

① 沖縄黒糖®

「沖縄黒糖®」は、沖縄県黒砂糖協同組合の地域団体商標です。
"Okinawa KOKUTO®" is a regional collective trademark of the
Okinawa Prefecture KOKUTO Cooperative Association.



② 沖縄黒糖

沖縄黒糖の商標マークは、8つの島でさとうきび100%から作られた黒糖に与えられるブランドの印です。

Okinawa KOKUTO® trademark mark is a brand mark given to KOKUTO made from 100% sugarcane grown in eight islands of Okinawa Prefecture.



③ 沖縄黒糖使用商品

沖縄県黒砂糖協同組合

沖縄黒糖使用の商品用のマーク。原材料の砂糖の内、10%以上含蜜糖を使用した商品に利用できます。但し、使用する含蜜糖は沖縄黒糖100%に限ります。

This mark is for products using Okinawa KOKUTO. It can be used only for products that contain at least 10% molasses as an ingredient. However, it can only be used if the molasses sugar used is 100% Okinawan KOKUTO.

(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp

一般財団法人食品産業センターが認定する、伝統的に培われた「本場」の製法で、厳選された原料を用い「本物」の味を作り続けている製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証です。

This mark is certified by the Food Industry Center (FICEC), a general incorporated foundation, and is proof of the manufacturer's commitment to the "authentic" taste of the "raw materials" and "manufacturing methods" of the manufacturer, who continues to produce "authentic" taste using carefully selected raw materials in the "authentic" manufacturing methods that have been cultivated over many years.

※①②③については沖縄県黒砂糖協同組合までお問合せください。

Please contact the Okinawa Prefecture KOKUTO Cooperative Association for inquiries regarding ①②③

発行

沖縄県黒砂糖協同組合
https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/

デザイン・編集 ※本誌に関するお問い合わせ先

株式会社ノイズ・バリュー社 沖縄県那覇市銘苅2-4-35 アーバンプラネットビル3階
tel.098-860-6077 https://noisevalue.co.jp/

沖縄黒糖 学習帳

The KOKUTO Handbook
(OKINAWAN non-centrifugal cane sugar)



沖縄の自然の恵みが ぎゅっと詰まった沖縄黒糖。

黒糖は沖縄の特産品として名高く、原材料のさとうきびはサンゴ礁からなる沖縄の大地で強い日差しをたっぷり浴びて育ちます。潮風から運ばれた美しい海からのミネラル分も浴びて育つサトウキビからつくられる沖縄黒糖は、風味豊かでコクのある甘さ。女性に不足しがちな、「鉄分」「カルシウム」なども含まれます。

最近では料理の隠し味や調味料として、日常的に使われ始めた黒糖。カレーの隠し味にかちわり黒糖をひと粒。おうちでのラテづくりに粉黒糖をひとつり。醤油と黒糖を合わせれば、手軽に簡単にテリヤキソースもつくれちゃいます。

さとうきび100%でつくれる、沖縄黒糖をみなさんのライフスタイルに合わせてご利用いかがでしょうか？

Okinawa "KOKUTO" is packed full of the blessing from Okinawa's abundant nature.

KOKUTO (non-centrifugal cane sugar) is renowned as a specialty of Okinawa. The sugarcane used to make it is bathed in strong island sunlight and grown on land that was once coral reef. This sugarcane is rich in minerals brought in by the sea breeze from the beautiful surrounding ocean, giving KOKUTO its rich flavor and full-bodied sweetness. It is a superior product because it contains essential elements often lacking in women's diets, such as iron and calcium.

Nowadays, Okinawa KOKUTO is commonly used as a secret ingredient in cooking and as a seasoning. A pinch of KOKUTO can be used as a secret ingredient in curry. Sprinkle on some powdered KOKUTO when making a latte at home. By combining soy sauce and black sugar, you can easily create teriyaki sauce.

Okinawa KOKUTO is made from 100% sugarcane. Here we introduce its appealing traits and many uses.



**沖縄黒糖®はブランド。
登録商標で守られています。**

沖縄県黒砂糖協同組合に所属する、8つの島(伊平屋島、伊江島、粟国島、多良間島、小浜島、西表島、波照間島、与那国島)で、さとうきびから作られた黒糖に与えられるブランド。それが沖縄黒糖®です。沖縄黒糖を選択する際には本マークを参考にしてみてください。

Okinawa KOKUTO is a brand and is protected by a registered trademark.

The brand applies to KOKUTO made from the sugarcane of 8 islands (Ie Island, Iheya Island, Aguni Island, Tarama Island, Kohama Island, Iriomote Island, Hatoma Island, and Yonaguni Island) and belongs to the Okinawa Prefecture KOKUTO Cooperative Association. This is Okinawa KOKUTO®. Please be sure to refer to this mark when selecting Okinawa KOKUTO.



