

工場見学無料券

他のサービス券とは、併用出来ません。当店のみの使用とさせていただきます。

Factory Tour Free Ticket

Cannot be used with other service tickets. Available only at this shop.

サトウキビまるかじり 体験無料券

Free Sugarcane Tasting Coupon

取扱箇所 Place of business

この券をご持参下さい。
 ※クーポン券は1グループで1枚ご利用できます。
 ※他のサービス券とは、併用出来ません。
 Please bring this coupon with you.
 *One coupon can be used for a group.
 *Cannot be used with other service tickets.

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

黒糖工程見学は係員がご案内致します。

The Process of Producing Brown Sugar

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。

飴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、職人の技で作りに上げた黒糖。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

レストラン すっぽん館

オキハムのすっぽん養殖の特徴 The features of Okiham turtles

- ◆さんご砂のみの環境で飼育
Raised in a coral sand-only environment.
- ◆水は岩盤下から汲み上げた地下水を使用
The water is pumped from groundwater below the bedrock
- ◆沖縄の暖かい太陽の下で養殖
Raised under Okinawa's warm sun
- ◆厳選された良質な餌
Fed carefully selected high quality food
- ◆安心の日本すっぽん
Safe Japanese turtles

☎098-989-4828

営業時間 11:00~15:00

Business hours AM 11:00 ~ PM 3:00 *Other menus are also available.

※付合せの小鉢等は季節により変更がございます。

沖縄県初「すっぽん」を完全衛生管理の下で養殖。お手頃な価格でお楽しみいただけます。

We raise Okinawa first softshell turtles under hygienic conditions. Enjoy turtle at an affordable price.

