



## 沖縄県産黒糖・料理専門家評価会 - 開催結果 -



令和3年8月5日に東京都市ヶ谷（Patia市ヶ谷）にて、沖縄県産黒糖の需要拡大及び安定供給体制の確立を目的に実施している「令和3年度沖縄県産黒糖需要拡大・安定供給体制確立実証事業」の取組として、(公財)流通経済研究所の主催により「沖縄県産黒糖・料理専門家評価会」が開催されました。

沖縄県産黒糖の在庫量が増加傾向の中、需要拡大が喫緊の課題となっていることから、当評価会では、様々なジャンルの料理専門家を招聘し、沖縄県内8つの島で作られた黒糖を実際に使ってオリジナル料理を作っていただき、黒糖の魅力や新しい使い方を発表していただきました。

### 料理専門家の皆さん



中達 敬治 氏



奥田 政行 氏



フレンチシェフ  
Hegiフランス料理店  
萩 春朋 氏



日本料理シェフ  
萩の井  
堀 知佐子 氏



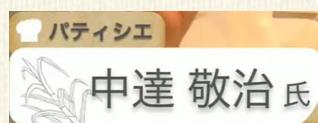
和風子職人  
尚美子瓦屋村  
角村 茂 氏

料理専門家（敬称略、順不同）

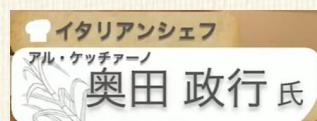
### 開催の様子



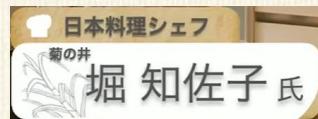
# 当 日 の 料 理 を 一 部 紹 介



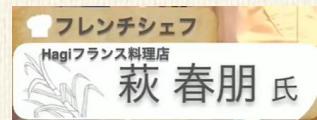
モンブラン  
(洋菓子)



沖縄黒糖を入れた  
キャラメルのムース  
(洋菓子)



黒糖おはぎ  
(和菓子)



黒糖万能  
ガストリックソース  
(フレンチ)



クルミとかちわり黒糖  
の求肥包み  
(和菓子)

- 普段料理に沖縄黒糖を使ったことがないけど、興味があるので使ってみたい！
  - 沖縄黒糖の魅力を引き出して、美味しい料理やお菓子を作りたい！

そんな時は是非、配信動画をご視聴ください。



☞ 動画はこちらの画像をクリックしてください。

沖縄県黒砂糖協同組合のYouTubeアカウントでライブ配信  
( <https://www.youtube.com/watch?v=3xPodOc9wM> )

前半 : <https://www.youtube.com/watch?v=RP50ZDDSQjA>  
後半 : <https://www.youtube.com/watch?v=LkAMsj0HmrU>

- ## ● 「8島黒糖」ってどんなもの？



詳しくはこちらの画像をクリックしてください。



沖縄県黒砂糖協同組合  
沖縄県黒砂糖工業会

## ○「沖縄県産黒糖・料理専門家評価会」に関するお問合せ先

公益財団法人流通経済研究所（東京都千代田区九段南4-8-21 山脇ビル10階）

担当：吉間、佐々木、菅原

公益財団法人流通経済研究所 ⇒ <https://www.dei.or.jp/>

TEL : 03-5213-4534 mail : [okinawakokuto@dei.or.jp](mailto:okinawakokuto@dei.or.jp)

- 「沖縄県産黒糖需要拡大・安定供給体制確立実証事業」に関するお問合せ先  
内閣府沖縄総合事務局農林水産部生産振興課（沖縄県那覇市おもろまち2-1-1）  
担当：下地、高村  
TEL：098-866-1653 mail：kokutouasst.o7r@ogb.cao.go.jp