成分 ingredient	黒砂糖 KOKUTO	上白糖 white sugar	はちみつ honey
エネルギー energy (kcal)	352	391	329
水分 moisture (g)	4.4	0.7	17.6
タンパク質 protein (g)	1.7	0	0.3
脂質 Lipid (g)	Tr	0	Tr
炭水化物 carbohydrates (g)	90.3	99.3	81.9
灰分 ash (g)	3.6	0	0.1
ナトリウム sodium (mg)	27	1	2
カリウム potassium (mg)	1100	2	65
カルシウム calcium (mg)	240	1	4
マグネシウム magnesium (mg)	31	Tr	2
リン Phosphorus (mg)	31	Tr	5
鉄 iron (mg)	4.7	Tr	0.2
亜鉛 zinc (mg)	0.5	0	0.1
銅 copper (mg)	0.24	0.01	0.04
ビタミンB1 Vitamin B1 (mg)	0.05	0	Tr
ビタミンB2 Vitamin B2 (mg)	0.07	0	0.01
ナイアシン Niacin (mg)	0.8	0	0.3



大量に原料として使う! おおきな「ブロック黒糖」
Used as raw material in large quantities!
Large "Block KOKUTO"

薄く削ればスイーツ用の飾りにも!
If shaved thin, it can be used as a decoration for sweets!



お料理に使いやすい! 「粉黒糖」
Easy to use for cooking!
"Powdered KOKUTO"



料理の隠し味に!
そのままおやつに! 「かちわり黒糖」
As a secret ingredient in cooking!
Or just as it is for a snack!
"Cracked KOKUTO"

出典: 日本食品標準成分表
2020年版(八訂)

Tr: 含まれているが最小記載量に達していないことを示すもの。

Source: Standard Tables of Food Composition in Japan, 2020 edition (8th revision)

Tr: Indicates that the ingredient is contained but the minimum listed amount is not reached.



伊平屋島 Iheya Island

沖縄の最北にある離島。瑠璃色的大海原が広がる自然豊かな島で、天照大神にまつわる伝説が残るクマヤ洞窟がパワースポットとして人気。

Okinawa's northernmost island is surrounded by ultramarine-colored seas and is known for its natural beauty and as the location of the Kumaya Cave, a power spot connected to the legend of Amaterasu Omikami.



伊江島 Ie Island

沖縄本島北部の本部半島の先に見える伊江島は、タッチューと呼ばれる城山(ぐすくやま)が島のシンボルとして島内外の人々に愛されています。

Visible from Motobu Peninsula on the northern part of the main island of Okinawa, Ie Island's symbol is Mount Gusuku, a mountain locally known as "Tacchu", that is loved by both locals and visitors.



粟国島 Aguni Island

周囲約12kmほどの小さな島。粟国の名の付く黒糖や塩にファンが多く、数百万年前まで火山の島であったことを物語る、白色凝灰岩でできた白垂の壁が見どころ。

A small island with a circumference of about 12km. Famous for its black sugar and salt products bearing the name "Aguni." A highlight of this island is the white limestone cliff faces that tell of its volcanic history millions of years ago.



多良間島 Tarama Island

宮古島と石垣島の中間にある隆起珊瑚礁からなる島。まるでサバンナを思わせるような風景も広がり、訪れる人の誰もが魅了される島です。

This island, located between Miyako Island and Ishigaki Island, was formed from uplifted coral reefs. The landscape is reminiscent of a savannah, captivating all who visit.

黒糖の産地は どなたところ？

Where does KOKUTO come from?

沖縄黒糖の生まれる場所。それは沖縄の離島の8島に限られています。沖縄の離島はゆったりとした時間と豊かな自然が残る古き良き沖縄が体感できる土地。8島のそれぞれの特徴をご紹介します。

The locations where Okinawan KOKUTO is produced are limited to eight remote islands in Okinawa. These remote islands are places where you can experience a more traditional Okinawa, time goes slower and nature is abundant. Here are the characteristics of each of the eight islands.



ブランドサイト



https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/okinawa_kokuto8tou/

Instagram



<https://www.instagram.com/okinawa.kokuto/>

YouTube



<https://www.youtube.com/@okinawa-kurozatou5214>

僕らが黒糖を食べる理由



<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/bokukoku/>

さらに詳しい情報は
こちらからチェック!
Check here
for more information!



小浜島 Kohama Island

島の周辺に日本有数の珊瑚礁海域を持ち、人気のシュノーケリングスポットとして名高い。島から見える海域にあるヨナラ水道は、マンタの通り道で通称「マンタウェイ」とも呼ばれる。

Surrounded by one of Japan's largest coral reef areas, the island is renowned as a popular snorkeling spot. The Yonara Strait visible from the island is famous for being a passage for manta rays, and is commonly called the "Manta Way".



西表島 Iriomote Island

世界自然遺産にも登録された熱帯雨林気候に近い環境にある島。独自の生態系を持ち、カヌーやトレッキングなど、自然を満喫できるアクティビティ観光でも人気の島。

Iriomote Island is registered as a World Natural Heritage site and has an environment and climate similar to a tropical rainforest. The island has a unique ecosystem and is popular for canoeing, trekking, and other activities that allow visitors to enjoy nature to the fullest.



