GFP OKINAWA BUYER'S CATALOG

GFP沖縄 バイヤーズカタログ

2025

2025

内閣府 沖縄総合事務局

P&P

AGLIN
New inspiration to food

From Okinawa to the World!

いもともや食品加工所

畑から食卓へ、芋のやさしさ！

輸出実績・希望

対象国 -　年間輸出 -　主な販売 -　希望国 台湾、タイ、ベトナム

商品紹介



芋八餅

商品情報

提供可能期間 通年　保存温度帯 冷凍
価格目安 450円　納品可能単位 1ケース(2個×30)
内容量 2個/1パック　輸出実績国 -
賞味期限 冷凍180日

- サツマイモの風味広がる昔懐かしいおばぁの味。餅皮の8割に芋を練り込んであるので、噛み切りやすい優しい歯ごたえ。甘さ控えめで素材の味が感じられる餅です。



紅芋甘糀

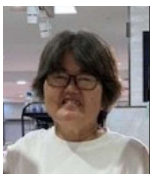
商品情報

提供可能期間 通年　保存温度帯 冷凍
価格目安 787円　納品可能単位 1ケース(30p入り)
内容量 200g　輸出実績国 -
賞味期限 1年

- ちゅら恋紅芋を自家製米麹で発酵させた食べる甘酒です。
- ノンアルコール、保存料・着色料・甘味料不使用

生産者の想い

～手づくりで紡ぐ、素朴な味わい～



代表
上里正子

宮古島の自然を活かした手作り食品を製造。豊作で余る野菜や芋を「もったいない」と商品化しています。紅芋ペーストや芋餅、宮古みそなど、素材本来の素朴で懐かしい味を一つひとつ丁寧にお届けします。

会社概要

所在地 沖縄県宮古島市平良松原265
創業年 2012年11月
認証取得 -
生産規模 芋八餅：2000個
紅芋甘糀：1000個

担当者 上里正子
電話番号 090-8418-0835
MAIL imotomoya@gmail.com

Imotomoya Food Processing

From Field to Table, the Gentle Sweetness of Taro!

Export History/Goals

Target -　Annual exports -　Main Sales Channel -　Wishing to export Taiwan, Thailand, Vietnam

Product Introduction



Imohatchi Mochi
(Purple Sweet Potato Mochi)

Product Information

Availability Year-round　Storage Frozen
Price Range 450 JPY　Minimum Order 1 case (2 pieces × 30)
Net Content 2 pieces/pack　Export Markets -
Best before 180 days frozen

- Nostalgic grandmother's recipe with 80% sweet potato in the mochi. Gentle, easy-to-bite texture with subtle sweetness that highlights natural ingredients.



Purple Sweet Potato Amazake

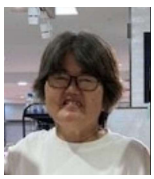
Product Information

Availability Year-round　Storage Frozen
Price Range 787 JPY　Minimum Order 1 case (30 pouches)
Net Content 200g　Export Markets -
Best before 1 year

- A drinkable sweet sake made by fermenting Churakou purple sweet potato with homemade rice koji. Non-alcoholic, no preservatives, colorings, or sweeteners used.

Our Philosophy

～Handcrafted with Care, Simple Flavors～



Representative
Masako Uezato

We craft handmade foods using Miyakojima's nature. Transforming surplus vegetables and taro into products to prevent waste, we deliver authentic, nostalgic flavors through sweet potato paste, taro mochi, and more.

