



【分みつ糖】

- ザラメ糖：まろやかな風味が煮物に最適
- 白ざら糖：クッキーやゼリー、果実酒におすすめ
- グラニュー糖：コーヒー、紅茶に最適な淡泊な甘さ
- 上白糖：どんな料理にもぴったりの万能選手（日本独自の砂糖）
- 三温糖：コクや甘味を出したい煮物や佃煮に
- 角砂糖：コーヒーや紅茶やお菓子作りに
- 氷砂糖：そのままキャンデーにも果実酒にも
- 液糖：清涼飲料水やソース、焼肉のたれなどに

【含みつ糖】

- 和三盆糖：お饅頭、ぜんざい、などの和菓子作りや餅、団子にまぶして上品な甘味に
- 黒砂糖：強い風味を生かして、かりんとうやそのままお茶うけに