

黒糖工場見学(無料)・ショッピングに適した観光施設です。  
This tourism facility is great for the free brown sugar factory tour, and shopping

# 見て、触れよう。See, Touch.

サトウキビから黒糖ができるまでの全工程を、楽しく見学することができます。  
You can see the fascinating steps of producing brown sugar from sugarcane.

## 黒糖の製造工程 The Process of Producing Brown Sugar

黒糖工場見学は係員がご案内致します。 Enjoy a guided tour.

### 1 パネル展示 Explanation panels



サトウキビの植付けから収穫までのパネル展示をしています。  
Panels show the process from planting and harvesting the sugarcane.

### 2 サトウキビを搾る! Pressing the sugarcane



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。  
The harvested sugarcane is squeezed in a double press. About 75% of the total weight is sugarcane juice while the remaining 25% is fibrous residue (bagasse).

### 4 カットして出来上がり Cutting and packaging



濃縮したキビ汁を鉄板の中に流し込み、数分間で自然乾燥しますので、適当な大きさにカットして袋詰めしていきます。

The condensed sugarcane juice is poured into metal trays and after solidifying naturally for several minutes, it is cut into bite-sized chunks and packaged.

### 3 キビ汁を煮詰めていく! Boiling down the cane juice



キビ汁を煮詰めアクなどの不純物を取り除きながら煮詰めていきます。  
餡状になるまで濃縮されます。

The sugarcane juice is boiled down and impurities are skimmed off. The juice is condensed into solid candy.

厳選されたサトウキビを使用し、職人の技で削り上げた黒糖。ビタミン・ミネラルたっぷりの黒糖です。香りや味をお楽しみください。  
Brown sugar made by skilled craftsmen using carefully selected sugarcane. Brown sugar is rich in vitamins and minerals. Enjoy its rich aroma and taste.

Restaurant Suppon Yakata

やかた

## レストランすっぽん館



### ご予約

- ・座席数は椅子席 40~80 席ご利用できます。
- ・ご予約は 14 日前まで承っております。
- ・1 団体 1 メニューをご選択いただき FAX かメールでご予約をお願いいたします。
- ・席割り等のご希望がございましたらお早めにご連絡をお願いいたします。

### キャンセル料

- ・前々日 15:00 以降の場合50%
- ・前日の 12:00 以降の場合100%

※ 人数など変更等がございましたら、お早めのご連絡をお願いいたします。

### お問合せ先

## 株式会社 沖縄黒糖

レストランすっぽん館(やかた)

電話 098-958-4005 FAX 098-958-4004

E-mail kokuto-yoyakuka@okinawa-kokutou.co.jp

営業時間 黒糖工場 8:30-17:00

レストラン 11:00-15:00