Company Overview

Address 65 Matsubara, Hirara, Miyakojima City, Okinawa
Founded November 2012
Certificates -
Annual Production Imohatchi Mochi: 2,000 pieces
Sweet Potato Amazake: 10kg/week

Representative Masako Uezato
Tel +81-90-8418-0835
E-mail imotomoya@gmail.com

沖縄ハム総合食品株式会社

この島のおいしいを、１００年先も。

輸出実績・希望

対象国	年間輸出	主な販売	希望国
香港・台湾・マレーシア他	15t (2024年)	小売店・飲食店	シンガポール・マレーシア

商品紹介





すっぽん肉水煮

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	1,500~1,800円	納品可能単位	1ケース (20パック)
内容量	120g	輸出実績国	香港
賞味期限	365日		

- 沖縄のサンゴ砂を使用した池で、無投薬にて養殖した柔らかいすっぽんです。骨取り済みですので、いつでもお好きな味付けでお召し上がりください





シークヮーサー100%飲料

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	1,450円	納品可能単位	1ケース (24本)
内容量	500ml	輸出実績国	香港・台湾・シンガポール
賞味期限	製造から半年		

- 契約農家から仕入れたシークヮーサーを使用し、香り豊かでスッキリとした商品に仕上げました。調味料・ドレッシングとしてもご使用頂けます

生産者の想い

～沖縄の美味しい食材を世界に～



水産部 課長
野原 寛弘

沖縄を代表する食品メーカーとして、私たちは「安心・安全」を基本に、品質を最優先した製品づくりに取り組んでいます。沖縄の豊かな自然が育んだ食材の魅力と、島に根付く食文化を世界へと広めるため、心を込めて一つひとつ丁寧に製造しています。

会社概要

所在地	沖縄県中頭郡読谷村字座喜味２８２２番地の３
創業年	昭和52年2月
認証取得	ISO22000取得済み
生産規模	7,000t

担当者	伊波　勝
電話番号	090-6859-2136
MAIL	s.iha.okiham@gmail.com

Okinawa Ham Comprehensive Foods Co., Ltd.

Delivering the island's delicious flavors for the next 100 years.

Export History/Goals

Target	Annual exports	Main Sales Channel	Wishing to export
Hong Kong, Taiwan, Malaysia, and others	15 tons (In 2024)	Retail stores, Restaurants	Singapore, Malaysia

Product Introduction





Boiled Softshell Turtle Meat

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	1,500-1,800 JPY	Minimum Order	1 case (20 packs)
Net Content	120g	Export Markets	Hong Kong
Best before	365 days		

- Tender softshell turtle raised without medication in ponds using Okinawan coral sand. Bones removed, ready to season and enjoy as you like.





100% Shikuwasa Juice

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	1,450 JPY	Minimum Order	1 case (24 bottles)
Net Content	500ml	Export Markets	Hong Kong, Taiwan, Singapore
Best before	6 months from production		

- Made from shikuwasa sourced from contract farmers, this product offers a rich aroma and refreshing taste. Can also be used as a seasoning or dressing.

Our Philosophy

～Bringing Okinawa's Delicious Ingredients to the World～



Fisheries Department Manager
Norihiro Nohara

Okinawa's leading food manufacturer, we prioritize 'safety and security' and quality in our product development. We carefully craft each product with care to share the appeal of ingredients nurtured by Okinawa's rich nature and to spread the island's deeply-rooted food culture to the world.

Company Overview

Address	3-2822 Zakimi, Yomitan Village, Nakagami District, Okinawa
Founded	February 1977
Certificates	ISO22000 Certified
Annual Production	7,000 tons

Representative	Suguru Iha
Tel	+81-90-6859-2136
E-mail	s.iha.okiham@gmail.com

沖縄フレッシュ株式会社

安心安全！ 沖縄素材、うちなぁむん！

輸出実績・希望

対象国 韓国・タイ　年間輸出 10t (2025年6月現在)　主な販売 現地日本食レストラン　希望国 中国・香港・ベトナム・米国

商品紹介



沖縄県産洗いもずく

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	冷凍
価格目安	500円 (小売価格)	納品可能単位	30ケース (20パック入り)
内容量	500g	輸出実績国	タイ
賞味期限	冷凍365日　解凍後冷蔵14日		

- 厳選したもずく原料をバブリング洗浄、異物選別、殺菌を行いすぐ使用できる状態に仕上げております。



味付けもずく

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	冷凍
価格目安	250円 (小売価格)	納品可能単位	60ケース (20パック入り)
内容量	80g×3	輸出実績国	韓国
賞味期限	冷凍365日　解凍後冷蔵30日		

