



知られざる県産品 地元認知度UP！応援プロジェクト 第2弾 江戸の甘味を今に伝える 『東かがわ市・白下糖』

百十四銀行（頭取 森 匡史）は、知られざるかがわの県産品を地元で普及拡大させることを目的に、香川県内の関係団体と連携し、『知られざる県産品 地元認知度UP！応援プロジェクト』の第2弾*を実施しますので、下記のとおりお知らせします。

今回は、瀬戸内国際芸術祭の夏会期に合わせて、『東かがわ市・白下糖』をテーマに東かがわ市内の飲食店事業者さまのご協力のもと、白下糖を活用した喫茶メニューを提供します。

当行は、地域金融機関として今後も県産品振興を通じた地域活性化に貢献してまいります。

※第1弾は、2022年10月に伊吹島で開催された瀬戸内国際芸術祭の秋会期に合わせて、観音寺市の煮干しとして活用できないカタクチイワシを使用した商品「伊吹島の釜揚げいりこ」を、県内37店舗の飲食店さまご協力のもと料理メニューとして提供しました。

記

企画名	知られざる県産品 地元認知度UP！応援プロジェクト 第2弾 江戸の甘味を今に伝える 『東かがわ市・白下糖』	
企画概要	<ul style="list-style-type: none"> 本企画に賛同いただいた東かがわ市内の飲食店にて白下糖を活用した商品を開発 提供メニューを通じ、香川県内外の普及拡大をめざす <p>【白下糖とは】</p> <ul style="list-style-type: none"> 竹糖（ちくとう）とよばれる香川県と徳島県で生産されているサトウキビを原料にした黒糖 ミネラルが豊富であり、サトウキビ由来のやさしい甘さと風味が特徴 和三盆の原料であり、精製することで和三盆に仕上がる 	
PR動画	江戸時代からの伝統製法で作られる白下糖の魅力に着目した40秒動画を作成しております。ぜひこの映像で、香川・讃岐の地に息づく“甘さの原点”をご体感ください。	
実施期間	2025年8月1日（金）から8月31日（日）	
参加店舗	東かがわ市内飲食店7店舗（チラシご参照）	
共催 後援	共催：百十四銀行、東かがわ市、東かがわ市観光協会 後援：四国経済産業局	

以上

【ご参考】

【白下糖 について】

(1) 白下糖とは

- ・原材料は徳島県、香川県など限られた場所で栽培された「竹糖」というサトウキビ
- ・塩、綿とともに「讃岐三白」として江戸時代から製造されている
- ・毎年12月上旬から1月中旬にかけてサトウキビを収穫し、その時期に翌年分を一括して製造
- ・上白糖やグラニュー糖等の精製糖と比較し、白下糖等の含蜜糖は、くちどけが良く、ミネラル^{※1}が豊富な特徴を持つ
- ・精製糖は様々な国のサトウキビや北海道のテンサイ糖を原料としているため、大量生産が可能であるが、白下糖は生産地域が限定的かつサイズが小さい竹糖を原料としているため、大量生産が難しく、希少価値が高い

種類	名前	特徴	使用用途	ミネラル割合
分蜜糖	上白糖	濃く深い甘み	何にでも合う	0.02%
	グラニュー糖	クセのない甘み	お菓子、飲料など	0.01%
含蜜糖	黒砂糖、白下糖	やさしく深い甘み	お菓子、煮物など	1.30~1.60%

※1 ミネラル: 体の組織作成、機能を維持・調節する上で不可欠。体内で作り出せないため食べ物から摂取する必要がある。

(2) 製造工程 (昔ながらの製法)

- ① サトウキビの収穫と搾汁：サトウキビを収穫し、圧縮機で搾汁。
- ② 煮詰め：搾汁を3つの窯で順に煮詰め、不純物を取り除くことで白下糖の完成。



知られざる
県産品
第2弾

地元認知度UP! 応援プロジェクト

喫茶 & Cafeで味わう“白下糖”

※喫茶メニュー、提供時間は予告なく変更になる場合がございます。



MilkyCafe Menu ナポリ風ピザ白下糖かけ No.1



東かがわ市引田732-4 ☎0879-49-2657
☉ ランチ/11:00~14:00 隔月・火
☉ デイナー/18:00~21:00 隔月・毎月28日
※イラストはimageです



kuki Menu ・2種のアイスの白下糖あん蜜
・白下糖のカフェオレフロート No.2



東かがわ市引田1657-1
☎0879-49-1680
隔水・日(他不定休あり)
☉ 11:00~15:00
金/11:00~18:00



cafe courage Menu 白下糖のやわらかプリン No.3



東かがわ市松原680-2
☎0879-24-9710
隔月・火
☉ 11:00~18:00



TOIRO COFFEE Menu 白下糖の黒胡麻豆乳
パンナコッタ No.4



東かがわ市三本松1356-6
☎070-3831-1016
隔火(他不定休あり)
☉ 11:00~16:00

喫茶ジュネーブ

No.5

Menu 白下糖のスムージー

東かがわ市馬篠320-16
☎0879-24-0787
隔金 ☉8:30~16:30



東かがわ市つばさ交流センター

総合案内所



東かがわ市引田2083-1 ☎0879-33-2562 隔不定休 ☉10:00~21:00

期間限定出店

manowa

出店日:毎週/金・土・日
☉ 10:00~16:00



白下豆花
(しろしたとうふあ)

berrryere

出店日:毎週/土
☉ 10:00~16:00



白下糖の
ブルーベリー
マフィン



ココでしか味わえない!

江戸の甘味を
今に伝える

白下糖
期間限定
喫茶Menu
in 東かがわ市

瀬戸内国際芸術祭 2025 | 夏会期中 |

喫茶Menu 提供期間 8/1 [金] 31 [日]

200年の時を超えて
受け継がれる“白下糖”。

“白下糖”は、竹糖(ちくとう)と呼ばれる香川・徳島産の良質なサトウキビを原料とする希少な黒糖です。和三盆の原料にも用いられる竹糖ならではの、上品な甘みとまろやかな風味が特徴です。江戸時代より受け継がれる伝統製法のもと、木釜でじっくり煮詰め、職人が手間ひまをかけて丹念に仕上げています。大量生産のできない貴重な味わいに、地域の歴史と人々の想いが息づいています。ぜひ一度、その奥深い甘みをご堪能ください。



香川が誇る、まだ知られていない“いいもの”を伝えたい。百十四銀行は、かがわ県産品の普及を応援しています。

共催 | 百十四銀行 東かがわ市・東かがわ市観光協会 後援 | 四国経済産業局