプのものご提供することといたしました。

これからも砂糖を通じて、おいしいお菓子のある、

楽しくてゆとりある食文化の向上に貢献すること、

これが私どもの目指すところです。

岡常製糖株式会社

代表取締役社長

江原

潔

鬼ザラ糖

日本最大級の磨きぬかれた独創品質。
「鬼ザラ糖」が拓くおいしさ新次元。



鬼ザラ糖とは…

限りなくミネラル成分を取り除いた、ショ糖※99.9%以上！日本最大級！平均粒径3.7mmの白ざら糖、それが「鬼ザラ糖」です。透明度にこだわったお菓子、素材にこだわったお菓子づくりに、「鬼ザラ糖」の品質をお試してください。甘さのキレ、雑味のなさに、新たな創作の可能性が見つかるはずです。

※ ショ糖とはさとうきびおよびてん菜の中に蓄えられた甘味成分のことで、それを結晶化したものが砂糖になります。



鬼ザラ糖原寸

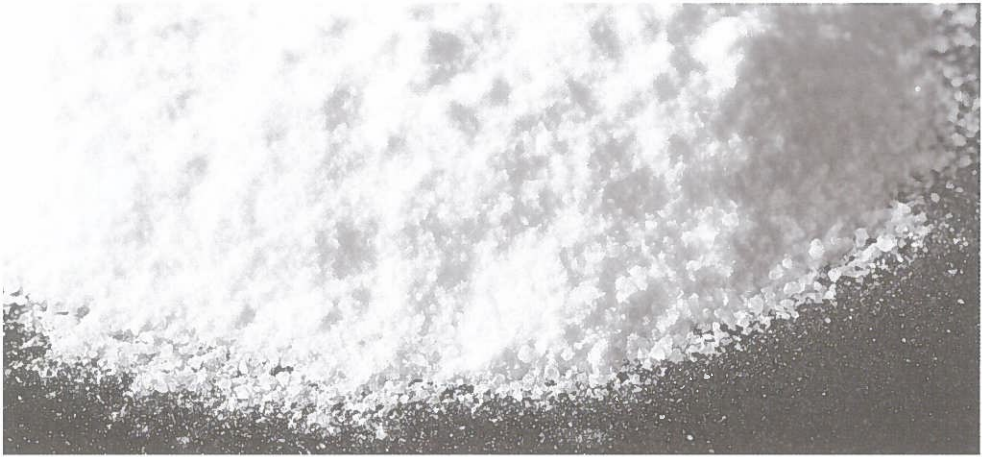


鬼ザラ糖
SZ 20kg

袋のデザインが新しくなりました！

鬼ザラ粉糖

鬼ザラ糖の活用範囲を大きく広げる
新製品「鬼ザラ粉糖」が誕生。



鬼ザラ糖のひたすら磨いた純粋な甘さ、雑味のなさを損なうことなく、そのままお使いいただける「鬼ザラ粉糖」が新たに誕生しました。

ココに注目!

鬼ザラ糖の品質そのままに、
とけやすい粉糖として
ご使用いただける
便利なタイプです。

ココに注目!

鬼ザラ糖100%の粉糖が
固まりにくくなるように、
粒度を工夫しました。

ココに注目!

容量を使いやすい
2kgにしました。
チャック付きですので、
開封口を閉じてそのまま
保存いただけます。



鬼ザラ粉糖
SZP 2kg

鬼ザラ糖の品質を保ちながら、
そのまま活用できる「粉糖」タイプが誕生!
鬼ザラ糖の可能性がますます広がります。

官能評価で “鬼ザラ糖のおいしさ”が ますます広がっています。

菓子・料理を専門に携わる100名以上の方々に
官能評価をしていただき、
鬼ザラ糖の新たな魅力を数値化しました。

鬼ザラ糖、グラニュー糖、上白糖の3つの糖種で比較した結果、
「カステラ」、「生クリーム」、「カスタードクリーム」、「すき焼きのたれ」、「サイダー」の
5品目で鬼ザラ糖は、総合の評価項目[※]で1位となりました。

また、「生クリーム」、「カスタードクリーム」、「サイダー」において、
新製品の『鬼ザラ粉糖』を使用したところ、特に高い評価をいただきました。
これまで大粒の鬼ザラ糖では難しかった、非加熱のクリームやケーキの上掛け、
こだわりのフレーバーを使った飲料などに『鬼ザラ粉糖』をぜひお試しください。

