










| 1     | 勝連漁業協同組合  | 食 品 加 工 品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | ノンフローズン生もずく   | MEMO   |
| PR    | <ul style="list-style-type: none"> <li>既存のモズク生産ラインは、3月～6月に水揚げしたモズクを一斗缶に缶詰冷凍し、原料出荷及び、一旦冷凍した原料もずくを解凍してから自社工場にてオリジナル商品製造を行っている。</li> <li>これまで市場にあまり流通していない、早摘みもずくを生（ノンフローズンにて提供する。）</li> <li>これまでは、生のまま冷蔵で保存した場合、一般生菌数の上昇及びモズクの劣化が生じる事から商品化出来なかった。</li> <li>新モズク製造ラインは、井戸海水（濾過・殺菌）を取水し、殺菌海水洗浄を行うことで、モズクの一般細菌数を最小化し、3℃以下（モズクは、塩分を含むため-3℃以下にならないと凍結しない。）で保存し、ノンフローズンのモズクを商品化する。</li> </ul> |  <p>【WebSite】<br/>https://<br/>www.katsuren.net/</p>  |


| 2     | 大伸 株式会社  | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | 県内の養殖鮮魚を冷凍加工した商品   | MEMO  |
| PR    | <p>伊江島の養殖タマン等、コロナにて販売量も減少しているが、今年の 9 月から鮮度劣化しない冷凍加工（活締めから 30 時間以内にアルコール凍結機による急速凍結）を新規で始め、冷凍でも生と変わらない新鮮さを再現すること出来、県内のホテルにて大変好評を得ており販売数量も増えてきております。また弊社はハサップの衛生基準のもと管理している工場にて加工している為、安心安全な生食可能な製品を製造する事が出来ます。県産養殖魚または天然魚の冷凍刺身用製品という画期的な商品を作れるという事が弊社の技術（強み）と考えており、伊江島のタマンを皮切りに県内の色々な魚を加工していけるので、それを提案したいと考えております。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://<br/>www.taishin-oki.co.jp/</p> |


| 3     | 有限会社 仲松ミート  | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | 琉球料理 ハンチュミ（瓶詰め 80g 入 要望に合わせて業務用可能）<br>琉球料理 豚チラガーポイル<br>琉球料理 豚肉ごぼう巻き味付け冷凍業務用   | MEMO  |
| PR    | <ul style="list-style-type: none"> <li>「ハンチュミ」はおきなわの保存料理として伝承されてきましたが、現在ではほとんど見ることが出来なくなった料理です。冷蔵庫の無い時代に手間暇かけて調理し、長期間保存できる品を作り上げた先人の知恵を現代によみがえらせるため料理研究家の伊是名氏と沖縄伝統料理のメニュー開発を行いました。ご飯のお供やお酒ともよく合いアレンジも数多く提案しています。魅力ある沖縄の食の逸品として位置づけられる商品です。</li> <li>「豚肉ごぼう巻き」沖縄の行事料理には欠かせない料理です。味付け済で冷凍済必要な分量だけ温めればすぐ配膳することが出来ます。</li> <li>「チラガーポイル」サラダとして新しい食べ方を提案しています。なじみの深い食材ですが、新鮮島野菜との相性は抜群です。</li> </ul> |  <p>【WebSite】<br/>https://<br/>nakamatsu-meat.co.jp/</p> |


| 4     | 株式会社 SAVORY  | 食 品 加 工 品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | ポーンブロススープ（骨汁）  | MEMO   |
| PR    | <p>「あなたはあなたの食べたものでできている」心、からだ、ととのう、SAVORY の NUCHI GUSUI BONE BROTH。ほとんどの日本人が程度の差はあれ、腸もれ（リーキーガット症候群）を起こしていると言われている。腸は、食物を消化・吸収したり、毒素を排出したりする大切な臓器で、体の免疫細胞の約 7 割が集中する、免疫器官の最高中枢であるにも関わらず、現代人の腸は乱れている。ほとんどの不調の原因は腸の乱れが原因であるため、真の健康づくりには腸を整えることが重要であるという考えのもと、命案（ぬちぐすい）な商品を開発、販売している。</p> <p>腸もれの原因が私たちの乱れた食生活や生活習慣で、加工品に含まれる保存料、添加物、糖質過多、医薬品や小麦製品のグルテン、乳製品のカゼインのほか、環境ホルモン、農薬、ストレス、寝不足など。これにより、腸が炎症を起こし、粘膜にできた隙間から未消化の栄養や細菌が腸外へ漏れ出している。</p> <p>腸もれが引き金となり、花粉症やアトピー性皮膚炎等のアレルギー疾患や全身に回ると糖尿病、がん、慢性疲労、うつなどを誘発するほか、脳に溜まると、脳細胞を萎縮させ、認知症に繋がることも警鐘されている。</p> <p>腸の炎症を抑え、粘膜の隙間の修復に有効なのが、ポーンブロススープである。ポーンブロスとは 2017 年頃アメリカ NY で火が付き、世界中に広まった。ポーンブロスは、肉を骨ごと長時間煮出し、そのコラーゲンを抽出したスープのことで、コラーゲンやミネラルが、体に吸収しやすい分子の状態で溶け出しているため、細胞の回復にとても効果的。腸の粘膜を修復し、腸のバリア機能を高めてくれる。</p> <p>腸が整うと、消化・吸収能力がアップし、それだけで解毒力が高まるだけでなく、様々な病気の予防や改善にも繋がり、自己免疫が上がるため、真の健康を手に入れることに繋がる。</p> <p>真の健康づくりをサポートするポーンブロススープを活用して頂き、リトリートツアーやウェルネスツーリズムにおける、宿泊業者さまとのマッチングや需要を見出したい。</p> |  <p>【WebSite】<br/>http://www.savory.jp/</p> |


| 5     | 株式会社 ONNA  | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | ①冷凍フルーツ<br>②もろみ粕を生地に練り込んだバケット<br>③レトルトカレー、紅茶、リキュール、飲むゼリー等  | MEMO  |
| PR    | <p>昨年、自社加工所を整備し、次亜塩素酸水による自動洗浄機、異物混入を防ぐためのエアシャワー等を完備し、HACCP に沿った衛生管理で農産物の一時加工処理を行い、急速冷凍処理後の冷凍保存化及び、乾燥機によるドライフルーツやドライベジタブルの製造に取り組んでおります。</p> | <br>【WebSite】<br><a href="http://onnanoeki.com/">http://onnanoeki.com/</a> |


| 6     | 株式会社 Annulus  | 食 品 加 工 品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | 島素材のこだわり冷凍ピザ  | MEMO   |
| PR    | <p>冷凍PIZZAへの想い<br/>           ～PIZZAに沖縄の想いと夢と未来をのせて～<br/>           県産無農薬有機栽培小麦を使用した美味しいPIZZAでサステナブルな挑戦。<br/>           pizzeria da ENZOは、従来PIZZA用の小麦粉は年間2t以上イタリアからの輸入されたものを使用していましたが沖縄県産無農薬・有機栽培小麦「島麦かなさん」とのご縁から、「島麦かなさん」を使用したPIZZA生地の商品化への取り組みをスタート。薪窯で焼きだした琉球スペシャルPIZZAを急速冷凍技術を用いご家庭でもお店と同じ焼きだしたの美味しいPIZZAを楽しんでいただけるよう、令和元年7月から冷凍ピッツァの商品開発をスタートしました。<br/>           この取り組みを通して沖縄の大地に根ざし、厳しい日差しや雨風に耐えて食材を作り続けておられる一次生産者様の想いをお料理にのせ、豊かな恵みが活かされる未来への貢献と、沖縄の小麦産業の勃興への貢献「島麦かなさん」の生産拡大によって、慣行の農薬を使った農地が、無農薬、無化学肥料の農地になり、土壌汚染が無い沖縄の大地の拡大、美しい海がいま以上に広がって行くことを願っています。<br/>           私達は生産者様と消費者様に喜んでいただき、沖縄食材のお料理を美味しく提供するサステナブルなイタリアンレストラン運営の挑戦をしております。</p> | <br>【WebSite】<br><a href="http://o-annulus.com/">http://o-annulus.com/</a> |


| 7     | ペンションほろほろ  | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | 1. 沖縄シークワサー 100% マーマレード「GREEN MARMALADE」 ひと瓶 (130グラム)<br>2. ベジシークワサージャム (仮称) ひと瓶 (70グラム)   | MEMO  |
| PR    | <p>1. 沖縄シークワサー 100% マーマレード「GREEN MARMALADE」<br/>           ペンションほろほろオープン以来ウェルカムドリンクとしてシークワサージュースを宿泊客に出していたが当初皮は廃棄していた。ノビレチンやその他の栄養成分が豊富な皮を廃棄するのはもったいないと思いマーマレードを作って宿泊客に提供したところ好評となり商品化。水は一切加えず千切りした皮と果汁だけで作ったシークワサー特有のほろ苦さとほんのりとした甘みが爽やかでおいしいマーマレードです。特に拘っているシークワサーの皮を手で (ひたすら) 千切りにする事で食感を楽しむ事ができ、糖度も33度前後と甘さを抑えたヘルシーなマーマレードです。<br/>           2. ベジシークワサージャム (仮称)<br/>           主に皮を使うシークワサーマーマレードの製造過程で果汁が在庫として残ってくる。何とか有効活用したいと考えてシークワサー果汁と主に恩納村産野菜を使ったジャムを製造。現在、恩納村特産品開発事業として承認され2021年末を目途に商品化予定。<br/>           【3種類のジャム】<br/>           ①シークワサー果汁 + ゴーヤー<br/>           ②シークワサー果汁 + ニンジン<br/>           ③シークワサー果汁 + 紅イモ<br/>           【特徴】<br/>           水は一切加えず果汁と野菜の割合は同量。シークワサーのほろ苦さと野菜の味を感じる事ができ3種類の彩りもきれい。糖度を33度前後と甘さ控えめ。</p> | <br>【WebSite】<br><a href="https://pension-holoholo.com/">https://pension-holoholo.com/</a> |