- たっぷりもずくにかつおだし、昆布だしを絶妙にブレンドし、シークヮーサー果汁を程良く加えサッパリとした香り、味が特徴。

生産者の想い

～もずく屋の本気！沖縄もずくで健康に！！～



営業部
名嘉　正太

沖縄産もずくを新鮮な状態で届けることにこだわり、生産者が種付けから収穫まで丁寧に養殖し、匠の目利きで食べごろを判断して収穫。洗浄・選別・殺菌してすぐ食べられる状態で提供しています。

会社概要

所在地	沖縄県那覇市曙二丁目27番１号　星ビル202号
創業年	平成19年6月
認証取得	那覇市HACCP制度取得
生産規模	2t/日、400t/年

担当者 名嘉　正太
電話番号 098-995-9127
MAIL info@okifre.co.jp

Okinawa Fresh Co., Ltd.

Safe & Pure! Made with Okinawan Ingredients

Export History/Goals

Target South Korea, Thailand　Annual exports 10 tons (as of June 2025)　Main Sales Channel Local Japanese restaurants　Wishing to export China, Hong Kong, Vietnam, USA

Product Introduction



Washed Okinawan Mozuku

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Frozen
Price Range	500 JPY (wholesale)	Minimum Order	30 cases (20 packs/case)
Net Content	500g	Export Markets	Thailand
Best before	365 days frozen, 14 days refrigerated after thawing		

- Made from carefully selected mozuku, bubble-washed, sorted to remove foreign matter, and sterilized for immediate use.



Seasoned Mozuku with Shikuwasa

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Frozen
Price Range	250 JPY (wholesale)	Minimum Order	60 cases (20 packs/case)
Net Content	80g×3	Export Markets	South Korea
Best before	365 days frozen, 30 days refrigerated after thawing		

- Generous portions of mozuku blended with bonito and kelp stock, enhanced with shikuwasa citrus juice for a refreshing citrus flavor and aroma.

Our Philosophy

～Our Commitment! Healthy Living with Okinawan Mozuku!～



Sales Department
Shota Naka

We are committed to delivering fresh Okinawan mozuku seaweed. Our producers carefully cultivate from seeding to harvest, pick at peak freshness on the same day, and provide ready-to-eat products after washing, sorting, and sterilization.

Company Overview

Address	Star Building #202, 1-27 Akebono 2-chome, Naha City, Okinawa
Founded	June 2007
Certificates	Naha City HACCP Certified
Annual Production	2t/day, 400t/year

Representative Shota Naka
Tel +81-98-995-9127
E-mail info@okifre.co.jp

三幸食品株式会社

多良間の黒糖を世界に！

食 FOOD FOREVER のことならお任せ

三幸食品株式会社

GFP 沖縄 Okinawa

輸出実績・希望

対象国 台湾　　年間輸出 -　　主な販売 -　　希望国 アジア、欧米

商品紹介



PREMIUM 黒糖バウムクーヘン

商品情報

提供可能期間 通年　　保存温度帯 常温

価格目安 300～350円　　納品可能単位 60個/ケース

内容量 1個（56g）　　輸出実績国 -

賞味期限 1年

- 沖縄多良間島産黒糖を生地全体と黒糖ジャムを層に練り込み、ふんわり＆しっとり食感
- 個包装タイプで特殊フィルムを使用している為、1年間の賞味期限



PREMIUM黒糖アイス

商品情報

提供可能期間 通年　　保存温度帯 -18℃以下

価格目安 500円　　納品可能単位 60個/ケース

内容量 80ml　　輸出実績国 -

賞味期限 なし

- 自然由来の原料で作り上げた、添加物不使用の黒糖アイス
- カップデザインには、多良間島の豊年祭「八月踊り」の伝統衣装をイメージ

生産者の想い

～島の恵みを世界へ～



多良間事務所
塚本恭子

多良間島産黒糖を使用した商品が島外で広がる中、島民が味わう機会はほとんどありませんでした。島の黒糖をふんだんに使い、島民とともに味わえる商品づくりを目指し、その魅力を世界へ発信しています。

会社概要

所在地	東京都中央区日本橋蛎殻町2-16-7（本社）
創業年	1948年
認証取得	黒糖バウム：JFS-B規格
生産規模	黒糖バウム　2500～2600個／回 黒糖アイス　3000個前後／回

担当者 塚本恭子
電話番号 090-2644-2319
MAIL tsukamoto-y@sankou-s.co.jp

SANKO SHOKUHIN CO., LTD.

