

たきこくとう  
「上野 焚黒糖」が「大阪産（もん）名品」に選ばれました。

上野砂糖株式会社（本社：大阪市、代表取締役社長：上野誠一郎）の「上野 焚黒糖（たきこくとう）」がこの度「大阪産（もん）名品」の1つに選ばれました。

【「大阪産（もん）」とは】

「大阪産（もん）」とは大阪府が大阪の魅力を発信する事業の1つで、農水産物等の1次産品に使われる「大阪産（もん）」と、大阪府内に事業所を有し、大阪府内で製造された加工食品であって、その商品自体が50年以上の歴史を持つ「大阪産（もん）名品」の2種類があります。「大阪産（もん）名品」はその条件を満たし、大阪の特産として知事が認めた物のみです。

「大阪産（もん）名品」として、「駿河屋の極上栗羊羹」「銀装のカステラ（青箱）」「神宗の塩昆布」などが既に認定されております。



【認定背景】

大正2年創業の上野砂糖では、原料糖（粗糖）と沖縄黒糖を主とした黒糖を用い、伝統のブレンド製法で「上野 焚黒糖」を製造、加工黒糖として50年以上の長きに渡りご愛顧頂いております。

また、大阪と砂糖のつながりは非常に深く、大阪が「天下の台所」と呼ばれていた江戸時代から明治初頭まで、日本国内で扱われる砂糖のほぼ全てが海路で大阪に運ばれ、江戸を初め、日本各地に向けて海路で再び積み出される方法が採られておりました。現在、大阪の名産品として昆布が非常に有名ですが、砂糖と昆布にも非常に深いつながりがあり、大阪に集まった黒糖（砂糖）は北前船によって北海道に運ばれ、北前商人たちの昆布と売買されていた歴史があります。



今回、長年販売し続けている「上野 焚黒糖」の歴史及び、大阪と砂糖に関する歴史的背景により、大阪府の特産と認められる加工食品の1つとして、「上野 焚黒糖（加工黒糖）」が「大阪産（もん）名品」の認定を大阪府知事より頂きました。

【本件に関するお問い合わせ】

上野砂糖株式会社 営業部

〒556-0024 大阪市浪速区塩草 3-6-3

TEL 06-6561-3034 FAX 06-6562-5136

ホームページ <http://www.osatou.com/>