| 8     | 大城海産物加工所 株式会社   | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | 沖縄アンチョビ、濃厚スクガラス、島とうがらしあらびき、他  | MEMO  |
| PR    | <p>沖縄県産の原材料にこだわり、県産のミジュンやスクガラス、島とうがらしを加工・製造しております。<br/>           お土産品として好評いただいています。</p> <p>アンチョビは昨年度、県外百貨店のお惣菜に使用され、高い評価もいただいておりますので、沖縄観光でいらしたお客様にもぜひ地元沖縄で、味わっていただきたいと思っております。</p> | <br>【WebSite】<br><a href="http://www.tougarashi.net/">http://www.tougarashi.net/</a> |


| 9     | ピザハウス  | 食 品 加 工 品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | 県産アグー豚を使用したソーセージ、超天然仕込生ハム、自家熟成ハンバーグ  | MEMO   |
| PR    | <p>【超天然仕込生ハム】</p> <p>弊社代表取締役社長の坂本昭司が、2016 年から信州八ヶ岳山麓「原村」、標高 1,300m の自然の中で素材と環境にこだわり無添加生ハムを作り始めました。毎年、湿度が低くなる秋から冬にかけて生ハムを製造します。素材は「おきなわ」にこだわり、金武町のブナシメジと酒粕を飼料にした「琉球在来豚アグー」血統のキンアグー豚と沖縄県産 100%海水塩を使用しています。この塩の特徴は、カルシウムとマグネシウムが豊富である為、味のある豚肉に、にがり成分が効いて、しっとりとした肉質に仕上がってます。製造工程はいたってシンプルで、余計な水分だけを取り除き、食用醗酵菌を入れて4日程冷燻を行った後、平均湿度 40%以下の天然環境下で熟成します。カタロース・ロース肉は約4ヶ月間で、(原木)豚の後足を1本まるごと使った骨付き腿は24ヶ月間で生ハムが完成します。醗酵菌を使用しているため天然アミノ酸たっぷりの脂味の甘い食感の生ハムが楽しめます。また一般生ハムに比べ、40%減塩しているので塩分の摂取量が気になる方でも安心してお召し上がれます。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://www.pizzahouse.co.jp/</p>  |


| 10    | 株式会社 食楽Zu  | 食 品 加 工 品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | ゴーヤーピクルス・ゴーヤー味噌漬、ゴーヤーピリ辛みそ、もずくキムチ、ゴーヤー漬(和風)、紅芋ごま団子   | MEMO   |
| PR    | <p>※自社についてのPR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・宮古島の素材にこだわり、お客様のニーズに応えながら独自のレシピで開発した自社商品が20種類ほどあります。</li> <li>・沖縄本島に代理店を持っているため、注文に応じて翌日には商品をお届けする体制が整っています。</li> </ul> <p>※商品についてのPR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆ゴーヤー漬物 3 種：独自に開発したソースで仕上げました。</li> <li>(ピクルス：食事の付け合わせや、細かく刻みマヨネーズとあえてタルタルソースとして(みそ：お酒のおつまみやご飯のお供に)(ピリ辛みそ：チャーハンや野菜炒めなどに)</li> <li>☆もずくキムチ：ナンプラーや和風だしなど 3 種のだしをブレンドした独自のソースに、もずくを漬け込みました。</li> <li>☆紅芋ごま団子：紅芋は宮古島が発祥の地と言われており、他の紅芋と比べ色が濃いのが特徴で、幅広い年齢層の方に絶賛されています。</li> </ul> | <p>【WebSite】<br/>https://www.syokurakuzu.com/</p>  |


| 11    | 浜口水産 株式会社  | 食 品 加 工 品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・グルクンを3枚におろし、骨を抜いて冷凍。加熱用で提供。</li> <li>・県産のマグロ・高瀬貝・夜光貝なども液体冷凍後-60度で保存。1年を通して刺身で提供。</li> <li>・オリジナルの天ぷら粉。</li> </ul>  | MEMO   |
| PR    | <p>☆弊社は設立して7年。伊良部島で水揚げされる魚を余すことなく商品化することをモットーにしています。鮮魚・冷凍魚・また、島の古くから伝わる食を現在風に簡単に作れる商品も手掛けています。</p> <p>☆伊良部島で水揚げされた魚は素より沖縄県産の40kg前後のマグロもブロックで冷凍保存して1年を通して刺身で提供することができます。</p> <p>☆沖縄の伝統食である「鰹ちゅー汁(かちゅーゆ)」は宮古みそ、島で生産された鰹節を活用しており1食用、業務用と製造販売しているのは弊社のみです</p> <p>☆弊社オリジナルのてんぷら粉は冷水で溶いて上げるだけで鰹だしの効いた美味しい天ぷらが揚げられます。</p> <p>☆天ぷら用にマグロ・シイラ・せいかかなどをカットし真空保存、業務用も提供可。</p> <p>☆マンゴー・ドラゴン・パッションなどのフルーツもカットし冷凍しています。</p> <p>☆鰹・グルクンの骨粉・モズク・島野菜(パプリカ)でふりかけを開発中です。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://hp.hamaguchi.okinawa/</p>  |


| 12    | いもともや食品加工所  | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | 紅芋甘藷 ちゅら恋紅芋を米麹で発酵させた芋の濃縮甘酒。   | MEMO  |
| PR    | <p>紅芋甘藷：サツマイモの加工品で日持ちする商品ができないだろうかと思い巡らせていたときに地元のウタキで供えられるお神酒が芋の神酒であることを知り、それを商品化できないだろうかと考え開発した物が紅芋甘藷です。2015年のことでした。</p> <p>紅芋甘藷はパンケーキに塗ったり、ヨーグルトに添えたりとスイーツに使用したり、スムージーの材料としても煮物に砂糖の代わりに、漬け物(大根)に使用してべったら漬け風に様々な利用法があります。</p> <p>紅芋甘藷はちゅら恋紅芋と米麹と水のみでできた食材でそれ以外のものは使用していませんので特に健康志向のかたにお薦めです。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://imotomoya.okinawa/</p>  |





| 13    | しゃぶしゃぶと島豚料理 みなみ   | 食 品 加 工 品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・キビまる豚100%使用 みなみの餃子</li> <li>・キビまる豚精肉の販売及び、生産者「福まる農場」の紹介</li> <li>・近隣ホテル事業者向け 送迎付きディナープラン</li> </ul>   | MEMO   |
| PR    | <p>当店は、那覇市久米にあるキビまる豚専門店です。沖縄の豚といえば、あぐーというのが当たり前でしたが、私たちは沖縄本島南部の豚キビまる豚を専門に扱っております。</p> <p>これまで、「みなみの餃子（肉フェスタ inNAHA2019）」、「みなみのカツサンド（那覇空港販売中）」など、キビまる豚を謳った商品を開発・販売してきました。現在、様々な飲食店などでキビまる豚を見かけるようになってきましたが、私がキビまる豚を専門的に扱った目的は「地元の出産地の役に立ちたい」という想いです。地元の食材を発信することで、生産者・生産地がクローズアップされ、注目度が集まる。まだまだ駆け出しですが、キビまる豚を通して地元への恩返しを表現していこうと考えています。</p> <p>キビまる豚は、さとうきび、紅芋、県産のよもぎ等の葉草類を混ぜ込んだ飼料を与え、飼育環境も HACCP 認定の養豚場によるストレスフリーで安心安全な環境で育っています。味は、豚肉独特の強い匂いは抑えられ、さっぱりと味わえます。また、肉肉しさというよりは、上品な旨味を感じられるのが特徴です。美味しさを数値化した研究結果では、有名ブランド豚と同等、もしくは項目毎ではそれ以上の結果が出ております。また、東京でも有名なホテルのシェフが目をつけたことでよりその品質は沖縄よりも東京で広がりを見せました。</p> <p>当店では、キビまる豚を、味がわかりやすいと言われるしゃぶしゃぶをメインに、炭焼きや一品料理などのアラカルトでもふんだんに使用しています。</p> <p>これからのチャレンジとして、近隣ホテルのお客様へも美味しいキビまる豚を味わって頂けるよう、送迎サービスも考えております。ぜひ一度お話をさせて頂けると幸いです。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://shabushabu-mi-nami.owst.jp/</p>  |


| 14    | 農業生産法人 株式会社 マルシェ沖縄   | 食 品 加 工 品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | 甘藷（紅芋）の加工品（お菓子・食品）   | MEMO   |
| PR    | <p>弊社は、自社農場と連携農家から原料を調達している 6 次産業の会社です。原料となる甘藷（主に紅芋）は沖縄県内で生産しており、1 年中植え付けと収穫ができるように取り組んでいます。弊社で提案したい製品は「うむくじてんぷら」と「紅芋チップス」です。弊社のうむくじてんぷらは揚げると美味しい「うむくじてんぷら」になり、蒸すと美味しい紅芋ムーチャーになります。蒸しても揚げても美味しいのが特徴です。紅芋ペーストを多く配合しており紅芋の美味しさを伝える事ができます。弊社の「紅芋チップス」は色がとても綺麗で味も美味しいです。一年中安定して生産でき、パンケーキのトッピングやケーキのトッピングとして県内、県外からも注文が増えています。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://marcheokinawa.com/</p>  |

| 15    | 農業生産法人 株式会社 福まる農場  | 食 品 加 工 品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | 精肉及び食品加工品  | MEMO   |
| PR    | <p>■株式会社福まる農場とは<br/>2009 年、沖縄県の南風原町にて創業。<br/>沖縄県産ブランド豚「キビまる豚」を生産から販売まで一貫して行っている会社です。現在は HACCP の認証など頂きながら、お客様に安心して食して頂ける豚肉を提供しております。自社管理だから出来る「安心・安全・安定」の三原則。</p> <p>■キビまる豚の美味しさ<br/>キビまる豚は沖縄県産の作物を飼料に与えています。あっさりとした肉質と独特の甘み・香りが特徴の豚肉です。さらに脂肪融点が低い事もあり、口どけの良さや食べやすさを実感できます。今では多くの有名な料理人の方からも支持され幅広く使用されています。</p> <p>■福まる農場の強み<br/>コース、バラ肉をはじめとした精肉の主要部位の他、ソーセージ、ハム、ベーコンなどの加工品も取扱っております。弊社の強みは、使用目的に合わせての精肉ブロック販売以外にカット方法及びスライス幅等のオーダーも可能です。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://www.kibimaru-ton.com/</p>  |