波照間島 Hateruma Island

日本最南端の有人島であり、島周辺には明かりが少なく、気流も安定していることから絶好の天体観測地としても有名。南十字星が良く見えることから、多くの人を惹きつけています。

Japan's southernmost inhabited island. The lack of light pollution on the island and the stable air currents above make it a perfect location for stargazing, attracting many visitors with its excellent view of the Southern Cross.



与那国島 Yonaguni Island

アジアから流れる黒潮の日本の玄関口にあたる与那国島。カジキマグロなどが取れ、天気の良い日には台湾も見られるほどの距離に位置します。海底遺跡のダイビングスポットとしても有名。

Yonaguni Island is the gateway to Japan for the Kuroshio Current flowing northwards from Asia. Marlin, tuna, and other fish can be caught here, and on a clear day, you can see Taiwan from the island. It is also famous as a diving spot featuring underwater ruins.

沖縄黒糖豆知識

Okinawa KOKUTO Trivia

沖縄の自然の恵みそのもの
黒糖の原材料は「さとうきび」のみ!

The Essence of Okinawa's natural blessings.
The only raw material for KOKUTO is "sugarcane"!

黒糖・黒砂糖 KOKUTO

さとうきびの搾り汁を煮詰めて
そのまま固めた製品。

Made by pressing sugarcane, boiling it
down, and then letting it solidify.

■表示例

名称	黒糖(または黒砂糖)
原材料名	さとうきび(沖縄県産)

黒糖

加工黒糖 Processed KOKUTO

黒糖に、粗糖(原料糖/精製糖の原料
となる分みつ糖)や糖みつなどを
混合、加工した製品。

Products made by mixing raw sugar (the raw
material for white sugar) or other ingredients
such as molasses with KOKUTO.

■表示例

名称	加工黒糖
原材料名	黒糖(沖縄県製造)、 粗糖、糖みつ

黒糖 + 粗糖 + 糖みつ

加工糖 Processed Sugar

粗糖(原料糖/精製糖の原料となる
分みつ糖)や糖みつなどを混合した製品。
黒糖は使用されていない。

Products made by mixing in raw sugar or
molasses. KOKUTO is not used.

■表示例

名称	加工糖
原材料名	粗糖(国内製造)、 糖みつ

粗糖 + 糖みつ

原材料=さとうきび

沖縄黒糖®の原材料のさとうきびは、珊瑚礁の大地で生まれ、
南国特有の強い日差しと青く美しい海からのミネラルを浴びて育ちます。

Raw Material = Sugarcane

The sugarcane used for Okinawa KOKUTO® grows in soil derived from coral reefs and is bathed in
strong tropical sunlight and contains minerals from the surrounding beautiful blue sea.

太陽のエネルギー



Energy from the Sun

珊瑚礁の大地



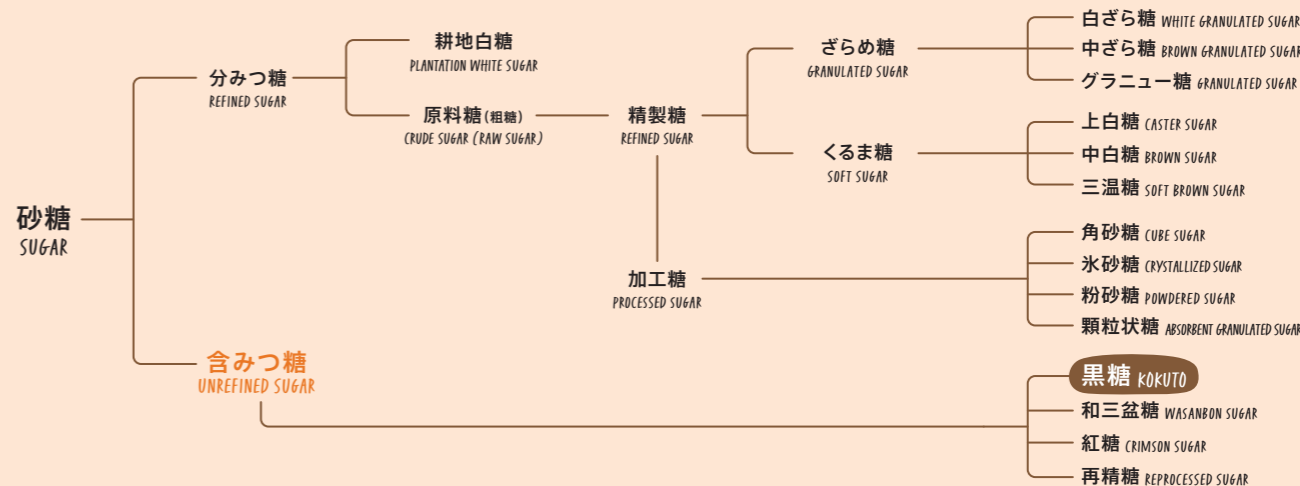
Coral Reef Soil

青く美しい海ミネラル



Minerals from
the beautiful blue sea

砂糖の種類 Types of sugar



調理に黒糖を使う際は塩分を控えめがポイント!