Bringing Taramagusuku's Brown Sugar to the World!

食 FOOD FOREVER のことならお任せ

三幸食品株式会社

GFP 沖縄 Okinawa

Export History/Goals

Target Taiwan　　Annual exports -　　Main Sales Channel -　　Wishing to export Asia, Europe

Product Introduction



PREMIUM Brown Sugar Baumkuchen

Product Information

Availability Year-round　　Storage Ambient

Price Range 300-350 JPY　　Minimum Order 60 items/case

Net Content 1 piece (56g)　　Export Markets -

Best before 1Year

- Made with brown sugar from Taramagusuku, Okinawa as the base, layered with brown sugar jam for a fluffy and moist texture.
- Individual packaging uses special film



PREMIUM Brown Sugar Ice Cream

Product Information

Availability Year-round　　Storage -18°C or below

Price Range 500 JPY　　Minimum Order 60 items/case

Net Content 80ml　　Export Markets -

Best before N/A

- Natural, additive-free brown sugar ice cream.
- Cup design features traditional patterns from Taramagusuku's June festival "Roppuodoiri."

Our Philosophy

～Bringing the Island's Blessings to the World～



Tarama Office
Kyoko Tsukamoto

While Taramagusuku brown sugar products have gained overseas recognition, island residents rarely experience them. We use local brown sugar generously to create products for residents and visitors, sharing the island's appeal worldwide.

Company Overview

Address	2-16-7 Nihonbashi Kodenmacho, Chuo-ku, Tokyo (Head Office)
Founded	1948
Certificates	Brown Sugar Baumkuchen: JFS-B certification
Annual Production	Baumkuchen: 2,500-2,600 items/time Brown Sugar Ice Cream: 3,000 boxes/time

Representative Kyoko Tsukamoto
Tel +81-90-2644-2319
E-mail tsukamoto-y@sankou-s.co.jp

島唐食品合同会社
宮古島の”美味しい”をお届け

島唐食品 沖縄宮古島の”美味しい”をお届け。

GFP 沖縄 Okinawa

輸出実績・希望

対象国 米国　年間輸出 800kg　主な販売 小売・レストラン　希望国 オーストラリア・ベトナム

商品紹介



節照たれ（オリジナル）

商品情報

提供可能期間 通年　保存温度帯 常温
価格目安 1,300円　納品可能単位 1ケース/24本
内容量 230g　輸出実績国 アメリカ・シンガポール・台湾
賞味期限 1年

- 鰹粉砕二段火入熟成製法で、沖縄原料を使用。沖縄県特産品2021優秀賞受賞。WOJ認定。
- 脂質０％鰹でつくったオイスターソースのような旨味最高レベルの調味料



節照たれ（ウマ辛）

商品情報

提供可能期間 通年　保存温度帯 常温
価格目安 1,300円　納品可能単位 1ケース/24本
内容量 230g　輸出実績国 アメリカ・シンガポール・台湾
賞味期限 1年

- 鰹粉砕二段火入熟成製法で、沖縄原料を使用。沖縄県特産品2021優秀賞受賞。WOJ認定。
- 脂質０％鰹でつくったオイスターソースのような旨味最高レベルの調味料

生産者の想い

～宮古島から夢と感動を全ての人へ～



代表
中嶋哲也

原料探しで20年、宮古島の鰹に出会い移住。3年の試作を経て「節照たれ」が完成しました。島産食材と島内加工、環境に配慮したガラス瓶使用。どんな料理にも合う万能調味料で、お客様と地域に夢と感動をお届けします。