| 16    | オキコ 株式会社   | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | 黒糖 紅イモ等、県産品を使用した加工食品   | MEMO  |
| PR    | <p>西表産黒糖を使用した伝統菓子「アガラサー」や「ホットケーキ」「黒糖食パン」 紅イモを使用した「パンケーキ」「干し芋」「メロンパン」など県産素材を活用した商品、企画提案ができる。</p> <p>個包装にした黒糖をホテルフロントや各部屋などにウェルカムキャンディーとして提供し認知度を高めたい。</p> <p>自社で製造ラインを有しているのでホテルやユーザーの意見を商品化できオリジナルの展開ができる。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://okiko.net/</p>  |


| 17    | 農業生産法人 株式会社 命豚ふぁーむ  | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | ソーセージ、パテ  | MEMO  |
| PR    | <p>沖縄の世界自然遺産地域に位置する国頭村で放牧飼育している猪豚を生産・加工・販売してる会社です。現時点、沖縄のホテルさんから依頼がありソーセージ・パテを業務用卸で取引しています。沖縄に訪れた観光客の方に美味しく提供できるよう作っています。ソーセージは猪豚のお肉本来の旨を引き出せるようつなぎに卵を使用していません。パテは猪豚の脂の甘みを引き立てられるよう香辛料を工夫しています。そのままスライスしてパンに乗せて、サンドイッチとして挟んでお召し上がりください。</p> |   |
|       |   | <p>【WebSite】<br/>https://www.nuchibuta.com/</p>  |


| 18    | 株式会社 OCA OKINAWA   | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>オーガニックカカオを使った加工食品の提供<br/>           ↳オーガニックチョコレート、カカオパウダー、カカオニブ、カカオプリン、焼き菓子などなど<br/>           オーガニックカカオの原料提供<br/>           ↳オーガニックチョコレート、カカオニブ、カカオパウダー、カカオバター、カカオハスク</p>  | MEMO  |
| PR    | <p>OCA OKINAWA は、自社直系のベトナム OCA（オカ）で、オーガニックカカオ栽培からチョコレート製造を一貫して行う Tree to Bar 製法によるカカオ商品の販売をスタートしました。健康にも良い注目のベトナム産の上質なカカオを使い、オーガニックや添加物不使用にこだわりながらも、誰でも手軽に買える商品の開発、販売をしています。沖縄の市場で販売できず破棄される有機農産物と、オーガニックカカオを掛け合わせた商品開発を行い、販路の拡大、食品ロスを減らす取り組みを行っています。2021 年 7 月に販売開始した、オーガニックチョコレートをにつかったプリンは、日本でとくに冬にしか消費されないチョコレートを気る食べるようにと開発した商品となります。プリンには、沖縄の原料をメインに、八重瀬町にあるぐしちゃん銀バナンのバナナを使ったプリンと、9 月には西原町にあるごやファームさんで収穫されたマンゴーを使ったプリンを販売しました。バナナやマンゴーは、傷があったり、見た目が悪く市場で販売できない規格外のものを中心に、原料として仕入れ食品ロスに繋げる形となっています。また、プリンは添加物不使用でありながらも、検査で賞味期限 60 日をクリアしているので、保存期間も長い商品として、販売することができています。沖縄（日本）で得た利益をベトナムのカカオの農家、工場に還元（シェア）する、持続可能な未来への取り組みを実践しています。</p> |   |
|       |  | <p>【WebSite】<br/>www.ocajapan.com/</p>  |


| 19    | 株式会社 沖縄美健販売  | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | 塩トマト 110g・30g  | MEMO  |
| PR    | <p>鮮やかな赤色をもつ「チェリートマト」。それを黒蜜に漬け込むことにより、トマトの持つ酸味とまろやかな甘みをもつ「ドライトマト」が作られます。ドライトマトにまぶされている「ぬちまーす海水塩」は、沖縄県うるま市にある株式会社ぬちまーすの独自製法により作られています。普通の塩に比べ、マグネシウムが 200 倍・カリウムが 10 倍・21 種類のミネラルが含まれているヘルシーなお塩です。1 粒食べると、ドライトマトのまろやかな甘みとぬちまーす塩の旨味が口の中いっぱいに広がるヘルシーなお菓子です。</p> |   |
|       |  | <p>【WebSite】<br/>okinawabiken.jp/</p>  |


| 20    | 合同会社 てんぷす  | 食 品 加 工 品 |
|-------|--|-----------|
| 商品・提案 | <p>弊社は宜野座村で居酒屋「炭焼家てんぷす」というマルシェのフードコートでてびち唐揚げの専門店を営んでおります。今回提案したい商品はてびち唐揚げと唐揚げ以外にも使える加熱処理済みのてびちの冷凍パックを提案いたします。</p>  | MEMO      |
| PR    | <p>弊社のてびち唐揚げは揚げる前にてびちを 6 時間お酒としょうがも一緒に煮込み、豚特有の臭みを取り、残った毛の処理などを行っています。揚げる工程は片栗粉をまぶし油で揚げ、盛り付け前にオリジナルのたれをからめて提供しています。てびち唐揚げは炭焼家てんぷすの人気商品であり、県外（大阪）の催事でも 1 週間で 5000 個の売上実績がある商品でコロナ禍によって飲食店の営業が制限される中でてびち唐揚げのテイクアウト専門店のうるマルシェに開店しうるマルシェでも人気の商品に成長しました。</p> |           |

|           |   |  |
|-----------|---|--|
| <p>21</p> | <p><b>やぎとそば 太陽</b></p> <p>商品・提案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カップでヤギスープ（ヨモギ七味・長命草・バクチャー） ・ヤギシチュー（2種）</li> <li>・ヤギ刺身などヤギ肉加工品 ・ばんないソース</li> <li>・ミニヤギのレンタル・ふれあい・販売</li> </ul>   | <p>食 品 加 工 品</p> <p>MEMO</p>   |
| <p>PR</p> | <p>自社農場で育てたヤギ肉を使用し、商品開発を行っています。<br/>品種改良に成功したミニヤギのレンタル・ふれあい・販売も行っています。<br/>ヤギは「うちなーんちゅのアイデンティティ、ソウルフード」であると常に感じてきた私たちは、最近のヤギ文化の衰退をとてさみしく感じてきました。このままでは、沖縄のヤギ文化が消えてしまう、そう感じ、様々なヤギの加工商品開発を行ってきました。イチ押しは「ヤギ刺身」です。高たんぱく低脂肪で鉄分豊富なヤギ肉を、新鮮な状態でお召し上がりいただけます。</p> <div data-bbox="252 472 403 593"> </div> <div data-bbox="416 472 587 593"> </div> <div data-bbox="600 472 689 593"> </div>   | <p>【WebSite】<br/>http://r.goope.jp/<br/>/yagisoba-taiyou</p> <div data-bbox="1321 488 1433 593"> </div>    |
| <p>22</p> | <p><b>ちゅらさ工房</b></p> <p>商品・提案</p> <p>手済みバジルソース・バジルペースト・ローズシロップ・琉球ローズ美容液・フクギ染ストール</p>  | <p>食品加工品・その他</p> <p>MEMO</p>   |
| <p>PR</p> | <p>世界一サングにやさしい村、SDGsの村恩納村で持続可能な農業を 40 年以上続け、そこから生まれた産物を商品化してきました。長年の環境保全活動が評価され、去年は国連生物多様性の 10 年日本委員会から表彰され、今年はバジルソースが商工会連合会からバイヤーズルーム 2021 審査員特別賞を受けました。特に、赤土を流さず、農薬や化学肥料を使わず環境に配慮した農業が安心安全につながり、持続可能な社会につながる事が評価されたものと思います。沖縄在来の庚申バラの畑にコンパニオンプランツとしてバジルを混植している。その香高いアフリカンバジルを使って手済みバジルソースとバジルペーストはバジルとオリーブオイルと塩だけでシンプルに仕上げました。農薬や化学肥料を使わない畑で栽培した庚申バラの花びらを使ってローズシロップとバラのエキスを 50%使った琉球ローズ美容液を商品化しました。福木は風水をコンセプトにした集落作りに活用され、恩納村木でもある福木の葉を使って絹のフクギ染めストールを開発しました。黄色はハッピーイエローと親しまれ、かつては王族にだけ許された高貴な色です。樹皮で染めていましたが葉で染めることで樹木を守り量産ができます。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://www.churasakoubou.com/</p> <div data-bbox="1321 981 1433 1086"> </div>            |
| <p>23</p> | <p><b>南の島恵み農園</b></p> <p>商品・提案</p> <p>青い塩、バタフライピーティー商品、青いさんびん茶</p>  | <p>食 品 加 工 品</p> <p>MEMO</p>   |
| <p>PR</p> | <p>現在、徐々に注目されているバタフライピーを自家農園で除草剤さえも使わずに手間暇かけて育てたものを製品化致しました。私共の商品のコンセプトは【サング保全】です。売り上げの一部をサング保全活動に寄付したり、実際に海に潜って植え付けをしたり、売り上げの一部をサング保全活動に寄付したり、実際に海に潜って植え付けをしたり、赤土流出問題に取り組んだりしています。沖縄の大切な観光資源を守るため、より多くの方々に弊社の商品を手に取って頂けたらと願っております。</p>   | <p>【Facebook】<br/>https://www.facebook.com/maedasoba2019/</p> <div data-bbox="1321 1473 1433 1579"> </div> |
| <p>24</p> | <p><b>株式会社 Honey Fusion</b></p> <p>商品・提案</p> <p>フリーズドライフルーツセット、マヌカハニー発酵バター、マヌカフュージョンハニー</p>   | <p>食 品 加 工 品</p> <p>MEMO</p>   |
| <p>PR</p> | <p>沖縄素材とマヌカハニーを合わせたフュージョンハニーシリーズは非加熱・無添加、砂糖不使用で「安全、安心、美味しい商品」に拘って製造しています。ニュージーランド政府認定研究室で 100% ピュアと認められたマヌカハニーと 沖縄素材とのフュージョン商品は沖縄初、日本 初、そして世界初です。Honey Fusion( ハニーフュージョン ) のフュージョンとは、日本語で融合という意味です。弊社代表の マクブライド 直子とニュージーランド出身の副代表グレン マクブライドが 生まれ育った大好きな国を大切にしたいという想いから、両国のいいものをフュージョンして次々と商品が生まれました。沖縄の太陽をたっぷり浴びた沖縄素材のマヌカハニーは素材の味が濃厚なので、そのままお召し上がりいただくのはもちろん、調味料として料理のアクセントにもご使用いただけます。</p>   | <p>【WebSite】<br/>https://honey-fusion.com/ja/</p> <div data-bbox="1321 1966 1433 2072"> </div>             |