精製している上白糖より黒糖の方が甘みは控えめで塩気があります。なので調理の際に上白糖を
黒糖に置き換える際は黒糖を気持ち多めに、塩などの塩分はやや控えめにしてみてください。

The key to using brown sugar in cooking is to use less salt!

Compared to refined white sugar, KOKUTO has a milder sweetness and a hint
of saltiness. When substituting KOKUTO for white sugar in recipes, use slightly
more KOKUTO and reduce the amount of salt and other salty ingredients.

黒糖ができるまで

How KOKUTO is made



収穫 HARVESTING

梢頭部(しょうとうぶ/さとうきびの上部)を切除して、地面の近くの位置でさとうきびを切断した後、葉を落としてまとめて縛る。製品の品質を考慮して不良原料が混入しないよう手刈り収穫する場合や、ハーベスター(機械)を使用して刈り取った後に工場で葉などを落として前処理する場合がある。

The tops of sugarcane plants are removed, the stalks are cut near the ground, the leaves are stripped off, and the stalks are bundled. Depending on quality considerations, the crop may be harvested by hand to avoid contamination of defective raw materials and ensure product quality, or it may be done using a harvester machine, where leaves and other materials are removed during pre-processing at a mill.



細断・細裂 SHREDDING / SPLITTING

工場に運び込まれたさとうきびは、圧搾効率を高めるため、カッターとシュレッダーを使って細かくする。

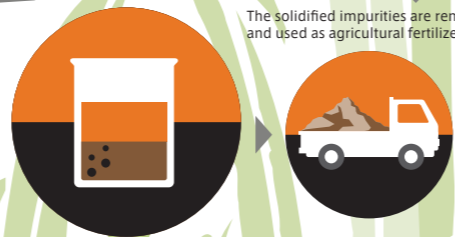
Sugarcane is transported to the mill where cutters and shredders turn the stalks into small pieces to increase pressing efficiency.



圧搾 PRESSING

圧搾機にかけて、3~4回に分けてさとうきびの汁を搾り出す。最後に温水をかけて、糖分をしっかりと回収する。

The juice is squeezed out by passing the shredded sugarcane through a pressing machine 3-4 times. Finally, warm water is added to recover the sugar content.



沈殿・濾過 SETTLING AND FILTRATION

食品用石灰をわずかに加えてさとうきびの汁を加熱して、非糖分を凝固させる。凝固した不純物を沈殿させ、きれいな上澄み液だけを抜き出す。

A small amount of food-grade lime is added to the sugarcane juice and it is heated, causing non-sugar particles to solidify. The solidified impurities settle, and the clear liquid on top is removed.

搾った後のかす(バガス)はボイラーの燃料となり、発電施設の動力や加熱機器の熱源としての蒸気を供給する。

The bagasse (fibrous residue) remaining after pressing is used as fuel for boilers, supplying steam to power generators and heating equipment.

除去した不純物は、畑の肥料として利用される。

The solidified impurities are removed and used as agricultural fertilizer.

バガス Bagasse



濃縮 CONCENTRATE

ボイラーの熱を利用して上澄み液を段々と気圧を下げながら何段階かに分けて加熱し、最後は仕上げ缶で130度で一気に加熱して濃縮させる。

The clear liquid extract is heated in several stages, using heat from the boiler to reduce the air pressure step by step, and finally, it is rapidly heated to 130°C in a finishing tank to concentrate the liquid.



攪拌・冷却 STIRRING AND COOLING

濃縮した汁を攪拌しながら空気を含ませて結晶化させて、黒糖ができあがる。

The concentrated liquid is stirred and aerated to facilitate crystallization, resulting in the formation of KOKUTO.



検査 INSPECTION

検査は、異物混入を防止するために、袋詰め・箱詰めする前に行う金属探知機を使った検査と、最終的に等級・格付けをするための検査がある。等級・格付けの検査では、開封時の詰め方、突いた時の感度や硬さ、突いた先に付着した黒糖を手でもんで湿り気を感じるかどうかを確認する。

Before packaging, a metal detector is used to check for foreign object contamination, and a final inspection to determine grading and classification takes place. The grading inspection checks the qualities of the product, how it presents when the packaging is unsealed, the sensitivity and hardness of the product when poked, and whether the poked portion of KOKUTO feels moist to the touch.



袋詰め・箱詰め BAGGING AND BOXING

冷却して完全に固まる前の軟らかな状態のうちに、箱詰めしたり、成型して袋詰めしたりして商品になる。各島からフェリー等で出荷する。

While still soft and not completely solidified, the KOKUTO is packaged in boxes or formed into bags to become finished products. They are then shipped from each island by ferry or other means.

SWEETEEET!

Add more richness to your daily life
日常にコクをもっと

すき焼き、肉じゃがに粉黒糖

*Add powdered KOKUTO to Sukiyaki and Nikujaga**

*Japanese Meat and Potato Stew

ちょっと良い料理、定番の料理にも黒糖は最適！
KOKUTO is a great addition to slightly more elaborate dishes.

