



見て触れて体験しよう!

サトウキビから黒糖ができるまでの全工程を、楽しく見学し、体験することができます。

工場見学



▶1 パネル展示

まずは、サトウキビの植え付けから収穫までを展示パネルを見ながら係員がご説明いたします。

▶2 サトウキビを搾る!

収穫されたサトウキビは二連式圧搾機にかけ搾っていきます。全重量の約75%がキビ汁で残りの25%が搾りカス（バガス）となります。

▶3 キビ汁を煮詰める!

キビ汁を加熱し、アグなどの不純物を取り除きながら黏状になるまで煮詰めていきます。

▶4 カットして出来上がり!

濃縮されたキビ汁を鉄板の中に流し込み自然乾燥させます。適当な大きさにカットしたら丁寧に袋詰めして出来上がり!

※厳選されたサトウキビを使用し、職人の技で作り上げられる「沖縄黒糖」。ビタミン・ミネラルたっぷりの黒糖です。風味豊かな南国の味をお楽しみください。

黒糖作り体験

ぜひあなたもオリジナル黒糖作りにチャレンジしてみてください。

所要時間約60分

STEP1 パネル展示+工場見学
製造工程を説明しながら、工場内を見学します。黒糖の成分や効果なども知ることができます。

STEP2 黒糖作り体験
煮詰めた黒糖を型に流し込み、あなただけの黒糖作りを体験していただきます。

体験料金
アルミカップ 1,000円
シーサー面 2,000円

体験時間 9:00~15:00

- 1回につき参加定員2名からとさせていただきます。(対象年齢10歳以上)
- 2名体験は3日前迄のご予約をお願いいたします。
- 3.手袋や用具等は当施設が用意いたしますが、動きやすく多少汚れてもかまわない服装でご参加ください。
※料金には消費税は含まれておりません。

▶▶ご予約はTEL FAX ☒にて受付けております

TEL 098-958-4005 FAX 098-958-4004

☒ kokuto-yoyakuka@okinawa-kokuto.co.jp HP http://okinawa-kokuto.co.jp

※FAX・Eメールのご予約の際は、日時・人数・代表者・ご連絡先を必ずご記入ください。
※連絡先の電話番号はなるべく携帯電話番号でお願いいたします。台風・天災などのため、急きょ閉店することになった場合に、ご連絡させていただきます。



サトウキビまるかじり体験無料券

※レンタカーご利用のお客様に限らせていただきます。

この券をご持参ください

レストランの メガ盛タコライス10%OFF

※レンタカーご利用のお客様に限らせていただきます。

レジカウンターへご提示ください