※ 総合も一つの評価項目として評価をしていただきました。



- 協力：学校法人 東京製菓学校、学校法人 三星学園 にいがた食育・保育専門学校えぶろん
一般財団法人 日本食品分析センター
- 分析方法：官能評価(嗜好型、比較評価)
- 比較対象糖種：鬼ザラ糖、グラニュー糖、上白糖 ※それぞれの評価対象は同条件のもと調理をしました
- データ：岡常製糖株式会社 分析結果より

カステラ

味のバランスが良い!食感が良い!
との評価をいただきました。



※写真はイメージです

パネリストの声

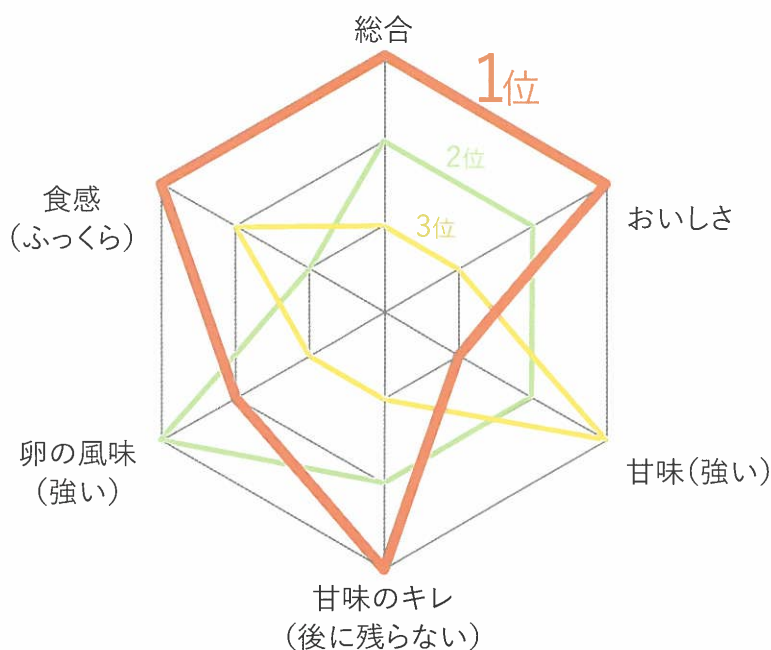
- ・鬼ザラ糖は味のバランスが良い
- ・鬼ザラ糖の食感が一番好みだった

総合順位

- 1位: 鬼ザラ糖**
- 2位: グラニュー糖
- 3位: 上白糖

パネル: 男女計 **125**人

- 鬼ザラ糖
- グラニュー糖
- 上白糖



分析結果より

鬼ザラ糖は純度が高いため甘味のキレが良く素材の味を引き立てる傾向にあります。軽い甘さの中に卵の風味が溶け込み、それが食感の良さと相まって味のバランスが良いカステラに仕上がったと思われます。