みんな大好きカレーライスにちょい足し！
ちょっと奮発して「すき焼き」食べるなら味付けは黒糖で！
え！？こんなに簡単でいいの？
テリヤキソースだってオテモノ！

Enhance everyone's favorite curry rice!
If you're treating yourself to sukiyaki, use black sugar for seasoning!
What?! Is it really this easy?
Even Teriyaki sauce can be homemade!

カレーにひと粒

Add a pinch of KOKUTO to curry

コクと甘みが増えてさらに美味しく！
Enhance the richness and sweetness,
making it even more delicious!

テリヤキソース
TERIYAKI Sauce

お醤油と黒糖を1対1で煮詰めるだけ。
鍋にかわり黒糖入れて醤油を注いで
煮詰めるだけで出来上がり！

Simmer equal parts of soy sauce and Okinawa KOKUTO.
Put the KOKUTO in a pot, pour in soy sauce, simmer, and it's ready!



おうちでカフェ気分を♪

ほんのちょっと工夫するだけで家庭でもできるカフェのドリンクメニュー。
黒糖との相性はバツグンです!

Create a Café Experience at Home

With just a little ingenuity, you can create a café drink menu at home.
Combining ingredients with Okinawa KOKUTO is perfect!

ジンジャーエール *Ginger Ale*

[材料]

- ・黒糖…100g ・生姜…50g ・レモン汁…1個分 ・八角…2個
- ・炭酸水…適量 ・氷…適量

[手順]

- 1 黒糖を中火で加熱し、溶けて蜜状になるまでかき混ぜ、八角を加えて香りが広がるまで煮込む。
- 2 生姜を皮ごとすりおろし①に加え、弱火で数分間煮込み火を止める。
- 3 レモン汁を②に加え、よく混ぜ合わせ完全に冷ませたら、③を濾して生姜や八角を取り除く。
- 4 氷をグラスに入れ、③を適量注ぎ、最後に炭酸水を注いで、軽くかき混ぜれば出来上がり。

※レモンの輪切りや生姜の薄切りなどを飾り付けに添えるとカフェ気分もUp!

[Ingredients] Okinawa KOKUTO...100g / Ginger...100g / Juice of 1 lemon / Star anise...2 pcs. / Soda water...As needed / Ice...As needed

[Steps] ①Heat the KOKUTO over medium heat, stir until it melts into a syrupy consistency, add star anise, and simmer until the aroma spreads. ②Grate the ginger (with skin on) and add it to ①, simmer for a few minutes over low heat, then turn off the heat. ③Add lemon juice to ②, mix well, and once it's completely cooled, strain the mixture to remove the ginger and star anise. ④Put ice in a glass, pour ③ to a suitable amount, lastly add sparkling water, and gently stir to finish.

※Decorating with lemon slices or thin slices of ginger can enhance the cafe-like atmosphere!

Take a Break!



撮影協力:mimitab

アイスカフェオレ

アイスカフェオレの上に粉黒糖を振りかけるだけ!



Iced Cafe au Lait

Simply sprinkle powdered KOKUTO on top of iced cafe au lait!

チャイティー

左ページのジンジャーエールレシピにある八角をシナモンスティック、カルダモン、クローブに変えて煮詰め、そのエキスを紅茶と牛乳とブレンドすれば出来上がり!



Chai Tea

For the Ginger Ale recipe in ①, replace star anise with cinnamon sticks, cardamom, and cloves, simmer, blend the extract with tea and milk, and you're done!

タピオカミルクティー

器に、粉黒糖と煮詰めたブラックタピオカ、氷、ミルクティーの順にそそぐだけ!



Tapioca Milk Tea

Just pour powdered KOKUTO, boiled black tapioca, ice, and milk tea in that order into a glass!

黒糖生姜湯

薄切りにした生姜を水のままからよく煮だし、最後に黒糖を適量入れたら出来上がり!



KOKUTO Ginger Tea

Simmer thinly sliced ginger in water, add a suitable amount of black sugar at the end, and you're done!

梅酒ミルク

黒糖1、梅酒2、ミルク7の比率で割るだけ!こっくりおいしい!

※梅酒、牛乳はなるべく冷やしたもので割ると分離しにくいですヨ



Umeshu* Milk

Just divide the ratio of brown sugar 1, plum wine 2, and milk 7! Nodding delicious!

※Umeshu and milk are hard to separate if they are chilled as much as possible.

*Plum Wine



Make your usual curry super delicious. Let's create additional spice blends



①
香りUp!
Fragrance Up!

②
南国テイスト+
Tropical taste +

③
辛味強化!
Spiciness up!

④
和風感
マシマシ!
More Japanese style!

あめ色玉ねぎにも
沖縄黒糖は相性バツグン!
みじん切りした玉ねぎをフライ
パンでじっくり炒めて作るあめ色
玉ねぎはカレーをおいしくする
秘訣のひとつ。

そのあめ色玉ねぎ作りに沖縄
黒糖を足せば甘味・風味・色味が
飛躍的にUp. ぜひお試あれ!!