会社概要

所在地 沖縄県宮古島市上野宮国32-12
創業年 2012年
認証取得 FDA施設認証
生産規模 120,000本

担当者 中嶋哲也
電話番号 0980-79-0455
MAIL nakashima@shimakara.com

Shimatogarashi Foods LLC
Delivering Miyakojima's Deliciousness

島唐食品 沖縄宮古島の”美味しい”をお届け。

GFP 沖縄 Okinawa

Export History/Goals

Target USA　Annual exports 800kg　Main Sales Channel Retail stores, Restaurants　Wishing to export Australia, Vietnam

Product Introduction



Bushiteri Sauce (Original)

Product Information

Availability Year-round　Storage Ambient
Price Range 1,300 JPY　Minimum Order 1 case /24 bottles
Net Content 230g　Export Markets USA, Singapore, Taiwan
Best before 1year

- Made with two-stage roasted Okinawan bonito. 2021 Okinawa Excellence Award winner, WO certified. Oyster sauce-like umami seasoning from 0% fat bonito.



Bushiteri Sauce (Spicy)

Product Information

Availability Year-round　Storage Ambient
Price Range 1,300 JPY　Minimum Order 1 case /24 bottles
Net Content 230g　Export Markets USA, Singapore, Taiwan
Best before 1year

- Made with two-stage roasted Okinawan bonito. 2021 Okinawa Excellence Award winner, WO certified. Oyster sauce-like umami seasoning from 0% fat bonito.

Our Philosophy

～Bringing Dreams and Excitement from Miyakojima to Everyone～



Representative
Tetsunari Nakashima

After 20 years searching for ingredients, we discovered Miyakojima's bonito and relocated. Three years later, 'Fushiteru Tare' was perfected. Using island ingredients, local processing, and eco-friendly glass bottles, this versatile seasoning brings excitement to customers and community.

Company Overview

Address 32-12 Miyakuni, Ueno, Miyakojima City, Okinawa
Founded 2012
Certificates FDA Facility Registration
Annual Production 120,000 bottles

Representative Tetsunari Nakashima
Tel +81-980-79-0455
E-mail nakashima@shimakara.com

鉄板焼きステーキ集宮古島

伝統の味噌と島の恵みを世界へ

輸出実績・希望

対象国 - 年間輸出 - 主な販売 - 希望国 米国・欧州

商品紹介



豆味噌　宮古島島唐辛子入り

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	750~1,000円	納品可能単位	5個
内容量	140g	輸出実績国	-
賞味期限	半年		

- 15年愛された豆味噌に宮古島オリジナルの調合で島唐辛子を加えました。味噌の豊潤なコクと甘さ、ごろごろ大豆の満足感、島唐辛子のパンチが絶妙。ご飯のお供やおつまみ、炒め物にも最適です。

生産者の想い

～宮古島から世界へ、味噌の新しい形～



調理長・エリアマネージャー
小峠　義継

飲食業の経験から宮古島の食材の魅力を伝えたく、鉄板焼きで愛された豆味噌を改良しオリジナル商品を開発。日本の味噌文化を気軽に楽しめます。野菜のディップ、炒め物、そのままでもお召し上がりいただけます。是非お試しください！

会社概要

所在地	沖縄県宮古島市平良西里13-1
創業年	2023年2月
認証取得	-
生産規模	3000個

担当者	小峠　義継
電話番号	090-6337-2381
MAIL	seven777win1@gmail.com

TEPPANYAKI STEAK SHU MIYAKO ISLAND

Bringing Traditional Miso and Island Bounty to the World

Export History/Goals

Target - Annual exports - Main Sales Channel - Wishing to export USA, Europe

Product Introduction



Bean Miso with Miyakojima Island Chili Pepper

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	750~1,000 JPY	Minimum Order	5 units
Net Content	140g	Export Markets	-
Best before	6 months		

- Bean miso beloved for 15 years, enhanced with Miyakojima's island chili peppers. Rich flavor and sweetness with satisfying soybeans and a spicy punch. Great with rice, as a snack, or in stir-fries.

