



お砂糖ができるまで

<製糖工場>



洗浄・裁断



工場に運んだてん菜を大きな洗浄機できれいに洗い、きんぴらゴボウのように細く刻みます。

浸出



刻まれたてん菜を浸出塔に運び、約70度のお湯に浸して、てん菜に含まれる糖分を溶かし出します。

ろ過



糖分を含んだお湯（糖液）には不純物が含まれているため、ろ過器やイオン交換樹脂を通して取り除きます。

濃縮・結晶化



ろ過された糖液を煮つめて水分を飛ばし濃縮したあと、細かな砂糖を加え更に煮つめると、砂糖の結晶が成長します。

遠心分離



砂糖の結晶が大きくなったら遠心分離機に入れて、結晶と水分（糖蜜）に振り分け乾燥させます。

梱包・出荷



できた砂糖はそれぞれの用途に応じて包装され、北海道はもとより全国各地に出荷されます。