KOKUTO pairs wonderfully with
caramelized onions!
Finely sliced onions sautéed in a
frypan are key to making curry
delicious. By adding Okinawa
KOKUTO to these caramelized
onions, you can enhance
sweetness, aroma, and color.
Definitely worth a try!

カレーにトッピング! スパイス煮卵

半熟仕上の煮卵を黒糖やスパイスに漬け込んでおいしさレベルアップ! 最高のトッピングはここにあり!
黄身がトロリと流れ出す半熟具合と香りが活きたスパイスがポイント。

Take taste to the next level by marinating semi-boiled eggs in KOKUTO and spices! This is the perfect topping!
The yolk is cooked till semi-soft, and the spices are used to bring out the full flavor of the egg.

材料
Material

・半熟卵 5個

【スパイスオイルの材料】

米油または紅花油100% 450ml	①クミン 5g
黒糖 5g	②コリアンダーパウダー 5g
③ニンニク 5g	ターメリックパウダー 4g
すりおろし玉ねぎ 5g	④チリパウダー 2g
エビペースト 5g	ローズマリー 適量
	⑤塩 5g

[Material] 5 soft-boiled eggs [Spice Oil Ingredients] (A) 450 ml rice oil or 100% safflower oil ● 5g of Okinawa KOKUTO ● 5g of garlic ● 5g of grated onion ● 5g of shrimp paste (B) ● 5g of cumin ● 5g of coriander powder (C) ● 4g of turmeric powder ● 2g of chili powder ● Rosemary, to taste (D) 5g of salt

作り方
How to cook

①鍋にスパイスオイルの材料Aを全て加え、中火で煮詰め、へらなどでかき混ぜながら焦げる手前で弱火にする。②Bを①に入れて炒める。※クミン、コリアンダーは粒をミルで挽いてから使うと香りがさらに立ちます。③②にCを加え香りが立ったら、Dの塩を追加し、さらに炒め、全体がなじんだら火を止める。④③をしっかり冷まし(氷水などに鍋のままつけても良い)、冷めきったら密封容器に移し、そこに半熟卵を全部入れて⑤の液とスパイスを卵になじませて冷蔵庫で半日ほど寝かせれば出来上がり!

①Add all ingredients for (A) of the spice oil to a pot, simmer over medium heat, reduce to low heat as it thickens, stirring with a spatula to prevent burning. ②Add (B) to ① and sauté. *For cumin and coriander, grinding them into powder using a mill enhances their aroma. ③Add (C) to ② and once the aroma develops, add (D) salt and continue sautéing. Once everything is well combined, turn off the heat. ④When the mixture has cooled, transfer it to an airtight container, add the half-boiled eggs, blend the spices and liquid from ⑤ with the eggs, and place in the refrigerator for about half a day to marinate. Voila!

いつものカレーが数倍おいしくなる
追い足しスパイスをつくろう

カレーにかける量は
お好みで
Use as much spice in your curry
as you like



作り方 How to cook. 黒糖は全て粉黒糖を使い、すべての材料を混ぜ合わせるだけ!
Use powdered Okinawa KOKUTO, and simply mix it up with all the ingredients!

①【王道の味】香りよし! まろやかなコクある甘みをプラス!

黒糖、パプリカパウダー、シナモンを各大さじ1
[Classic Flavor] Great aroma! Adds a mellow and rich sweetness!
1 tablespoon each of Okinawan KOKUTO, paprika powder, and cinnamon

②【南国テイスト】ココナッツ香、風味Up!

黒糖 大さじ1、ココナッツパウダー 大さじ2、ガーリックパウダー 小さじ1
[Tropical Taste] Coconut-scented, enhance the aroma!
1 tablespoon of Okinawa KOKUTO, 2 tablespoons of coconut powder, 1 teaspoon of garlic powder

③【激辛上等】辛味に少しコクある甘さが隠し味!

黒糖 小さじ1、ターメリックパウダー 大さじ1、チリパウダー 大さじ1、
ガーリックパウダー 小さじ1
[Super hot and spicy] Spicy with a hint of rich sweetness as a hidden taste!
1 teaspoon of Okinawa KOKUTO, 1 tablespoon of turmeric powder, 1 tablespoon of chili powder, 1 teaspoon of garlic powder

④【和風を極める】日本人の心、カツオ節をきかせる!

黒糖 小さじ1、かつお節(ミルなどで微粉末にする) 大さじ2、山椒 小さじ1
[Mastering Japanese Flavor] Bonito flakes to infuse the spirit of Japan
1 teaspoon of Okinawa KOKUTO, 2 tablespoons of bonito flakes (finely powdered in a mill), 1 teaspoon of Japanese pepper (Sansho)



A topping for curry! Spiced boiled eggs!

手軽につくれる鍋料理。
その鍋料理を楽しむコツは
バラエティ豊富なタレで
味わうこと!

*Enjoy easy-to-make hotpot dishes.
The key to enjoying hotpot is having a variety of accompanying sauces!*

黒糖とその他材料を合わせるだけのカンタン♪便利なタレで召し上がれ。
Just combine Okinawa KOKUTO with other ingredients to make simple and convenient sauces.