生クリーム（粉糖使用）

ミルクの風味が程よく、強すぎない甘味と相まって
バランスのとれたクリームに！

※写真はイメージです

パネリストの声

- ・鬼ザラ糖は風味が良かった
- ・鬼ザラ糖はさっぱりした味だった
- ・鬼ザラ糖は口溶けが良くなめらかだった

総合順位

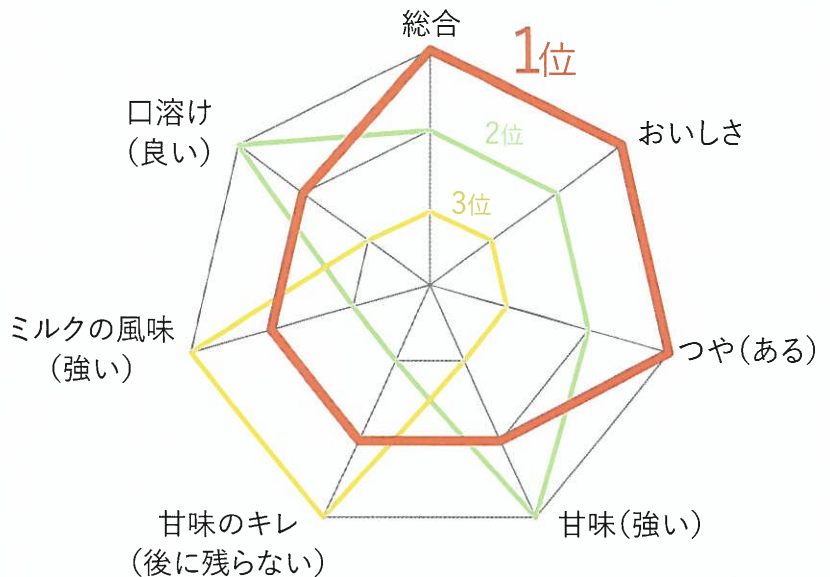
1位: 鬼ザラ糖

2位: グラニュー糖

3位: 上白糖

パネル: 男女計109人

- 鬼ザラ糖
- グラニュー糖
- 上白糖



分析結果より

鬼ザラ糖の生クリームはミルクの風味や甘味が程よく、バランスの良い生クリームだったようです。果物の風味を活かしたケーキやタルトにおすすめです。

カスタードクリーム（粉糖使用）

クリームがなめらかでバニラの風味が良かったとの感想が届きました。

※写真はイメージです

パネリストの声

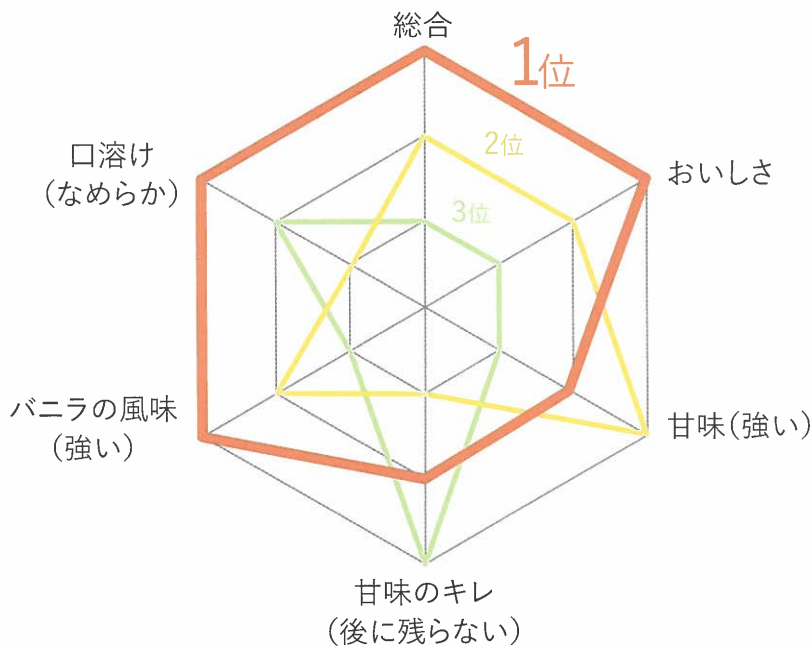
- ・鬼ザラ糖は滑らかでおいしかった
- ・鬼ザラ糖は上品な感じがした
- ・鬼ザラ糖はバニラの風味が強かった

総合順位

- 1位: 鬼ザラ糖
- 2位: 上白糖
- 3位: グラニュー糖

パネル: 男女計102人

- 鬼ザラ糖
- グラニュー糖
- 上白糖



分析結果より

鬼ザラ糖のカスタードクリームは、バニラの風味が良く口溶けもなめらかだったとの感想が多くありました。こだわりの卵やバニラビーンズなど、素材の持ち味を活かしたクリームに適していると思われます。

すき焼きのたれ

キレの良い甘さで肉とのバランスに優れ、「うまみ」が出ているとの評価が！

※写真はイメージです

パネリストの声

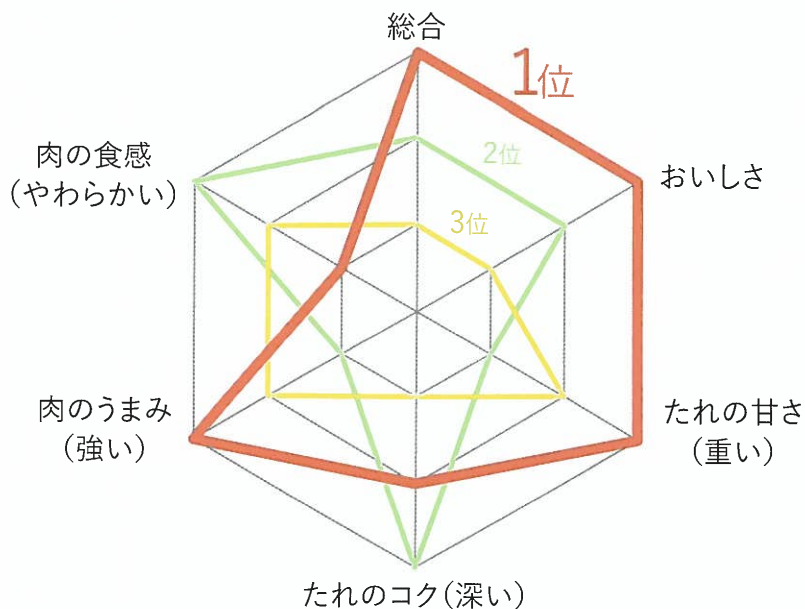
- ・鬼ザラ糖はスッキリしていた
- ・鬼ザラ糖はうまみがあっておいしかった
- ・鬼ザラ糖は肉との相性が良かった