Our Philosophy

～From Miyakojima to the World - A New Form of Miso～



Executive Chef and Area Manager
Yoshitsugu Kotoge

Drawing from our culinary experience, we created an original product by refining our beloved bean miso recipe. Enjoy Japanese miso culture as a vegetable dip, stir-fry seasoning, or as is!

Company Overview

Address	13-1 Nishizato, Hirara, Miyakojima City, Okinawa
Founded	February 2023
Certificates	-
Annual Production	3,000 units

Representative	Yoshitsugu Kotoge
Tel	+81-90-6337-2381
E-mail	seven777win1@gmail.com

株式会社フルーツマルシェ
沖縄グアバの可能性を世界へ！

Fruits Marche

GFP 沖縄 Okinawa

輸出実績・希望

対象国 - 年間輸出 - 主な販売 - 希望国 香港

商品紹介



ピンクグアバ パーフェクトソース

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	1,500円	納品可能単位	1ケース/40本
内容量	220g	輸出実績国	-
賞味期限	6か月		

- 肉や魚、野菜にかけてもそのおいしさを引き出す魔法のソースです。
- お醤油の代わりにお刺身やお寿司につけてもとてもおいしく召し上がれます。



ピンクグアバ 低糖スプレッド

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	1,200円	納品可能単位	1ケース/40本
内容量	100g	輸出実績国	-
賞味期限	6か月		

- グアバとグラニュー糖だけで作られた、果肉入りの100%ピュアな低糖スプレッドです。保存料、添加物を一切使用していないので、妊婦さんやお子様にも安心して食べていただけます。

生産者の想い

～沖縄の伝統を守る！～



代表取締役
山下美奈子

沖縄の豊かな風土で育まれ、古くから薬用の木として愛されてきた「グアバ」。身近すぎて栽培農家が少なく活用されていませんでしたが、その可能性に注目し、生産拡大と商品開発に取り組んでいます。

会社概要

所在地	沖縄県国頭郡今帰仁諸志142
創業年	2020年
認証取得	WELLNESS OKINAWA JAPAN
生産規模	24,000本

担当者	山下美奈子
電話番号	080-3227-3753
MAIL	info@fruma.jp

Fruits Marche Co., Ltd.
Bring Okinawa guava to the world!

Fruits Marche

GFP 沖縄 Okinawa

Export History/Goals

Target - Annual exports - Main Sales Channel - Wishing to export Hong Kong

Product Introduction



Pink Guava Perfect Sauce

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	1,500 JPY	Minimum Order	1 case /40 bottles
Net Content	220g	Export Markets	-
Best before	6 months		

- A perfect sauce that enhances the deliciousness of meat, fish, and vegetables. Also excellent as a soy sauce alternative for sashimi or sushi with rice.



Pink Guava Low-Sugar Spread

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	1,200 JPY	Minimum Order	1 case /40 bottles
Net Content	100g	Export Markets	-
Best before	6 months		

- A 100% pure low-sugar spread with fruit pulp, made only from guava and granulated sugar. No preservatives or additives, safe for pregnant women and children.

Our Philosophy

～Preserving Okinawa's Traditions!～



Representative Director
Minako Yamashita

Guava, nurtured in Okinawa's rich climate and long cherished as a medicinal plant, has long been overlooked. We focus on its potential, aggressively expanding production and developing innovative products to share its value globally.

Company Overview

Address	142 Moroshi, Nakijin, Kunigami District, Okinawa
Founded	2020
Certificates	WELLNESS OKINAWA JAPAN
Annual Production	24,000 bottles

Representative	Minako Yamashita
Tel	+81-80-3227-3753
E-mail	info@fruma.jp

宮古島チーズ工房

太陽と海の恵みをチーズに込めて

輸出実績・希望

対象国 - 年間輸出 - 主な販売 - 希望国 東南アジア

商品紹介



琉球乾酪

（フリーズドライモッツァレラチーズ）

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	1,080円	納品可能単位	1ケース（15個入り）
内容量	20g	輸出実績国	-
賞味期限	製造後10か月		

