

鬼ザラ糖・鬼ザラ粉糖 オンライン販売開始の お知らせ

1点から
ご購入可能になりました

いつもお世話になっている皆様へ

これまで鬼ザラ糖は、
大口の卸販売のみでの取り扱いとなっていたため、
お気に召していただいても、
一部の方にはご購入いただけない状況が
続いておりました。

このたび、鬼ザラ糖ブランドサイト内に
EC（オンラインショップ）を開設し、
1点からご購入いただけるようになりました。

これまで触れていただいた方にも、
これから初めてお試しいただく方にも、
より身近にお届けできればと願っております。

お店で製造・販売をされている方はもちろん、
催事やオンライン限定で販売されている方、
お茶やお花のお教室でお菓子をご用意される方など、
事業者様であれば、どなたでもご利用いただけます。

ぜひこの機会に、
お手元でお試しいただけますと幸いです。

鬼ザラ糖ブランドサイト EC（オンラインショップ）ご利用方法

- ① 鬼ザラ糖ブランドサイトにて無料会員登録
（すでに会員の方はログイン）

※サンプル請求はこの時点でご利用いただけます

- ② 会員限定エリア
「購入・サンプル請求」ページの
「EC利用申請」にて、
店舗情報などの簡単な情報を入力

- ③ 審査完了後（1～3日程度）、
メールでのお知らせを以て
ご購入が可能となります

鬼ザラ糖ブランドサイト
（購入・サンプル請求ページ）
<https://oni-zara.com/member-inquiry/>



鬼ザラ糖

Point1

「すっきりした甘味」

鬼ザラ糖は、ショ糖純度99.9%以上の白ザラ糖の中でも最も精製度が高く、雑味のないすっきりした甘味が特徴です。

また、その甘味が後を引かず、甘味以外の繊細なニュアンスを際立たせます。

羊羹やコンフィのような糖度の高い菓子でも、ただ甘いだけでなく、菓子全体のバランスを保った洗練された仕上がりを実現します。



鬼ザラ糖

Point2

「素材の風味を引き出す」

鬼ザラ糖は、煮る・炊く・混ぜる工程で、
素材の風味を引き出す力があります。

小豆のふくよかな風味が感じられる餡子、
果物の爽やかな酸味が際立つコンフィチュール、
卵とバニラの濃厚なコクが魅力のカスタードなど、
素材を生かした上質な味わいを実現します。
素材の良さを最大限に表現したい、品種ごとの個性
をしっかりと伝えたい方にぴったりの砂糖です。



鬼ザラ糖 SZ 内容量 20kg / 袋

スタンダードな鬼ザラ糖です。粒のまま使う場合や、糖蜜にして使う場合はこちらをご使用ください。

例：粒あん、コンフィチュール、
果実の蜜漬、お出汁など



鬼ザラ粉糖 SZP
内容量 2kg × 6袋 / 箱

鬼ザラ糖を独自製法で粉碎した粉糖タイプです。
すばやく溶かしたい場合はこちらをご使用ください。

例：白餡加工品、餅生地、
クリーム、ドリンクなど

鬼ザラ糖ブランドサイト
EC(オンラインショップ)に関するお問い合わせ

初めてご利用になる方で、
操作や審査基準にご不安のある方は、
下記よりお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせフォーム】
<https://oni-zara.com/contact/>

【Instagram DM】
https://www.instagram.com/oni_zara10/

担当者より、
おおむね3営業日以内にお返事いたします。
どうぞよろしくお願い申し上げます。



岡常商事株式会社
鬼ザラ糖ブランドサイト担当