総合順位

- 1位: 鬼ザラ糖
- 2位: グラニュー糖
- 3位: 上白糖

パネル: 男女計102人

- 鬼ザラ糖
- グラニュー糖
- 上白糖



分析結果より

たれではコクを出すために、上白糖を使用されることが多いですが、甘味が後を引き、味の濃厚さを感じるようです。鬼ザラ糖のたれは最初に甘みを感じますが、鬼ザラ糖は純度が高く雑味がないため甘味のキレが良く、肉のうまみを引き立てたようです。

サイダー（粉糖使用）

甘すぎず、スツキリとしたおしさは
鬼ザラ糖ならではの！ 飲料での使用も期待できます。



※写真はイメージです

パネリストの声

- ・鬼ザラ糖はシュワシュワ感が強くスツキリしていた
- ・鬼ザラ糖は甘すぎず飲みやすかった
- ・グラニュー糖はラムネのようだと感じた

総合順位

1位: 鬼ザラ糖

2位: 上白糖

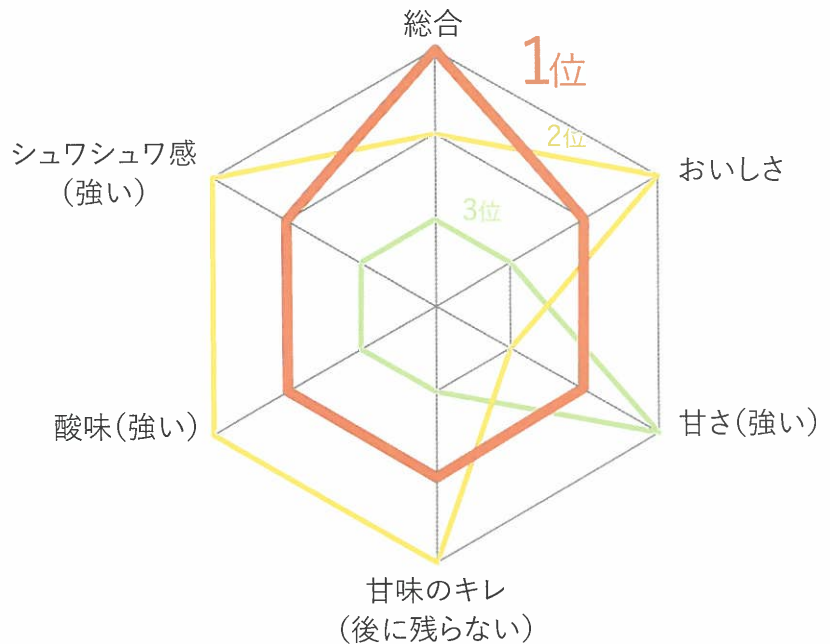
3位: グラニュー糖

パネル: 男女計104人

— 鬼ザラ糖

— グラニュー糖

— 上白糖



分析結果より

上白糖のサイダーは複数の項目で評価の高いものがありましたが、総合の評価では鬼ザラ糖の方が甘さ、炭酸の強さのバランスが一番良かったようです。こだわりのフレーバーを使った飲料などにも鬼ザラ糖の使用が期待できます。

鬼ザラ糖をご使用いただいている 菓子店様をご紹介します。

新正堂様

東京都・港区新橋



義士ようかん



切腹最中

厳選された小豆を手仕事で丹念に練り上げたこだわりのようかんです。鬼ザラ糖で練り上げることで「小豆の香りが引き立ち、さっぱりとした甘さになる」と、ご評価をいただいています。

新正堂様の看板商品である切腹最中の餡にも「甘さのキレを出すために」と、鬼ザラ糖をご使用いただいています。巧みな名前とその丁寧な手仕事による繊細な味わいが新正堂様の魅力です。

神馬屋様

東京都・練馬区北町



いま坂どら焼

柔らかくしっとりとした卵風味の家伝の皮に、北海道産小豆を使用した小倉餡をはじめ、特製ブルーベリーやコーヒー餡、季節限定の餡など30数種類のどら焼きを取り揃えています。厳選された素材で炊き上げる神馬屋様の自家製餡には「上品で飽きのこない甘さに仕上げるために」と、鬼ザラ糖をご使用いただいています。