| 25    | 有限会社 勝山シークワサー   | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | <p>○沖縄県産果汁 100% 勝山シークワサー 500ml(業務用：瓶)<br/>         ○沖縄県産果汁 100%カープチャー 500ml(業務用：瓶)<br/>         ○青切り果実 (8月～10月)・完熟果実 (12月～)</p>   | MEMO  |
| PR    | <p>地域の生産者が作った工場で製造している沖縄県産果汁 100% の商品です。原料となるシークワサー・カープチャーは、勝山地域を中心とした沖縄県やんばる地域の果実を使用しており、トレーサビリティシステムにより栽培履歴が確実に把握されています。ジュース・スイーツ・アイスクリーム・ドレッシング等として広くご利用頂ける商品です。</p> | <p>【WebSite】<br/> <a href="http://www.mayaga.com/">http://www.mayaga.com/</a></p>  |


| 26    | 株式会社 MG Produce/ともや農場   | 食 品 加 工 品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | <p>鶏の肉を使った商品・県産苺を使用した苺ジャム</p>   | MEMO   |
| PR    | <p>家畜業界では困難だとされてきた採卵鶏の雄鶏を家畜飼料に 60 年携わってこられた比嘉正雄先生(89)の協力の元、この2年間(2020年～2021年)に渡り飼育の試験を繰り返し、ついに食肉用として提供出来るものに成功致しました。(昨年度は数々のメディアに取り上げて頂きました。)丸鶏から県内大手食肉加工会社様にもご協力頂き、ソーセージ加工などにもし、試食された料理研究家の先生や沢山の方々から好評を頂いています。今後、この採卵鶏雄鶏を県産ブランド鶏として県内の目玉になるように広めていけたらと思います。</p> | <p>【WebSite】<br/> <a href="https://tomoyafarm.wixsite.com/site">https://tomoyafarm.wixsite.com/site</a></p>  |


| 27    | ちゅらゆーな 株式会社  | 食品加工品・その他   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>・伊是名島産早摘み生もずく 業務用一斗缶、1kg(冷凍、冷蔵)<br/>         ・オゾン発生器(消臭、除菌作用)</p>   | MEMO  |
| PR    | <p>・もずくの生産量の 99% を占める沖縄もずくですが、塩蔵での流通が主流で、塩による浸透圧で塩抜きの際にもずくの成分も抜けてしまうため、もずく本来の美味しさを知って欲しいという想いから洗浄選別をしっかりと塩蔵することなく冷凍保存しました。早摘みとは、漁師さんの目利きで、有用成分でもあるヌメリ成分が多く、独特ののど越し、しっかりした食感が出たタイミングで新芽の頃に収穫したものです。解凍し袋から出すと直ぐに調理出来るので忙しい事業者には便利な商品となっています。</p> <p>・もずくの洗浄殺菌に弊社が寄贈したオゾン水生成器を使用してもらっています。残留性もなく殺菌消臭作用もありウイルスの不活性化も好評であることからオゾン発生器の代理店もやっております。除菌への労働力削減、安心安全をご提供します。</p> | <p>【WebSite】<br/> <a href="https://churayuna.com/">https://churayuna.com/</a></p>  |


| 28    | 一般社団法人 沖縄県健康産業協議会   | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | <p>WELLNESS OKINAWA JAPAN 認証制度による下記の認証商品<br/>         シークワサー/もずく/アセロラ/島桑/ウコン/もろみ酢/サンゴカルシウム/長命草/県産緑黄色野菜を加工し、科学的根拠に基づいて作られた開発された健康食品類(ドリンクタイプからサプリメントまで形態は様々です。)および同認証制度による新商品(PB等)開発・OEM供給の提案</p>  | MEMO  |
| PR    | <p>沖縄の自然、伝承、文化の恵みを健やかな暮らしを願う人々に届けたい。<br/>         このような思いから、良品選択の一つの目印として「機能的価値」「情緒的価値」「安全安心」この「三拍子基準」を満たす優れた商品を、外部有識者による審査に基づき WELLNESS OKINAWA JAPAN として認証します。またその中から、より秀でた個性を持つ逸品には PREMIUM 認証が与えられます。</p> <p>体に良いといわれる成分がアピールされているけれど、それは科学的な研究によるものなの？その成分がどれくらい含まれていればいいの？本当に沖縄の自然や文化から生まれたものなの？どのような管理のもとでつくられているの・・・？<br/>         そういった消費者に見えにくいところを、専門家による審査を経て認証されたものが WOJ 認証商品です。</p> | <p>【WebSite】<br/> <a href="https://www.wellness-okinawa.jp/">https://www.wellness-okinawa.jp/</a></p>  |






| 29    | 株式会社 AlgaleX  | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | 天然資源を損なわない“植物性 DHA” UMAMO   | MEMO  |
| PR    | <p>我々 AlgaleX 社はフードロス * から新たな価値を生みだすことをミッションとしているスタートアップ企業となります。現在は主に泡盛製造時に発生する酒粕を特殊加工して、その供給の 96% をお魚に頼る DHA を大量に含む藻類(DHA を 1g あたり魚の 7 倍程度含有)の培養に利用しています。</p> <p>この藻こそ今、急激に拡大する“植物性”市場に適合する数少ない DHA 原料であり、弊社はカプセルサプリや粉末の形で Vegan やベジタリアンの方々の食生活にあわせた DHA の摂取スタイルを提供しています。</p> <p>また、フードロスを新たな価値に変える試みは「エシカルプロダクト」としての側面もち、欧米で加速する倫理的な消費にもマッチする商品と自負しています。</p> <p>* 食品工場から発生する残さも含む</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://algalex.com/</p> |


| 30    | CHAMPURI STORIES   | 食 品 加 工 品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | CHAMPURI COOKIES (ヴィーガン・グルテンフリー・クッキー)<br>1) 黒糖ココナッツ<br>2) ダークチョコチップ  | MEMO   |
| PR    | <p>沖縄本島でシンガポール人(妻)と日本人(夫)の夫婦が世界各国の旅先で出会った味と、沖縄の恵みを「ちゃんぶる〜」したヴィーガン・グルテンフリーのクッキーを作っております。現在沖縄県内のオーガニックスーパー等の13店舗、県外の2店舗で販売しております。高品質でオーガニックな食材を多く使用し、動物性食材、精製糖、小麦粉、保存料、人工香料、防腐剤等の添加物は使用しておりません。できるだけ多くの方が、一緒においしく召し上がれるお菓子を目指しております。</p> <p>沖縄県内でもヴィーガンやグルテンフリーなどへの対応をされているホテルを見かけますが、ほとんどがホテル内でのレストランでの対応で、ウェルカムギフトとしての菓子やお土産の売店などでヴィーガンのお菓子を取り扱いされているホテルは少ないと思います。</p> <p>CHAMPURI COOKIES はお土産としての人気も高く、県外からのお客様からも大変好評をいただいております。果報庭では県内のホテル事業者様と情報交換をさせていただきたく存じます。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://champuri.theshop.jp/</p> |



| 31    | アイラティ 合同会社   | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | 県産黒糖、シークワーサー、塩、紅芋、島唐辛子を使用したイタリア産チョコレートのご提案。<br>県産原料を使用して県内製造したスーパースイーツのご提案。<br>県産原料を使用して県内製造する食品の OEM 受託提案。  | MEMO  |
| PR    | <ul style="list-style-type: none"> <li>商品コンセプト開発</li> <li>メニュー開発 (ローマ・日本イタリア料理協会)</li> <li>商品 OEM 受託製造</li> <li>パッケージ開発</li> <li>栄養情報開発</li> </ul> |  <p>【WebSite】<br/>https://ailati.world</p> |


| 32    | 株式会社 あじとや  | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | 業務用レトルト「沖縄の黒糖咖喱 (1kg)」<br>沖縄県内のホテルや全国のカフェ、沖縄料理店向けに開発した業務用カレーです。<br>朝食バイキングやランチメニューに、沖縄感をもっとアピールできるカレーを出してみませんか? 御社ならではのトッピングで、御社オリジナルのカレーに仕上げてください。  | MEMO  |
| PR    | <ul style="list-style-type: none"> <li>無添加 (香料、着色料、化学調味料、保存料、増粘剤を使用していません)</li> <li>スリランカ直輸入のスパイスをベースに、沖縄県産のウコン・黒糖・塩で作ったチキンキーマカレーです</li> <li>アルコール、豚を使用していませんので、ムスリムフレンドリー食品です</li> <li>小麦粉不使用のため、いわゆるシャバシャバ系カレーです</li> <li>* 隠し味の醤油の中に小麦が含まれています</li> <li>沖縄の実力派人気カレー店「あじとや」(那覇カレーグランプリ 2019 優勝) が開発</li> </ul> |  <p>【WebSite】<br/>https://ajitoya.net/</p> |


| 33    | 株式会社 オキネシア  | 食品加工品・その他   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | ①メイドインオキナワの香水、精油<br>②沖縄県産茶葉を使用した紅茶（ティーバッグタイプ）<br>③沖縄在来柑橘「カープチー」のマーマレード  | MEMO  |
| PR    | <p>弊社は地域との連携を大事にしています。</p> <p>ひとつは、本部町の「伊豆味みかん生産組合」と連携して、沖縄固有の島みかん「カープチー」の掘り起こしに取り組んでいます。カープチーの皮から自社工場で抽出した「精油」や、そのカープチー精油を香料として使用した「香水」、皮をペースト状にして使用した「マーマレード」などの商品がございます。</p> <p>もうひとつは、国頭村の「奥茶業組合」と連携して、低迷する緑茶生産の活路を拓くべく紅茶づくりに取り組んでいます。赤土・紫外線・ミネラル・・・紅茶栽培に適した沖縄の気候風土を生かし、新しい県産紅茶のブランド確立を目指します。</p> | <div>【WebSite】<br/>https://www.okinesia.com</div>  |


