

全店舗
発送可!!

アメリカンビレッジ等の観光地から訪れやすい直売所をご紹介します。本島中部は、紅イモ、モズク、花きなど多種多様な農水産物の産地です! 中部ならではの異国情緒漂う観光地に訪れた後、沖縄の日常が感じられる直売所に、ぜひお立ち寄りください。

11 中部ファーマーズマーケット ちゃんぶる〜市場

📍 沖縄市登川2697-2
☎ 098-894-2215
🕒 9:00~18:00
📦 約110台
🗓 正月3日間・旧盆最終日
メンテナンス休業(年2回)



中部の「おいしい」が全部ここに! チャンプルー文化の名の通り、多彩な食材が一度に揃う直売所です。珍しいハーブも揃っており、食卓のアクセントにもぴったり。さらに店頭精米も人気です! 提携先から直接仕入れた玄米を店内で精米し、新鮮な状態で提供しています。



HP

9 読谷ファーマーズマーケット ゆんた市場

📍 読谷村喜名2346-11
☎ 098-958-1124
🕒 9:00~18:00
📦 135台
🗓 正月3日間・旧盆最終日
他月1日程度



ゆんた市場は、地元産の野菜から、マンガーやパイン、メロンまで揃った品揃え豊富な直売所。生産者とお客様が「ゆんたく(おしゃべり)」を楽しむ場となること、読谷の古い呼び名「ゆんたんざ」が名前の由来です。多くの人でにぎわう同施設は、地元の魅力が詰まった人気のスポットです。



HP



LINE

12 うるマルシェ

📍 うるま市前原183-2
☎ 098-923-3911
🕒 9:00~20:00
📦 169台
🗓 元旦・メンテナンス休業
(3月・6月・11月の第3水曜日)



沖縄の食の魅力を発信し、生産者と消費者をつなぐ地域の拠点「うるマルシェ」。うるま市特産のもずくをはじめ、生鮮から加工品まで幅広く揃っており、訪れるたびに宝探しのようなお買い物が楽しめます。地域ならではの食文化に触れられる人気スポットです。



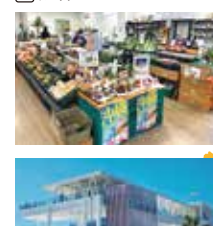
HP



instagram

10 道の駅かでな農産物直売所 リトルガーデン

📍 嘉手納町屋良1026-3
☎ 098-957-5678
🕒 9:00~19:00
📦 91台
🗓 無休



道の駅かでなは、旬の野菜や果物が多く、スーパーでは見かけない地場産品を手頃に購入できます。展望施設からは広大な嘉手納基地を一望でき、観光の立ち寄りスポットとしても利用可能。スイカジュースや黒糖カフェラテなど、沖縄ならではの味覚も楽しめます。



HP



instagram

13 JAファーマーズマーケット西原 うんたま市場

📍 西原町字小波津480
☎ 098-945-5151
🕒 9:00~18:00
📦 123台
🗓 正月3日間・旧盆最終日
他月1日程度



うんたま市場は、精肉・鮮魚・惣菜店を併設し、地元農家が丹精込めて育てた新鮮野菜や沖縄惣菜を豊富に取り揃えています。冬はケールやトレビスなど西洋野菜も充実し、多彩な食材選びを楽しめます。同施設は地産地消を大切に、安全で新鮮な農産物を提供しています。



HP



facebook



おきなわフルーツ豆知識

【パインアップル編】

パインアップルの切り方って分からないですよね。そこで、パインアップルの切り方をご紹介します! これであなただけのパインアップルカットマスター! ※正式名称は、実はパイナップルではなく、パインアップルです。



【マンゴー編】

マンゴーは赤くなるものだと思いませんか? 実は沖縄には、緑色のまま完熟するマンゴーがあるんです! キーツ種は、完熟しても果皮が緑色のままで、濃厚な甘みの特徴です。完熟するとツヤが増し、芳醇な香りを楽しめます。



完熟まで常温保存し、食べる前に冷やすのがおすすめです! 食べ頃の見極めは、押してみてもふわりやわらか、甘い香り。注意深く見守りましょう!

【パッションフルーツ編】

豊かな甘みと酸味があり、ゼリー状の果肉とカリカリした種の食感が楽しいフルーツ! 収穫直後は表面がツルツルしていますが、常温で追熟させると表面がシワシワになります。食べる直前に冷蔵庫で冷やし、真っ二つに切ってスプーンで食べると、もう最高です!

●酸味を楽しみたい方は、あまり追熟させず、皮がツルツルした状態がおすすめです!
●甘みを楽しみたい方は、追熟させて皮がシワシワの状態になると、酸味が抜けて芳醇な甘みを味わえます!



【シークワーサー編】

シークワーサーは緑色のイメージが一般的ですが、完熟するときれいな黄色になります! 黄色く熟した完熟シークワーサーは酸味が少なく甘みが増してフルーティー。ジュースやスイーツ、ジャムなど、飲料やデザートづくりに向いています。同じシークワーサーでも、収穫時期によって味は大きく変化します。料理には青切り、デザートには完熟と、用途に合わせて選ぶのも楽しみ方のひとつです。