- モッツァレラチーズを乾燥させた商品です。高たんぱく質(42.6g/100g)で、糖質が少ない(3.0g/100g)ことが特徴。
- 健康に関心のある方のおやつや、度数の高いお酒のおつまみにぴったり！



琉球乾酪

（ヤギのフリーズドライモッツァレラチーズ）

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	1,080円	納品可能単位	1ケース（15個入り）
内容量	20g	輸出実績国	-
賞味期限	製造後10か月		

- モッツァレラチーズを乾燥させた商品です。高たんぱく質(42.6g/100g)で、糖質が少ない(3.0g/100g)ことが特徴。
- 健康に関心のある方のおやつや、度数の高い酒のおつまみにぴったり！

生産者の想い

～島の酪農と共生したチーズ作り～



代表
冨田 常子

美しい海に囲まれた島で、チーズを手造りしています。元はパン屋でしたが、牧場支援のためチーズ作りを開始。現在ヤギミルク、ウシミルク、混乳、それぞれのチーズをはじめとした18種類のチーズを製造し、島の酪農発展に貢献しています。

会社概要

所在地	沖縄県宮古島市城辺字保良344-9
創業年	2018年1月
認証取得	-
生産規模	12kg/日

担当者 冨田 常子
電話番号 0980-77-8064
MAIL cheese.miyakoisland@gmail.com

MIYAKOJIMA CHEESE FACTORY

Infusing Cheese with the Blessings of the Sun and Sea

Export History/Goals

Target - Annual exports - Main Sales Channel - Wishing to export Southeast Asia

Product Introduction



Ryukyu Kanraku

(Freeze-Dried Mozzarella Cheese)

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	1,080 JPY	Minimum Order	1 case (15 pieces)
Net Content	20g	Export Markets	-
Best before	10 months after production		

- Dried mozzarella cheese product with high protein content (42.6g/100g) and low sugar (3.0g/100g). Perfect for Health-conscious individuals!



Ryukyu Kanraku

(Goat Freeze-Dried Mozzarella Cheese)

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	1,080円	Minimum Order	1 case (15 pieces)
Net Content	20g	Export Markets	-
Best before	10 months after production		

- Dried mozzarella cheese product with high protein content (42.6g/100g) and low sugar (3.0g/100g). Perfect for Health-conscious individuals!

Our Philosophy

～Cheese Making in Harmony with Island Dairy Farming～



Representative
TsunekoTomita

We handcraft cheese on this beautiful island. Originally a bakery, we opened our cheese business to support local dairy farmers. Now producing 18 varieties from goat, camel, and cow's milk.

Company Overview

Address	344-9 Jogahora, Miyakojima City, Okinawa Prefecture
Founded	January 2018
Certificates	-
Annual Production	12kg/Day

Representative Tsuneko Tomita
Tel +81-980-77-8064
E-mail cheese.miyakoisland@gmail.com

宮古島 Patisserie Micamo

島の恵みを、お菓子で届ける

輸出実績・希望

対象国 - 年間輸出 - 主な販売 - 希望国 米国・東南アジア

商品紹介



宮古島バターサンド

商品情報

提供可能期間 通年
保存温度帯 25℃以下
価格目安 2,000円
納品可能単位
内容量 6個/箱
輸出実績国
賞味期限 冷凍/6か月、常温(25℃以下)/2ヵ月

- 宮古島の太陽をたくさん浴びて育ったフルーツや黒糖を使用した宮古島バターサンド。
- 島内産素材を純バターと合わせ、香ばしいサブレでサンドしました。 フルーツ本来の爽やかな甘味と香り、宮古島の魅力を存分に味わってください。

生産者の想い

～島を感じ、島を思い出すお菓子づくり～



美甘 智亜希
村吉ひかり

宮古島の美味しいフルーツや黒糖の魅力を、より多くの方に届けたい。その想いから生菓子づくりを始めました。島の豊かな農産物とお菓子の融合で、宮古島ならではの味わいを創出。素材の良さを活かした商品で、宮古島の豊かな食文化をお届けします。