| 34    | しろ農園 株式会社  | 食品加工品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | アロエベラ関連商品<br>アロエベラ生葉、ジュース、99.9%原液、アロエの角切り、はちみつ等  | MEMO  |
| PR    | <p>平成 11 年頃に旧宮古島市（下地町）の第三セクターが中心となり、アロエベラ栽培・加工に取り組みましたが、販路開拓に苦勞し、軌道に乗り切れず、困ったアロエ農家を支援のために独自のルートを活かしたアロエ商品のネット販売に携わったことが契機となりました。</p> <p>その後、沖縄で身近な山羊にアロエ畑の除草管理をさせ、山羊のフンをたい肥にして畑に戻す無農薬循環型農業を行う光景が話題となり、徐々にファンを拡大し、平成 30 年にヤギふれあい牧場を開園。</p> <p>沖縄県民にとって、山羊は身近な動物として親しまれてきており、近年は愛玩動物として、また経済動物として人気が高く、山羊肉の消費は世界トップ、山羊乳も希少性があり付加価値が高いです。</p> <p>弊社でも山羊ミルクの生産準備をしております。</p> <p>日本最大級のアロエベラ農園を営むしろ農園では、山羊とアロエの持続可能な農業を標榜、SDGs の視点を平成 30 年度から展開し、その活動を加速させている。具体的には山羊ふれあい観光牧場の開業、養蜂事業のスタート、農福連携、琉球大学との産学共同研究等が挙げられます。</p> <p>沖縄・宮古島の環境特性はアロエ栽培には最適なため、オーガニックで露地栽培を行い、その品質は一般消費者を始めメーカーや医療機関からの評価も高い。アロエ畑では養蜂も可能であり、広大なオーガニックのアロエ畑に養蜂箱を設置し、質の高いハチミツを採取することができるようになりました。</p> <p>アロエ関連商品は、美容・健康への意識の高い方をターゲットとしており、普段の生活に溶け込むようなデザインに統一しています。</p> <p>アロエベラはアロエヨーグルトといったスイーツのイメージを持っていただくことが多いですが、和スイーツや、食事のおかずとなるようなレシピとしてもご活用いただけてと考えております。</p> <p>アロエ畑でアロエの葉だけを収穫し販売するだけでなく、山羊とハチミツの事業も可能でありこのサイクルを確立することにより、お客様へ美容・健康に付加価値の高い商品を提供できるとともに、沖縄の大きな課題である、基幹産業である農業、つまりは農家の収入向上、雇用創出、後継者育成に繋げていきます。</p> | <div>【WebSite】<br/>http://shirou-nouen.net/</div>   <div>https://www.goatcafe.jp/</div> |


| 35    | 株式会社 ファッションキャンディ   | 食品加工品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | おもしろアソート 3 種（小）、ぱのフィナンシェ 3 個入  | MEMO   |
| PR    | <p>「おもしろアソート 3 種」</p> <p>「おもしろ」は沖縄県産の原料にこだわり、素材の風味をいかした餡と、香ばしい折パイ生地でクリームチーズをサンドしてしっとり美味しく焼き上げたお菓子です。</p> <p>「紅芋」、「たんかん」、「黄金芋」、沖縄素材 3 種類の味が楽しめる話合せです。</p> <p>「ぱのフィナンシェ 3 個入」</p> <p>石垣島産のパイナップルは、県内初の農林水産大臣賞を受賞した當銘敏秀さんが生産する「ゴールドバレル」をたっぷり使用。甘さと香りが特徴のジュシーなパイナップルを使用することで、しっとりとしたパイナップルの風味豊かなフィナンシェが出来上がりました。</p> | <div>【WebSite】<br/>https://www.fashioncandy.co.jp/</div>  |


| 36    | 株式会社 ブルーリンク   | 食品加工品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | OKINAWA ミント缶<br>希望小売価格：320 円＋税  | MEMO  |
| PR    | <p>沖縄県外で当商品を手軽に買える環境を取りたいという訳ではなく、沖縄に旅行で来た観光客に販売したい商品です。</p> <p>現段階では EC サイトでの販売も考えてないです。</p> <p>そのため、沖縄のホテルで当商品を販売して頂けるバイヤーさんをお願いしたいと思っています。</p>  <p>この商品は、いままでありそうでなかった商品です。</p> <p>ミントを食べ終わってからも、二次利用ができ沖縄を思い出してもらえる商品です。</p> <p>いままでの沖縄のお土産とお客様を取り合うことがありません。例えば、紅芋タルトは職場にばらまき用に使います。当商品は仲の良いお友達にプレゼントできる商品です。</p> <p>しかも、お手軽商品なので、贈った相手を気を遣わせることもありません。デザインは沖縄の特長を捉え、沖縄のお土産としておしゃれで感動して頂けるお土産だと思っています。</p> | <div>【WebSite】<br/>https://blue-link.jp</div>  |


| 37    | 株式会社 黒糖本舗垣乃花  | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | 沖縄で最も馴染み深い味として人気の高い「多良間島産の純黒糖」<br>また、若い層に人気のある黒糖とナッツのお菓子「黒糖アーモンド」「黒糖カシューナッツ」など  | MEMO  |
| PR    | <p>今年はNHKで沖縄ドラマちむどんどんが放映される。<br/>また、主演女優の黒島さんが黒糖アンバサダーに就任し黒糖を宣伝している。<br/>ドラマがヒットすれば必然的に黒糖に脚光が浴び、需要が高まると予想される。<br/>既に弊社では県内外で黒糖関連商品の企画が多数決定しており、期待値の高さを感じられる。</p> <p>特にちむどんどんは沖縄の食にスポットが当たっており、宿泊先でも求められるため、いち早く黒糖の原料をお求めなら急ぎでご用意可能です。</p> | <p>【WebSite】<br/>http://<br/>www.kakinohana.jp/</p>  |


| 38    | 株式会社 食のかけはしカンパニー  | 食 品 加 工 品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | 前回、参加させて頂き、だいぶんと感じはつかめましたので、今回、経験を活かそうと思います。<br>いくつかのホテルでレストラン、宴会向けの OEM を受諾しており、そのノウハウを他のホテルに提案していこうと考えています。   | MEMO  |
| PR    | <p>弊社の得意な OEM 商品は沖縄県産の食材を活用した商品です。工場内に多彩なラインがありますので、実績のある「軟骨ソーキ」や「カレー・スープ」だけでなく、プリン、ゼリー等のデザート類の OEM を提案していきます。</p> <p>コロナ渦でホテルも人材の確保が困難になっております。仕込み等の時間を省ける OEM 商品はホテルにとってもメリットがあると思いますので、先方の需要を確認しながら商談させて頂ければと思います。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://<br/>www.fc-kakehashi.jp/</p>  |


| 39    | 農業生産法人 株式会社 島酒家   | 食 品 加 工 品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務用：沖縄県産南部島唐菓子（赤）（青）→ 乾燥ホール 乾燥粗挽き 乾燥パウダー</li> <li>・業務用：沖縄県産乾燥あおさ ・業務用：沖縄県産乾燥バジル → 粗挽き ・有機シークワサー果汁</li> <li>・業務用：沖縄県産黒糖シナモン → パウダー ・沖縄県産業務用だしパック</li> </ul>  | MEMO   |
| PR    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・沖縄初の島唐辛子のブランド化、既存の島唐辛子よりも価格が安価な為、取り扱いやすいと思います。</li> <li>※沖縄県南部エリアのみで栽培されたを使用しております。</li> <li>・沖縄県産乾燥あおさ（伊平屋島産：宮古島産：恩納村産）の3産地よりお選びいただけます。</li> <li>※産地を指定することにより沖縄県〇〇産と明記可能です。</li> <li>・生のバジルは全国でございますが、乾燥バジルは・・・実は1社しかなく弊社で2社目なんです。</li> <li>・有機のシークワサー果汁で、他のホテルとの差別化を図りませんか。</li> <li>・国産のシナモンってないですよ。しかも無農薬栽培のシナモンリーフを使用</li> <li>※朝食のパンに練り込んだり、ヨーグルトにかけたり、朝食の差別化を</li> <li>・沖縄県産だしパック</li> <li>※宮古島産鰹節：県産椎茸：県産さとうきび粉末を使用しており、あおさやもずくを入れれば優しいすまし汁完成</li> <li>・沖縄県島こしよう</li> <li>※本島南部の生産者様の原料のみ使用し、粗挽きにすることにより風味が出やすくなっております。</li> </ul> | <p>【WebSite】<br/>https://www.shimazak<br/>eya.com/</p>  |

| 40    | 日新電器産業 食品事業部   | 食 品 加 工 品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <ul style="list-style-type: none"> <li>* 沖縄ブランド豚 金アグー精肉、加工品</li> <li>こだわりの金アグーで御社の事業に貢献したい</li> </ul>  | MEMO  |
| PR    | <p>金アグーは 2020 年の豚熱の影響で激減し危機的状況でしたが、弊社と提携し生産・肥育環境を徹底的に見直す事で最上級のアグー豚に生まれ変わりました。</p> <p>アグーはラード体系で格付けが通常、等外がほとんどですが「金アグー」は中、以上がほとんどでオール 5 上（満点）が出たこともあります。</p> <p>*飼料には県内唯一の菌体発酵飼料（特許取得）を使用しています。</p> <p>金アグーの脂肪融点は 29 度で一般豚の 38 度と比べるとその違いが一目瞭然です。</p> <p>*沖縄県のアグー推進事業でも日本を代表する有名シェフに味覚・官能評価を実施していただき金アグーは高評価をいただきました。</p> | <p>【WebSite】<br/>http://www.shokunom<br/>iraibin.com/</p>  |

| 41    | 株式会社 沖縄やまや  | 食 品 加 工 品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | 沖縄県産辛子めんたいこ / めんたいこを使った商品   | MEMO   |
| PR    | <p>弊社は博多やまやの技術を引継ぎ沖縄の方々のお口に合うよう改良を重ね、沖縄の食材を使用することにより他の明太子では出せない味わい、風味を作り出しました。</p> <p>沖縄県産の「泡盛」「シークワサー」「塩」を使用し製造しております。</p> <p>また、沖縄県内唯一の明太子工場で製造している為、出来立ての明太子をご提供しております。</p> <p>爽やかでフルーティーな味に仕上げておりますので、辛いのが苦手な方やお子様でもどなたでも食べて満足してもらえるような明太子です。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://oki-yamaya.com/</p> |

