

熱帯農業科産の純黒糖うまいっ号

皆さん熱帯農業科の純黒糖食べたことある？若い世代の人は、もしかしたら黒糖自体を食べたことないかもしれないね。うわ～これぞジェネレーションギャップってやつか～。食べたことない人も、食べたけどあんまりだった人も、まずは熱帯農業科産の純黒糖食べてみてよ。くせになるからさ～。リピーターも大勢いる大人気商品ですよ。今回は、その作製の様子を紹介しちゃいますよ。どうぞ～っ。



サトウキビを搾汁し、煮込んだ濃縮液をシンメー鍋に投入します。この時点でトロトロです。



こがさない注意しながら煮詰めていきます。攪拌棒でかき混ぜて調整します。



濃縮がすすんできたら、もう一つのシンメー鍋に投入して、攪拌しながら冷ましていきます。



更に固形度がすすんできたら型枠に流し込んで器具で切り込みを入れていきます



カットしてザルでふるいにかけて粉と固形とに分けて完成です。濃厚でうまいぞ～。