



ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト ウェルネス素材部門

素材名	黒糖
名前 (ニックネーム)	白坂 直子 様
所在地 (県名)	鹿児島県

ポイント

黒糖をチョコレート・カカオやワインのように、テイasting出来ないか？
最近（ここ数年）カカオ・チョコレートは、産地（地域・国）や、カカオの種類などの香り、味等違いを楽しむようになってきた。
ビーン トゥー バーという言葉があるように、カカオ豆からチョコレートを楽しむ。

さとうきびto黒糖。それぞれの島、産地、畑のものをブレンドせずに、個性・個性を生かして黒糖へ。
そして、その黒糖を(様々な産地のものを)少量ずつ、一緒に詰め合せて、食べ比べができる商品が出来ないでしょうか？
テイasting体験。
また、徳之島のコーヒーに合う黒糖とか、このお茶（緑茶）のお供にはこの黒糖、県産のこの紅茶にはこの黒糖…
などの提案があるのも面白いと思います。

黒糖のテイasting体験。
黒糖と飲み物のペアリング体験を提案します。