



カリッと食感、ピュアな甘み

新製品

国内最大級の白ざら糖
「鬼ザラ糖」をベースとした製菓材料が誕生！

～ お菓子に新たな価値と
味わいをプラスします ～

鬼ザラチョコ SZC

高級製菓材料 鬼ザラホワイトチョコ SZW

「鬼ザラチョコ」は、「鬼ザラ糖」をチョコレートでコーティングした岡常製糖オリジナルの高級製菓材料で結晶の形を生かしたキュートな形状、カリッとした食感とピュアな甘みが特長です。



鬼ザラチョコ SZC

ほろ苦く香ばしい風味が特長の
ガーナ産カカオマスを使用。



鬼ザラホワイトチョコ SZW

ミルクィな香りとやさしい甘みが
特長のホワイトチョコを使用。

【内容量】200g 【荷姿】200g×18袋 【サイズ】商品：W140mm/H200mm 外箱：W201mm/H281mm/D169mm

【保存方法】 直射日光、高温多湿の場所を避けて、28℃以下の涼しい場所で保存してください。

【ご使用上の注意】 チョコレートコーティングにより一部塊状になったものがありますが、品質には問題ありません。



鬼ザラ糖

国内最大級の白ざら糖「鬼ザラ糖」とは

鬼ザラ糖は、精製することにより雑味ともなるミネラル成分をぎりぎりまで取り除くことで、ショ糖の純度を限りなく高めたものです。さらにショ糖は、ショ糖同士で結合しようとする性質をもつため、結晶が大きくなります。こうして生まれた「鬼ザラ糖」は、透明度があり、ショ糖比率99.9%と純度が高く、平均粒径3.7mmと日本最大級の単一の結晶体となります。

鬼ザラ糖

検索

<https://www.oni-zara.com/>