| 42    | 有限会社 神村酒造  | 飲 料   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・暖流古酒ブレンド 30 度 720 ml</li> <li>・琉球もろみ酢 900 ml</li> <li>・暖流 3 年古酒 40 度 720 ml</li> <li>・尚 KAMIMURA 40 度 720 ml</li> </ul>  | MEMO  |
| PR    | <p>*「泡盛暖流」は 1958 年から開発を手がけ、1968 年に商品化しました。琥珀色でウィスキーのような甘い香りが漂う暖流は樽貯蔵泡盛の先駆けとなりました。神村酒造のチャレンジ精神で生まれた暖流は泡盛の世界に新境地をつくり大きく貢献しました。弊社の長く愛飲されている商品です。</p> <p>*尚 KAMIMURA は、沖縄のハイビスカスから採取した花酵母で仕込み、蒸留を 3 回重ねました。柑橘系の香りとヨーグルトを思わせる甘み、スッキリした後味は冷酒またはカクテルのベースとして果汁ともよく合う、新世代泡盛です。</p> <p>*琉球もろみ酢は旨い泡盛造りと繋がっております。黒麹菌と泡盛酵母の働きによって生まれた天然発酵のクエン酸と 18 種のアミノ酸がたっぷり含まれています。日々の健康維持におすすめです。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://kamimura-shuzo.co.jp/</p> |


| 43    | 有限会社 今帰仁酒造   | 飲 料   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>【商品提案①】乙羽山麓泡盛仕込みヨーグルト酒</p> <p>【商品提案②】今帰仁 IMUGE.</p> <p>【サービス提案③】5 升サーバー (9 L) (サイズ：径：280mm 高さ：350mm 重量：7.2kg)</p>   | MEMO  |
| PR    | <p>【商品提案①】ホテルウエルカムドリンク</p> <p>今帰仁村で唯一の酒造会社として、地域の特産や企業連携で商品化できるものはないかと考え、地元にある乳製品メーカーのおっぱ乳業のヨーグルトを使用して商品化しました。商品は一言で言えば業界初のリキュールです。しかも、ありそうで無かった商品です。</p> <p>【商品提案②】部屋飲み用ドリンク</p> <p>泡盛でもない、焼酎でもない、IMUGE (イムゲ) 100 年振りに復活した琉球庶民が愛した幻の自家製芋酒。紅芋は沖縄本島南部と伊江島の紅芋を使用、黒糖は今帰仁村から近い伊平屋島の黒糖を使用しています。</p> <p>【サービス提案③】ホテル内泡盛バー向け</p> <p>泡盛は瓶や甕で寝かせれば寝かすほど熟成されます。その特徴を活かし 5 升サーバーに泡盛を入れて、ホテル内でウェルカムドリンクや泡盛の魅力を伝えながら、各地域の良さと連動して PR できます。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://nakijinshuzo.jp/</p> |


| 44    | 一般社団法人 琉球美容研究所   | 飲 料 ・ そ の 他   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>①既存小売販売沖縄県産品ブランド「RYU DAYS TEA」の販路拡大</p> <p>②琉球薬草を使用した「琉球茶会」アクティビティプランの提案</p> <p>③客室内または F&amp;B 部門での業務用茶葉の販路拡大</p>  | MEMO  |
| PR    | <p>現在琉球薬草を毎日飲みやすくブレンドした曜日別のラグジュアリーコンセプトティー「RYU DAYS TEA」を展開中です。使用素材は全て沖縄県産の天然素材使用で後継者不足または収入減の問題を抱える県内薬草農家さんへの還元サイクル事業も目的とし開発いたしました。商品自体もパッケージデザイン含めエコな仕様となっております。(関東圏期間限定ポップアップストア催事実績有：(株)丸井)</p> <p>その他団体名の通り「琉球美容研究」を基軸とし、美の歴史研究に関連した小売販売ならびに美容史に関する教授アクティビティ企画提案(琉球茶会)も可能です。より違った目線での沖縄体験を提供することでステイゲストへの新たな発見を持ってもらうことが当団体の趣旨でもあり、継続した県内外へ発信できると考えております。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://www.ryukyueauty-lab.com/</p> |





# 果報庭出展企業リスト 2022.3.9更新


| 45    | 玉寺畜産   | 畜産   |
|-------|--|------|
| 商品・提案 | ヤギに適した餌や飼いで肥育した、今までの沖縄のヤギとは異なる、臭みを可能な限り抑えたうえでサシも入り脂肪がサラサラした食べやすい肉。基本的にヤギ肉といえば汁が刺身というのが現状なので、臭いも抑え肉質も向上させたヤギ肉を使った新しい料理と一緒に考えていきたい。また、美容や健康にも特化した性質を多く持つので、PRに協力していただきたい。  | MEMO |
| PR    | <p>ヤギ臭が苦手な人は県内外に数多く、600 年を誇る沖縄のヤギ食文化をもっと広めるには既存のヤギ肉とは異なる、臭いを抑えたものを開発し、観光客や今まで食べられなかった人たちにも美味しいと感じてもらえるものが必要だと思ったのがスタート。</p> <p>岩手県宮古の牧場でケイアンドエス牧場サービスの発酵飼料で肥育した羊の臭いがマイルドになり東京のレストランから大変好評だったのでヤギでもいけると思っていたところ、今帰仁で父親の志を継いで大型・多産化系統のヤギの研究を開いている玉城照夫さんと出会い、肥育試験に協力していただいた。</p> <p>同じ反芻動物である牛での短期肥育においても内臓に負担がかからず、オレイン酸の数値が高いという結果が得られた。また、ヤギ肉は文化として長い歴史があるだけでなく、肉の特性としてダイエット効果（カルニチン）、抗疲労効果（タウリン）、アルツハイマー予防（β-ヒドロキシ酪酸）、低脂肪高たんぱく、豊富なミネラル（亜鉛・鉄）、アンチエイジング効果（オレイン酸）、冷え性や頭痛に効果（ナイアシン）など、他の肉類に比べて美容と健康、栄養に大変優れている。肉・脂肪にクセがなく、宗教に左右されないためアジアはもとより世界各国で食されており、近年では中東での需要も高まっている。このことより、沖縄のインバウンド需要が復活した際には国籍によらず提供が可能となる。更には飼料原料の一部に廃棄される予定だった食品副産物を飼料化し活用する事で、SDGs にも配慮した肥育を実現しております。栄養に富み、柔らかく、臭みも少なく、そしてエコフィードで肥育した良質な山羊を今帰仁を起点として送り出す事で沖縄のヤギ食文化の発展、地域振興、観光資源につながる肉として期待しております。</p> |      |


| 46    | 彩橋フーズ 株式会社  | 畜産   |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | 「あやはし牛」の牛肉を提案したい  | MEMO   |
| PR    | <p>■2008 年黒毛和牛の子牛の生産農家でスタート。沖縄県は和牛の繁殖が盛んで、子牛の出荷率が全国 4 位。子牛は県外に出荷され各産地で肥育され「黒毛和牛」として市場へ</p> <p>■沖縄は和牛の産地だが、自らが育てた牛を食べる機会が少なく、和牛の市場が沖縄にあることを信じ、2015 年沖縄県産のブランド牛「あやはし牛」の出荷をスタート</p> <p>■沖縄県内で和牛の繁殖農家は約 2,263 軒（R2.12 月末）あるが、出産した後の経産牛を再肥育・加工・販売卸をしているのは県内では、当社含み約 2 軒と希少</p> <p>■経産牛に注目したのは、味が濃厚で、価格もリーズナブルで顧客に提案できる為</p> <p>■当社のハンバーグを気に入ってくださり、食通芸能人の堤下氏が動画アップいただき反響を呼び 2021 年 3 月には約 200 セット、70 万円の売上</p> | <p>【WebSite】<br/> <a href="https://tsuku2.jp/ayahashigyu">https://tsuku2.jp/ayahashigyu</a></p>  |


| 47    | 沖縄オーガニッククリエイト 株式会社  | 農産品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | 国内有機 JAS 農産物  | MEMO  |
| PR    | <p>過去 25 年間、有機 JAS 栽培・自然農法野菜の流通事業を展開してきた株大八産業のネットワークを引き継ぎ設立した有機 JAS 野菜専門の販売会社です。近年、安心安全な食と有機野菜に対する社会全体の急速な関心の高まりを受けた中で、有機野菜を生産者と共に生産量を増やして販売しております。しかしながら、飲食事業様におかれましては『有機野菜について』中々ご希望にお応えできない現状も御座いしましたが、これをきっかけにお互いに PR を含め、共助出来たら幸に存じます。</p> | <p>【WebSite】<br/> <a href="https://okinawaorganic.co.jp/">https://okinawaorganic.co.jp/</a></p>  |

| 48    | 株式会社 みやぎ農園  | 農産品・農産加工品   |
|-------|---|---|
| 商品・提案 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵</li> <li>・青果、フルーツ</li> <li>・農産加工品</li> </ul>   | MEMO  |
| PR    | <p>鶏卵は、鶏が自由に動ける平飼いで飼育し、餌には防腐剤など使用しないで、消毒を一切せず生産しております。青果に関しましては、極力農薬、化学肥料を抑えた特別栽培基準の野菜を中心に契約農家様から仕入て販売させていただいております。量はまだまだ少ないのですが自社生産の野菜は化学合成農薬、化学肥料不使用で栽培しております。加工品に関しましては、保存料、化学調味料等使用せず、自社工場生産しております。</p> | <p>【WebSite】<br/> <a href="https://www.miyagino-uen.com/">https://www.miyagino-uen.com/</a></p>  |


| 49    | 農業生産法人 株式会社 熱帯資源植物研究所  | 農産加工品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | <p>①有機青パパイヤ…こだわり食材を利用したスムージーや炒め物<br/>②胡蝶蘭…エントランスや客室を沖縄で栽培している胡蝶蘭で彩を与える</p>   | MEMO   |
| PR    | <p>①自社農場にて、「有機青パパイヤ」を栽培しています。収穫後、調理体験も行うことで、青パパイヤ、沖縄県産食材の認知向上に繋がると期待しております。</p> <p>②「胡蝶蘭」を栽培から販売、お届けまで一貫して自社にて行っております。エントランス・客室を沖縄で栽培している胡蝶蘭で一年を通して彩ることで、沖縄の温暖な気候、自然植物の力強さを感じていただきたいと思います。</p> <p>また、当社胡蝶蘭は花もちがよいと評判の為、入れ替えの頻度を考えるとコスト削減に繋がると思います。</p> | <p>【WebSite】<br/><a href="http://www.tpr-net.co.jp/">http://www.tpr-net.co.jp/</a></p>  |