しゅぶしゅぶに
おススメ!
RECOMMENDED
FOR SHABU-SHABU!



病みつき注意報
発令中!
WARNING:
POTENTIALLY ADDICTIVE!



酸味と辛味を
甘味が引き締める!
THE SWEETNESS OF THE GARLIC COMPLEMENTS
THE SOURNESS AND SPICINESS!



①「ごまクル」コクだれ

・黒糖…大さじ1 ・白練りごま…大さじ2 ・(できるだけ細かく粉砕した)くるみ…大さじ1/2 ・醤油…大さじ2 ・酒…大さじ1
"Sesame Walnut" Rich Sauce
• 1 tablespoon of Okinawa KOKUTO • 2 tablespoons of white sesame paste • 1/2 tablespoon of finely crushed walnuts • 2 tablespoons of soy sauce • 1 tablespoon of sake

②「ギルティ」バターコクだれ

・黒糖…大さじ1と1/2 ・昆布茶(粉)…大さじ1 ・柚子こしょう(シークワーサー胡椒でも可)…大さじ1/2 ・酒…大さじ1と1/2 ・バター…20g
"Guilty" Butter-Rich Sauce
• 1 and 1/2 tablespoons of Okinawa KOKUTO • 1 tablespoon of konbu (kelp) tea (powder) • 1/2 tablespoon of yuzu pepper (or shikuwasa pepper) • 1 and 1/2 tablespoons of sake • 20g of butter

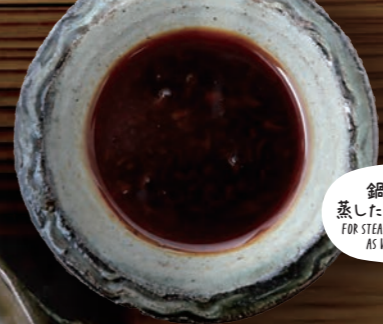
③「韓国風」コクだれ

・黒糖…大さじ1 ・お酢(またはポン酢)…大さじ6 ・コチュジャン…大さじ1と1/2 ・ごま油…大さじ1/2 ・すりごま…大さじ1 ・おろしにんにく…小さじ1/2
"Korean-Style" Rich Sauce
• 1 tablespoon of Okinawa KOKUTO • 6 tablespoons of vinegar (or ponzu sauce) • 1 and 1/2 tablespoons of Gochujang (Korean red pepper paste) • 1/2 tablespoon of sesame oil • 1 tablespoon of white sesame paste • 1/2 teaspoon of grated garlic

3



鍋はもずろん
蒸した魚や鶏肉にも!
FOR STEAMED FISH AND CHICKEN
AS WELL AS HOT POT!



マヨネーズがハマる!
クリームーダレ
MAYONNAISE IS ADDICTIVE!
CREAMY SAUCE



6

甘味と酸味の
調和を楽しもう!
ENJOY THE HARMONY OF
SWEET AND SOUR TASTES!



粉黒糖がない場合には
かわり黒糖を温めて崩す!
耐熱容器にかわり黒糖を入れ
20~30秒ほどレンジで温めて
フォークなどでつぶせばホロホロに。
If you don't have powdered KOKUTO,
heat up some cracked KOKUTO!
Put cracked KOKUTO in a heat-resistant container
and microwave for about 20-30 seconds,
then mash it with a fork
until it becomes crumbly.

④「和風」コクだれ

・黒糖…大さじ1/2 ・梅干し(種を除き、練りつぶした梅肉)…1個分 ・醤油…小さじ1/2 ・酒…小さじ1
"Japanese-Style" Rich Sauce
• 1/2 tablespoon of Okinawa KOKUTO • 1 plum (seed removed, mashed) • 1/2 teaspoon of soy sauce • 1 teaspoon of sake

⑤「クリーミー」まろコクだれ

・黒糖…大さじ2 ・マヨネーズ…1/2カップ ・醤油…大さじ1 ・おろしにんにく…1かけ分(お好みで) ・すりごま…大さじ1 ・シークワーサー果汁(またはレモン汁)…大さじ3 ・万能ねぎ(みじん切り)…適量
Creamy "Mellow and Rich" Sauce
• 2 tablespoons of Okinawa KOKUTO • 1/2 cup of mayonnaise • 1 tablespoon of soy sauce • 1 clove of grated garlic (optional) • 1 tablespoon of white sesame paste • 3 tablespoons of Shikuwasa citrus juice (or lemon juice) • Finely chopped Japanese leeks • to preference

⑥「こどもも大好き!」ジュースでコクだれ

・黒糖…大さじ1と1/2 ・オレンジジュース(100%)…180ml ・塩…小さじ1/2 ・胡椒…小さじ1/2 ・オリーブオイル…大さじ2
"Kids love it too! Juicy Rich Sauce
• 1 and 1/2 tablespoons of Okinawa KOKUTO • 180ml of 100% orange juice • 1/2 teaspoon of salt • 1/2 teaspoon of olive oil • 2 tablespoons of olive oil