伝統の技に現代感覚を積極的に取り入れた個性あふれるどら焼きです。

patisserie AKITO様

兵庫県・神戸市中央区元町通



ジャムはその素材を砂糖とともに煮詰めるというとてもシンプルなものだからこそ、patisserie AKITO様の牛乳、果物、砂糖などの選定に妥協はありません。ほぼすべての工程を職人の手作業によってつくられ、季節の変化や気温、湿度などの状態にあわせて加工されています。

「鬼ザラ糖と煮詰めることで素材の良さを最大限に引き出せる」と、ご評価をいただいています。

味わいや香りなど様々な魅力を感じられるジャムです。

鬼ザラ糖をもっと知っていただくためのQ&A

Q1：鬼ザラ糖はなぜすっきりとした甘さになるの？

A1：砂糖の表面には、糖液の中にあるごく微量の無機質分（ミネラル等）が残ります。結晶は大きくなると比表面積が小さくなり、無機質分の量も少なくなります。鬼ザラ糖は最大級を誇る白ざら糖なので、その無機質分の量もごくわずかです。鬼ザラ糖がすっきりとしたキレの良い甘さなのは、高純度で大きな結晶だからです。

Q2：鬼ザラ糖と氷砂糖は何が違うの？

A2：まず、製法が違います。同じ精製糖ではありますが、鬼ザラ糖は真空結晶缶の中で糖液から何時間もかけて結晶にしていき、そのまま製品となり、ざらめ糖に分類されます。一方、氷砂糖は精製した砂糖を溶かして再び何時間もかけて結晶を作るので、加工糖に分類されます。ごつごつして大きなロックと砂糖の結晶を大きくした形のクリスタルの2種類あります。次に、砂糖の成分が違います。鬼ザラ糖（白ざら糖）は、ショ糖99.95%、還元糖0.01%です。氷砂糖（氷糖）はショ糖99.80%、還元糖0.06%です。ショ糖の数値が高いほど純度が高くすっきりとした甘さになります。還元糖はブドウ糖や果糖などのことで、コクのある甘さが特徴です。（砂糖の成分値は、精糖工業会が発行した冊子より抜粋）

Q3：鬼ザラ糖の何がいいの？

A3：とことん品質にこだわる職人氣質の白ざら糖です。そうしてできあがった鬼ザラ糖のすっきりとした甘さ、キレの良い甘さが素材の繊細な味を引き立てます。粉糖を新たにラインアップに加えたことで、和洋菓子だけでなく、パンや料理にも使いやすくなりました。

素材の持ち味を活かし、可能性を広げる
日本最大級の白ざら糖、「鬼ザラ糖」シリーズ。

鬼ザラ糖SZ



鬼ザラ糖 SZ 20kg

袋のデザインが新しくなりました!



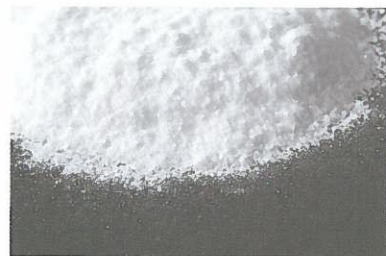
粒径3.5~3.9mm

鬼ザラ粉糖SZP

鬼ザラ粉糖 SZP 2kg

(2kg×6袋)

鬼ザラ糖の品質を保ちながら、
そのまま活用できる「粉糖」タイプが誕生!
鬼ザラ糖の可能性がますます広がります。



厳格な品質管理のもと、鬼ザラ糖の他にも、
安全・安心な糖種をご提供しています。

白ざら糖 OZ



粒径
2.2~2.6mm



OZ
20kg



OZ
30kg

白ざら糖 OX



粒径
1.3~1.6mm



OX
20kg



OX
30kg

白ざら糖 OXAA



粒径
0.9~1.1mm



OXAA
20kg

中ざら糖 OW



粒径
2.3~2.7mm



OW
20kg



OW
30kg

グラニュー糖 OG2



粒径0.35~0.45mm



OG2
20kg

上白糖 OT



OT
20kg

岡常製糖株式会社

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3丁目1番8号
Tel. 03-3241-1360 Fax. 03-3241-1366
<http://www.onizara.com/>

鬼ガラ手帳

平成29年3月29日

発行／岡常製糖株式会社

発行人・編集人／江原 潔

販売代理店