| 50    | 農業生産法人 株式会社 東物産  | 農産加工品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>沖縄県産パイン 完熟パイン (Nパイン・スナックパイン・ゴールドバレル)<br/>冷凍パイン・ドライパイン (Nパイン・ゴールドバレル)</p>  | MEMO  |
| PR    | <p>日本一パイン生産量を誇る『東村』でパイン生産量1位を誇る弊社は、沖縄の美味しい国産完熟パインを沢山の人の口に食べてほしい一心で、一つ一つ丁寧に育てています。海外のパインが大半ですが、県外では、国産パインは、ほとんど見ません。沖縄に来たら沖縄パインを食べてもらいたいです。</p> | <p>【WebSite】<br/><a href="https://www.higashi-bussan.com/">https://www.higashi-bussan.com/</a></p>  |


| 51    | 合同会社 シーベジタブル  | 農産加工品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | <p>・沖縄産『アツバアオサ』<br/>・沖縄産『スジアオノリ』</p>  | MEMO   |
| PR    | <p>海水の井戸水である地下海水を使用した、海藻の陸上養殖を読谷漁港内でスタート。これまで一般には流通することのなかった「あつばアオサ」に加えて、海藻の中でも最も香りが強く最高級品種とも言われることのある「すじ青のり」という海藻も生産する。異物がとても少ないのが弊社の陸上養殖の強み。</p> <p>「あつばアオサ」は、少し厚みのあるアサという感じの海藻で、食感がしっかりあって天ぷらやフリットなどの揚げ物に最適。揚げても鮮やかな色味が残り、山菜のようなほのかな苦味もあって、ちゃんと食べごたえも残る。生でもほぼ通年出荷ができる。</p> <p>「すじ青のり」は、一般的にはふりかけ、七味、ポテトチップス、お好み焼きなどにこれまで使用されてきた海藻ですが、実はクリームやオイル・チーズなどの相性がとてもよく、ハーブやスパイスのように洋の食事に使っても美味しい。あるシェフからは「海のトリュフだ」と評価していただきました。湯気の温度で香りが立つので、調理後にふりかけたり和えたりするのがおすすめ。</p> | <p>【WebSite】<br/><a href="https://seaveges.com/">https://seaveges.com/</a></p>  |


| 52    | GlassWorksちゅき   | 工芸品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | <p>ゆうなの花を焼き付けた大皿と長皿、ウェディングガラス体験</p>   | MEMO   |
| PR    | <p>・恩納村の村花、ゆうなの花を焼き付けたガラス皿<br/>恩納村特産品支援事業を基に、恩納村の村花「ゆうなの花」を焼き付けたガラス皿は、特許技術を活かし、本物の植物をガラスに焼き留めた製品です。銀を用いた華やかなガラス皿は、野菜ソムリエ監修の元、料理が映えるデザインで仕上げました。</p> <p>・ふるさと納税で人気のガラス体験<br/>ウェディングの記念に、ご家族やご友人との楽しい沖縄の思い出に、ガラスアクセサリやハートのガラス皿や琉球ガラス表札の制作が出来るガラス体験です。幼児用(3歳~7歳限定)のガラス体験は、安全に短時間で楽しめる人気です。</p> | <p>【WebSite】<br/><a href="https://glasstyuki.com/">https://glasstyuki.com/</a></p>  |





| 53    | 有限会社 MACHIDAYA   | 工芸品  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | サンレレ（三線とウクレレのミックス楽器）のワークショップの開催やアーティストによる演奏、サンレレを使用したアクティビティ   | MEMO   |
| PR    | <p>・サンレレは簡単な楽器で音色も心地良く幅広い年代の方が楽しめます。</p> <p>・サンレレ海遊びは防水になっており、プールサイドやサップヨガのように サップに乗って海上で演奏も可能</p> <p>サンレレ海遊びはシュノーケリングインストラクターの方からのご要望で、お客様をポイントへ行くまでの船の上や、砂浜での演奏をしたいので防水三線が欲しいと聞いたことがきっかけで防水楽器ができました。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://www.machidaya.jp/</p>  |


| 54    | 株式会社 角萬漆器  | 工芸品   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>①「堆錦素地」という新技法を開発中。3Dプリンターで自由な形の漆器が製作可能になるため、ホテルともに長期使用を見据えて商品開発を行いたい</p> <p>②漆の器以外にもアートパネル、ネームプレート、調度品などが制作可能。</p> <p>③通常の商品やアクセサリブランド「Nui Mun」の紹介を行いたい。</p>  | MEMO  |
| PR    | <p>伊勢神宮への奉献、現代の名工 卓越技能賞 勲六等瑞寶章など数々の名誉ある賞を頂きました。沖縄県認定工芸士による一貫して制作された琉球漆器は実店舗での累計販売個数 30 万点以上を販売。季節のおもてなしに、大切な方への最高級の贈り物にまた棗や香合も数多く取り揃えております。</p> <p>「漆の可能性を追求する」をコンセプトに琉球漆器の技法・技術・素材を大切にしながら、現代のライフスタイルに合った商品を提案・開発していきたい。</p> <p>ホテルに訪れるお客様に沖縄の伝統工芸・琉球漆器を知ってもらい、ひいては沖縄の魅力に寄与できればと思います。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://kakuman.jp/</p>  |


| 55    | たきもの屋薫る風  | 工芸品・その他  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | <p>●無病息災の縁起物としてリビングや床の間、玄関などに飾る掛け型の匂い袋「紅型の詞梨勒袋（かりろくぶくろ）」</p> <p>●名刺入れに入れて名刺に香りを移したり、お手紙や招待状に入れて香りのプレゼントをしたりできる薄型の匂い袋</p>  | MEMO   |
| PR    | <p>当店は沖縄県内唯一のお香専門店、事業内容はお供え用の線香や楽しむためのお香、茶道で使用するための専用のお香などのお香関連商品の販売と、オーダー（小ロット）のお香商品の製作、お香の使用方法や香りの演出のアドバイス、さらに手作りお香体験教室などを行っております。</p> <p>この度ご紹介した商品とは関係のない内容のご相談でも結構です。何か気になることがございましたらぜひお声掛けください。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://kaorukaze.thebase.in/</p>  |

| 56    | BLANC JUJU  | 工芸品  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | 紅型作家が提案する BLANC JUJU の小物商品、ホテルオリジナル柄での OEM 商品や室内装飾の提案、ユニフォーム制作、新商品として開発した紅型オリジナルセパレート浴衣のリースや販売の提案。ホテル側の要望をお聞きしたい。   | MEMO   |
| PR    | <p>古水壽美は紅型工房での12年間の修行で着物や帯を手染めし、その技術技法を元にデザインをデータ化して商品制作をしています。自らがデザインし手染めする事で、多くの新しいデザインを生み出し、お客様のニーズに合ったデザインを提案する事やご相談しながらオリジナルデザインの制作も致します。新商品として開発したセパレート浴衣は誰でも簡単に着ることができる商品で、吸水速乾でしわにならない素材を使用した紅型柄では国内初の商品です。沖縄県産品コンテストで奨励賞を頂きました。イベントや記念にレンタルとして活用してお客様の沖縄での思い出にしたいは如何でしょうか？ 本来紅型のお着物は100万ほどの大変高価な商品として知られています。その紅型着物を沖縄で着る事ができる楽しみを提案して頂きたいと思います。</p> | <p>【WebSite】<br/>https://www.blancjuju.jp/</p>  |


| 57    | アイソトープス 株式会社   | そ の 他   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | デジタルサイネージ、イベントグッズ、イベント技術   | MEMO  |
| PR    | <p>弊社ではこれまで、宴会場 AV 設備リニューアル工事、AV 設備保守、デジタルサイネージ取付設置・工事、横断幕・懸垂幕・ノボリ作製、各種ノベルティ作製、イベント時のバナー、看板の出力、インターネットライブ配信（YouTube、ZOOM 等）、ブライダルセミナーや会議のハイブリッド開催等、幅広く受注致しています。</p> <p>そのため、AV 設備関連のサービスに強く各種形式での動画配信に対応可能、さらに作成した動画をデジタルサイネージに活用することが可能です。また、各種ノベルティ作製では大手では難しい小ロットからの作製が可能です。</p> <p>新たなサービスの提案と致しまして、結婚式の場合だと前撮りした画像・動画をデジタルサイネージで表示可能、特定者への結婚式 Live 中継、オリジナルの引き出物など、サービス提供ができるかと思われます。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://www.isotopes.jp/</p> |


| 58    | 有限会社 エバ・グリーン   | そ の 他   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>【ケアフレッシュ（消臭剤）】沖縄県産ニンジン葉茶を使った安全な消臭剤で、匂いが気にならない快適空間を作りたい。</p> <p>【カビノンノン（防カビ剤）】沖縄県産植物やクスノキエキスの防虫・防カビ剤で、お客様にも従業員にも安全にカビや害虫を防いで欲しい。</p>   | MEMO  |
| PR    | <p>老人ホームを紹介する事業を行っていた際、多くの施設さんから、「匂いが気になるが、フアブリーズなどの化学物質をまき続ける事には抵抗がある。」との話を聞いていた。そこで、完全に植物性で安全な消臭剤をつくるため、沖縄県産の野草や野菜などいくつかの素材で試作したが、材料供給や価格の面で問題があった。そんな時、出会ったのが、海の帰りに見つけた糸満市喜屋武のニンジンの葉。海外の消臭剤でいくつかパセリを使ったものがあり、ニンジンはパセリと同じセリ科の植物なので、使えるのではないかと考え、研究を初めました。植物性で消臭やカビを防ぐキーは「テルペン類」という物質。調べた所、ニンジン葉には消臭に効果のあるテルペン類が多く含まれている事がわかり、試行錯誤を重ね、なめでも安心な「ケアフレッシュ」が完成。翌年、カビの発生を防ぐ「カビノンノン」も完成しました。今では老人施設やペットショップなどで利用されて評判です。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://ever-g.com/</p> |