16

沖縄黒糖と南の島の酒は、相性がいい。 どうせ飲むなら、その土地の素材でつくられたうまい酒を、うまい酒のあてで。

*Okinawa KOKUTO and tropical island alcohol complement each other well.
If you are planning on having alcohol anyway, you should pair your drinks with some of the local ingredients used to make the liquor.*

奄美黒糖焼酎に
合う!
*Goes well with
Amami Kokuto/Shochu!*



黒糖おでん Kokuto Oden

材料

●そばだし…材料にかかるぐらいの量(市販のものでOK!)
●豚バラスライス…100g(さっとボイルする)
●大根…(厚さ3cmにカット)・厚揚げ…1パック(軽く焼いたもの)・ゆで卵…3個・さつま揚げ…3枚
●白ネギ…1/2本(斜め切りしさと焼く)・黒糖…40g
●濃い口醤油…30cc・かつお節…適量

作り方

そばだし、醤油、黒糖を合わせた汁に具材を全て入れ、30分ほど炊き、最後にかつお節をふりかける。

[Ingredients] ●Soba Dashi (use the amount required for the ingredients, store-bought is fine) ●100g of pork belly slices (boil briefly) ●Thickly sliced daikon radish ●1 pack of thick fried tofu (lightly grilled) ●3 boiled eggs ●3 pieces of satsuma-age (deep-fried fish cakes) ●1/2 leek (diagonally sliced and lightly grilled) ●40g of black sugar ●30ml of strong soy sauce ●Suitable amount of bonito flakes

[Steps] Put all ingredients into a pot with soba dashi, and after simmering for about 30 minutes, sprinkle bonito flakes on top at the end.

イムギーに合う!
Goes well with Imugee!



エビチリ黒糖風味 KOKUTO-Flavored Shrimp Chili

材料

①むきエビ…250g ②塩…ひとつまみ ③卵…1個 ④片栗粉…適量 ⑤茄子…1本(乱切りしてあげる) ⑥白ネギ…1/2本(みじん切り) ⑦にんにく…適量 ⑧生姜…適量 ⑨豆板醤…小さじ1 ⑩ケチャップ…30g ⑪黒糖…20~40g(お好みに合わせて調整) ⑫水…200cc ⑬胡麻油…適量 ⑭水溶き片栗粉…適量

作り方

①の原材料を混ぜフライパンで火を通す。②を別のフライパンで炒めた後③④を加えてさらに軽く火を入れた後、火を止め⑤を加えて風味とろみをつける。

[Ingredients] ● Peel and devein 250g of shrimp ● Add a pinch of salt to the shrimp ● Add 1 egg to the shrimp ● Coat the shrimp with a suitable amount of potato starch ● Cut 1 eggplant into random pieces ● Finely chop 1/2 leek ● Use a suitable amount of garlic ● Use a suitable amount of ginger ● Use 1 teaspoon of doubanjiang (spicy bean paste) ● Use 30g of ketchup ● Use 20-40g of black sugar (adjust to taste) ● Use 200ml of water ● Use a suitable amount of sesame oil ● Use a suitable amount of water-dissolved potato starch

[Steps] Marinate ● ingredients and cook over medium heat in a frying pan, then sauté ● separately in another pan. Add ● and ● to the sautéed mixture, and after a light simmer, turn off the heat, and add ● for flavor and thickness

※芋や黒糖を原料に使った沖縄の蒸留酒
Okinawan distilled liquor made from sweet potato and KOKUTO

ラム酒に合う!
Goes well with Rum!



牛肉の黒糖マリネ Marinated beef with Kokuto

材料

①牛薄切り肉…150g ②おろしニンニク…小さじ1/2 ③ラム酒…大さじ1と1/2 ④塩…ひとつまみ ⑤黒コショウ…少々 ⑥ニンジン…1/2本(千切り) ⑦オリーブ油…大さじ1 ⑧水…50cc ⑨醤油、みりん、酢…各大さじ2 ⑩黒糖…大さじ1 ⑪紫玉ねぎ…1/2玉(スライス)

作り方

①の材料を合わせてマリネし②のニンジンを加えてオリーブオイルで炒める。③に④を混ぜ合わせたものを加え、さらに⑤を合わせて盛り付けた後、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。

[Ingredients] ● 150g of thinly sliced beef ● 1/2 teaspoon of grated garlic ● 1 and 1/2 tablespoons of rum ● A pinch of salt ● A little black pepper ● 1/2 carrot (cut into thin strips) ● 1 tablespoon of olive oil ● 50ml of water ● 2 tablespoons each of soy sauce, mirin, and vinegar ● 1 tablespoon of black sugar ● 1/2 red onion (sliced)

[Steps] Marinate ingredients from ● and add sliced carrots, sauté in olive oil. Add the mixture from ● and ●, and once cooked, add ●. Refrigerate for about an hour after arranging, to chill.

保管は密封容器に入れて冷蔵庫へ。

Store in a sealed container in the refrigerator, avoiding moisture.



レシビ・撮影協力: Bar 雑