

知ってる!?

黒糖のこと

沖縄や奄美地方の離島で行われる
さとうきび栽培や黒糖作りは
島を支える大切な営みであり、
守り継ぎたい文化のひとつ。
黒糖作りの背景を知って、
おいしく食べることで
島の産業を応援しませんか?

沖縄では8つの島で生産 風土を生かした大切な産業

黒糖とは、さとうきびの搾り汁を煮詰めて冷やし固めたもの。台風の多い沖縄では、古くから風雨に強いさとうきびの栽培が盛んで、かつては数百もの黒糖工場がありました。現在では収穫されたさとうきびの大半が粗糖(精製度の高い、上白糖などの原料)になるため、黒糖の製造は8つの離島のみ。品種や土壌、気候などが影響し合っ、島ごとに味や歯ざわりの違いが生まれる奥深さは、沖縄黒糖の魅力のひとつです。



先人の知恵を受け継いで… 黒糖作りはとってもエコ

さとうきびの収穫は12~3月。刈ったそばから鮮度が落ちるため、この時期の黒糖工場は24時間フル稼働です。栽培から製造までを島内で完結でき、8島の工場消費する総燃料の約95%にさとうきびの搾りかすを使用するなど、エコな側面もいたるところに。小さな島で産業を持続するための先人の知恵が息づいています。



業務用の黒糖は
少しずつ箱に詰めて
約30kgのかたまりに

食べて島の暮らしを支えよう! パルシステムでも商品開発

コロナ禍によりお土産や飲食店での消費が激減…。近年のさとうきびの豊作もあり、黒糖の在庫が急増しました。そこでパルシステムでは産直提携を結ぶJAおきなわと連携し「喜界島荒瀟過黒糖焼酎」や「黒糖ダクワーズ」といった商品を開発。在庫問題は少しずつ解消していますが、私たちが黒糖の背景を少しでも知り、「食べよう」と思うことが、島の暮らしを守ることに繋がっています。



味玉やカレーにも!?

黒糖レシピいろいろ

甘み、苦み、酸味が複雑にからみ合う黒糖は、料理に使えば手軽にぐっとコク深く!



※サイト内の「かち割り黒糖」は1個当たり4g換算です

JAおきなわと開発
ふんわり黒糖の風味

盛りつけ例

黒糖ダクワーズ(沖縄産黒糖使用)
4個 550円(税込594円)
卵・乳・豆・(麦・落) 賞味60日

手軽にパック
うれしい個包装

盛りつけ例

新
多良間のひとくち黒糖
110g 300円(税込324円)
落・豆

「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示	遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。 ※遺伝子組換え対象作物:大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からし菜 ※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこし対象。
不使用	GMO不使用 主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
GMOにNO! (食品)	GMO不使用 生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
GMOにNO! (飼料)	GMO不使用 牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品
副原料 不分別	GMO不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
不分別	GMO不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている 原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

pal	パルシステムが独自開発したオリジナル商品	組合員開発	組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
産直	産直の精肉および100%提携産地の水産品	産直原料	主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース	リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)	プラ削減	容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■ アレルゲンの表示

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。
※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となります。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ
24時間チャットで対応しています

よくある質問
FAQ、問い合わせフォーム
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。
0120-868-014 月~金曜日:9時~20時 土曜日:9時~17時
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099
月~金曜日:10時~17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。
※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

その他のお問い合わせ

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル
0120-829-804 (受付時間:注文用紙提出日翌日18時~商品配達日前日)
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済 コープ共済センター 月~土曜日:9時~18時
0120-50-9431

■ 各種保険 共済連保険事務センター 月~金曜日:9時~17時30分
0120-201-342

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など
■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課 0120-114-312 月~金曜日:10時~17時

知ってる!?

黒糖のこと

沖縄や奄美地方の離島で行われる
さとうきび栽培や黒糖作りは
島を支える大切な営みであり、
守り継ぎたい文化のひとつ。
黒糖作りの背景を知って、
おいしく食べることで
島の産業を応援しませんか?

沖縄では8つの島で生産 風土を生かした大切な産業

黒糖とは、さとうきびの搾り汁を煮詰めて冷やし固めたもの。台風の多い沖縄では、古くから風雨に強いさとうきびの栽培が盛んで、かつては数百もの黒糖工場がありました。現在では収穫されたさとうきびの大半が粗糖(精製度の高い、上白糖などの原料)になるため、黒糖の製造は8つの離島のみ。品種や土壌、気候などが影響し合っ、島ごとに味や歯ざわりの違いが生まれる奥深さは、沖縄黒糖の魅力のひとつです。



先人の知恵を受け継いで… 黒糖作りはとってもエコ

さとうきびの収穫は12～3月。刈ったそばから鮮度が落ちるため、この時期の黒糖工場は24時間フル稼働です。栽培から製造までを島内で完結でき、8島の工場消費する総燃料の約95%にさとうきびの搾りかすを使用するなど、エコな側面もいたるところに。小さな島で産業を持続するための先人の知恵が息づいています。



業務用の黒糖は
少しずつ箱に詰めて
約30kgのかたまりに

食べて島の暮らしを支えよう! パルシステムでも商品開発

コロナ禍によりお土産や飲食店での消費が激減…。近年のさとうきびの豊作もあり、黒糖の在庫が急増しました。そこでパルシステムでは産直提携を結ぶJAおきなわと連携し「喜界島荒瀧過黒糖焼酎」や「黒糖ダクワーズ」といった商品を開発。在庫問題は少しずつ解消していますが、私たちが黒糖の背景を少しでも知り、「食べよう」と思うことが、島の暮らしを守ることに繋がっています。



味玉やカレーにも!?

黒糖レシピいろいろ

甘み、苦み、酸味が複雑にからみ合う黒糖は、料理に使えば手軽にぐっとコク深く!



※サイト内の「かち割り黒糖」は1個当たり4g換算です



黒糖ダクワーズ(沖縄産黒糖使用)
4個 550円(税込594円)
卵・乳・豆・(麦・落) 賞味60日



沖縄多良間のひとくち黒糖
110g 300円(税込324円)
(落・豆)

「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示	遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。 ※遺伝子組換え対象作物:大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からし菜 ※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこし対象。
不使用	GMO不使用 主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
GMOにNO! (食品)	GMO不使用 生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
GMOにNO! (飼料)	GMO不使用 牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品
副原料 不分別	GMO不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
不分別	GMO不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている 原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

pal	パルシステムが独自開発したオリジナル商品	組合員開発	組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
産直	産直の精肉および100%提携産地の水産品	産直原料	主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース	リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)	プラ削減	容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■ アレルゲンの表示

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。
※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(そ)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ
24時間チャットで対応しています

よくある質問
FAQ、問い合わせフォーム
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。
0120-868-014 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099
月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。
※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

その他のお問い合わせ

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル
0120-829-804 (受付時間:注文用紙提出日翌日18時～商品配達日前日)
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済 コープ共済センター
0120-50-9431 月～土曜日:9時～18時

■ 各種保険 共済連保険事務センター
0120-201-342 月～金曜日:9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など
■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日:10時～17時