

砂糖の種類

使う目的によって選ぶ砂糖が変わります



alic
独立行政法人 農畜産業振興機構

1 上白糖 (じょうはくとう)

日本の家庭でもっとも一般的に使用されている砂糖です。結晶が細かく、しっとりとしたソフトな風味の砂糖で、白砂糖とも呼ばれます。



2 グラニュー糖 (ぐらにゅーとう)

上白糖よりも結晶の大きい、サラサラとした感じの砂糖です。クセのない淡白な甘さを持つので、香りを楽しむコーヒーや紅茶に最適です。また、菓子用や調理用にも広く使われます。



3 白双糖 (しろざらとう)

結晶がグラニュー糖より大きく、無色透明の砂糖です。一般的に家庭で使われることは少なく、高級な菓子や飲料に多く使われます。



4 三温糖 (さんおんとう)

黄褐色をした砂糖で、上白糖やグラニュー糖に比べて特有の風味を持っていて、甘さも強く感じます。煮物や佃煮などに使うと、上白糖などに比べて、強い甘さとコクがでます。



5 中双糖 (ちゅうざらとう)

黄褐色をした砂糖で、グラニュー糖よりも結晶の大きい砂糖です。表面にカラメルをかけているので独特の風味を持っています。煮物などに使われます。



6 角砂糖 (かくざとう)

グラニュー糖を四角に固めたもので、コーヒーや紅茶に使われます。また、1個の重量が決まっているのでお菓子や料理用にも便利です。



7 氷砂糖 (こおりざとう)

氷のように見える、とても大きな結晶で、キャンディーとしてそのまま食べられます。溶けるのに時間がかかるので果実酒をつくるのに最も適している砂糖です。



8 液糖 (えきとう)

溶かす手間が省けるため、ガムシロップをはじめとして清涼飲料水、ソース、焼き肉のタレ等に使われます。



9 和三盆 (わさんぼん)

日本の伝統的な製法で作る淡黄色の砂糖です。結晶の大きさが非常に小さく、独特の風味を持つので、和菓子の原料として珍重されます。徳島県・香川県で作られています。



10 黒糖 (こくとう)・黒砂糖 (くろざとう)

さとうきびの搾り汁をそのまま煮詰めて砂糖にしたものです。濃厚な甘さと、強い風味があります。沖縄県や鹿児島県の南西諸島で作られています。