| 59    | 株式会社 沖縄 UKAMI 養蚕   | そ の 他   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | <p>①ヴィランジェ プレミアムシルク スポンジ      ②ヴィランジェ ナチュラルシルク ソープ</p> <p>③ヴィランジェ ナチュラルシルク パウダー      ④ヴィランジェ ナチュラルシルク マスク</p> <p>⑤ヴィランジェ ナチュラルシルク クリーム</p>   | MEMO  |
| PR    | <p>歴史ある日本のシルクは世界で認められているが、昨今、純日本製シルクが激減し、世界でも生産者の顔が見えるシルクはなくなってしまっていると感じ、日本の発展に貢献した歴史ある絹産業界、新しい時代に合わせ、繊維だけでなく、非繊維分野で利用する素材としてとらえ、従来のカイコとは種類の異なるカイコを用いて、沖縄北部の小さな村でしか作られていない日本品質の『沖縄のシルク』を世界に届けたい、新しいシルクの可能性を知ってほしいという願いを込め、地域の廃校となった中学校校舎や耕作放棄地を活用し、沖縄の地の利、優位性を活かし、試行錯誤を繰り返しながら、自社でシルクを作り出す全工程を丁寧に行い、生産者の顔が見える新しいシルク＝ナチュラルシルクとして、高品質・安心・安全な商品提供を約束する自社ブランド『VILANJE』を立ち上げました。VILANJE のアイテムは、3つの上（上等、上質、上品）をコンセプトとし、ナチュラルシルクの特徴である『ナチュラルナノポーラス』の機能性を最大限に引出し、女性の美をサポートする存在でありたいと思いを込めています。</p> <p>商品パッケージは、伝統あるシルクがもつ「清楚な上品さ」を表現しております。また、パッケージ原料は、環境保全の点からみて適切で、経済的にも継続可能な森林管理のもと生産された原料を用いております。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://www.ukami.co.jp/</p> |


| 60    | Breeze&Ocean   | そ の 他  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | <p>商品名：マントとコバンザメの日焼け肩＆背中バック      コンセプト：沖縄の日焼けは、沖縄のもので癒そう！</p> <p>商品特徴：観光やレジャーで、うっかり日焼けしがちな肩や背中。手が届きづらくてケアしづらいそんな背中を、沖縄で人気のマントのかたちのビッグシートバックがすっぽり一枚で包み込みケアします。シートには、石垣島でとれたヤギミルクをはじめ、保湿力や抗酸化作用のある沖縄産のエキスを合計 7 種類を含んだ美容液が浸みこんでおり、ひんやりしゅわ〜とセルフケアが可能。旅先のお部屋でのリラックスタイムに、シークワサーのかおりに包まれながら、スペシャルセルフケアを楽しめます。マントと仲良しのコバンザメのミニシートもついており、腕やふくらはぎなどの部分ケアにお使いいただけます。</p>  | MEMO   |
| PR    | <p>開発当初より、リゾート旅を楽しむ方にお届けしたいと考え、企画した商品です。ダイビングショップを営んでいた頃、背中を真っ赤に日焼けしてしまったお客様の背中を目にし、その日焼けがまるでマントの形にみえたこと、かねてより注目していた沖縄産成分を使いたいと思っていたことから、沖縄のものを形にも成分にも取り込み、実用的に利用でき、おみやげにもなる商品として開発しました。観光やレジャーを楽しむ方のあたたかいアイテムとして、日焼け後の背中にバックがあたりまえになったらいいな、リゾートホテルのアメニティにリゾートケアとして取り入れていただけるホテルが増えたらいいなと考えながら、開発をすすめました。発売は、2019 年夏。発売開始の際は、地元のみやげ店などに協力いただき販売をしておりました。翌年から島外にも販路を拡大しようと考えていたものの、感染症拡大のおおりのうけ、営業を縮小。それでも、観光客推移にあわせ、リゾートホテルを中心に販売数を伸ばすことができました。まだまだ感染症の影響はあることはおもいますが、迎え来る夏に向け、販路を拡大していきたいと強く考えております。また、沖縄を楽しくワクワク実用的にコンセプトに、マントバック（※愛称）につづく新商品も開発中です。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://www.breezenocean.com/manta/</p> |



| 61    | Kenichiro Koyama Creative Produce Office   | そ の 他  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | 提案商品：「OKINAWA SUITS」<br>内容：ホテル従業員の制服としての活用。廃棄予定かりゆしウェアを使用したオーダーメイド制服。ホテル売店での販売。SDGs を絡めたイベント。アートイベント。  | MEMO   |
| PR    | <p>OKINAWA SUITS の原材料は、着られなくなったかりゆしウェアです。40 年以上前におきなわシャツとして生まれ今や沖縄の正装と言っても過言ではなくなくなったかりゆしウェアは、年間 40 万着以上製造されています。毎年買い足す方もいれば、2 年に 1 度買い替える方もいるでしょう。</p> <p>各家庭に一着は着用していないかりゆしウェアがあるのではないかと考えています。沖縄県の 624,553 世帯に、少なくとも 624,553 着のかりゆしウェアが着られずに眠っているかもしれません。</p> <p>新しい布地を使わずに、着られなくなったかりゆしウェアをもとに衣服を製作できないだろうか。私たちの挑戦はこのような想像からスタートしました。何事もまずはやってみようの精神で、廃棄予定のかりゆしウェアを知人をあたってまわりました。古着となった 20 着を集めて再利用することで、第 1 号 OKINAWA SUITS が完成しました。デザインしたのは弊社代表である小山健一郎です。小山は大手アパレルブランド ZARA の日本立ち上げ時に大きく貢献した 1 人で、同社が広く知られる前から日本における新しいファッションの市場創生に関わっていました。</p> <p>スーツの試作品が手元にやってくるまで、これは沖縄の文化になる」と小山は確信しました。</p> <p>「ファッションで新しい文化を沖縄に創ろう!!」</p> <p>そう決意し、私たちはスーツの改良を重ね、2021 年 5 月 30 日(ゴミゼロの日)に正式に商品発表しました。</p> <p>今までにありそうでなかったこの装いは見る人に驚きを与え、同時に納得も得られるデザインに仕上がりました。</p> <p>リリースと同時にかりゆし 58 前川真悟さんにも着用頂き全国ツアーやテレビ出演など多くの場所で露出頂きました。</p> <p>OKINAWA SUITS は新しいファッションと文化を創れる。さらに素材は全て廃棄のかりゆしウェア。沖縄に広めていくのはもちろんのこと、県外、海外へも波及させていくことが私たちの使命であり、沖縄県を代表するファッションブランドにする必要があると確信しております。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://creativeproduceoffice.com</p> |

| 62    | 学校法人 KBC 学園  | そ の 他  |
|-------|--|--|
| 商品・提案 | 商品名：琉球王国トランプ<br>琉球王国の歴史を知る事ができるトランプを県内外、海外の方にお土産として購入して頂きたく、宿泊事業者様と商談を行いたい。  | MEMO   |
| PR    | <p>沖縄県民は、琉球王国の歴史を学んだことが無い方が多く、世界遺産にも登録されている県として、観光客へ琉球の歴史文化を語れない現状がある。</p> <p>書籍での啓蒙ではなく、大人から子供まで、楽しみながら学べるように考え、トランプを制作する事にした。トランプはキング、クイーン、ジャックがあり、琉球の歴史上の人物を紹介するのにぴったりであった。</p> <p>同封している「琉球王国三山の系図」は、文献を紐解き、市町村を巡り集めた情報を集約して作成されたオリジナルの系図である。</p> <p>デザイン、イラスト、説明文など独自開発でオリジナル性が高い商品である。</p> <p>観光客は、自分のお土産として 3 割が必ず購入している。リピーターは定番商品ではなくオリジナル性があり沖縄の地域性と手ごろな価格でかさばらない商品を求めている。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://kbcgroup.jp/</p> |

| 63    | 株式会社 いいにおい   | そ の 他   |
|-------|--|---|
| 商品・提案 | フレグランスボトル・芳香装置を使用した空間演出<br>ファブリックミスト・入浴剤などの各アメニティグッズの製造提案  | MEMO  |
| PR    | <p>沖縄で唯一の調香師が在中しており、空間イメージやご希望に合わせて各ホテル様オリジナル製品としてルームフレグランスを製造しています。使用する香料の中にはハイビスカスやバッションフルーツなど沖縄ならではの香りも多数取り扱っており、ゲストの再来訪を目的として、「記憶に残る香り」をホテル様と一緒に作りあげ、ゲストだけではなくホテルで働く従業員の心にも残る香りを制作できることを心がけています。</p> <p>また、各アメニティグッズで使用する製品の一部は、県内で廃棄される車の窓ガラスを使用したものも多数。サステナブルな取り組みとして SDGs パートナーにも認定されており、環境的な観点からも「県内での循環」を目指しています。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://11201.co.jp/</p> |

| 64    | SHIMA DENIM WORKS(株式会社 Rinnovation)   | そ の 他  |
|-------|---|--|
| 商品・提案 | 沖縄県のとさくびの搾りかす「バガス」を活用した「衣食住」の製品開発を行い、浦添市港川にある自社店舗「SHIMA DENIM WORKS」を販売拠点としています。製品販売以外にも連携企業にて弊社が製作したかりゆしウェアのシェアリングサービスを沖縄県内で行っているほか、バイオプラスチック製品の製造、リサイクルプラスチックを使用した水の販売、リサイクルを目的とした衣料品の回収事業を予定しております。  | MEMO   |
| PR    | <p>弊社が製造する各種製品は、有効活用しきれていない沖縄県のバガスを原材料に使用しております。バガスのアップサイクルをした各種素材（繊維・生地・食用のバガスパウダー、バイオプラスチック原料）を既存の高環境負荷素材の代替として活用することで、よりサステナブルな取り組みを推進しております。</p> <p>現在、沖縄県内のホテル様と連携し、かりゆしウェアのシェアリングサービスを展開しており、今後は衣類のリサイクルを目的とした衣類回収BOXの設置や、リサイクルペットボトルを活用した、ホテル様向けのお水の販売など予定しております。また、弊社が描く循環構造の構築及び、カーボンマイナスの取り組みとして炭化の取り組みも行っております。連携企業にて製炭炉を有しておりますので、沖縄県内における炭加工のOEMなども展開していきたいと考えております。</p> |  <p>【WebSite】<br/>https://shimadenim.com/</p> |