会社概要

所在地 宮古島市平良下里551-1 1F店舗東
創業年 2020年
認証取得 -
生産規模 -

担当者 村吉ひかり
電話番号 080-4696-3016
MAIL hikari.micamo@gmail.com

Miyakojima Patisserie Micamo

Bringing Island Bounty Through Confections

Export History/Goals

Target - Annual exports - Main Sales Channel - Wishing to export USA, Southeast Asia

Product Introduction



Miyakojima Butter Sand

Product Information

Availability Year-round
Storage Under 25°C
Price Range 2,000 JPY
Minimum Order 20 boxes
Net Content 6 pieces/box
Export Markets -
Best before Frozen: 6 months, Ambient (below 25°C): 2 months

- Butter sand made with Miyakojima fruits and brown sugar grown under abundant sunshine. Island ingredients combined with pure butter in fragrant sablé cookies. Enjoy the natural sweetness and aroma of Miyakojima.

Our Philosophy

～Creating Confections That Evoke the Island Spirit～



Chiaki Mikan,
Hikari Murayoshi

We create fresh confections to share Miyakojima's delicious fruits and brown sugar with the world. By combining the island's abundant produce with our confectionery craft, we deliver Miyakojima's rich food culture through quality products.

Company Overview

Address 1F East, 551-1 Shimozato, Hirara, Miyakojima City
Founded 2020
Certificates -
Annual Production -

Representative Hikari Murayoshi
Tel +81-80-4696-3016
E-mail hikari.micamo@gmail.com

有限会社八重泉酒造
一滴一滴に真心を込めて

琉球泡盛 八重泉 yaesen.com

GFP 沖縄 Okinawa

輸出実績・希望

対象国 シンガポール・台湾　年間輸出 約1,200本 (2024年)　主な販売 小売・レストラン　希望国 米国・南米・欧州

商品紹介



島うらら

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	4,000円	納品可能単位	10ロット(12本/ケース,混載可)
内容量	720ml,1800ml	輸出実績国	シンガポール・台湾 香港・スペイン
賞味期限	なし		

- 石垣島の豊かな自然の恩恵を受けて丹精込めて作られたお米を原料に、丁寧に造られた泡盛です。
- IWSC　最高金賞受賞



古酒樽八重泉

商品情報

提供可能期間	通年	保存温度帯	常温
価格目安	10,000円	納品可能単位	10ロット(6本/ケース,混載可)
内容量	700ml	輸出実績国	-
賞味期限	なし		

- すべてが泡盛古酒で構成され、フレンチオークをはじめとする3種の樽でじっくり熟成した贅沢なブランドです。
- 重厚感の中にも繊細な甘さと透明感を表現しました。

生産者の想い

～Japan First Spirits Awamori～



代表取締役
座喜味 盛行

古くから伝わる直釜式蒸留など伝統的な製法と、業界に先駆けて行った洋酒樽での長期貯蔵の組み合わせに代表される、伝統と革新が融合された酒造りが特徴です。石垣島ならではの酒造り、新たな商品の開発に取り組んでおります。

会社概要

所在地	沖縄県石垣市石垣1834
創業年	1955年
認証取得	-
生産規模	220kℓ

担当者	小畑　直美
電話番号	0980-83-8000
MAIL	global@yaesen.com

Yaesen Sake Brewery Co., Ltd.
With heartfelt sincerity in every drop

琉球泡盛 八重泉 yaesen.com

GFP 沖縄 Okinawa

Export History/Goals

Target Singapore, Taiwan　Annual exports About 1,200 copies (2024)　Main Sales Channel Retail & Restaurant　Wishing to export United States, South America, Europe

Product Introduction



Shima Urara

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	JPY 4,000	Minimum Order	10 cases (12 bottles/case)
Net Content	720ml,1800ml	Export Markets	Singapore, Taiwan, Hong Kong, Spain
Best before	N/A		

- This awamori is meticulously crafted using rice grown with care from the rich natural blessings of Ishigaki Island.
- IWSC Gold Medal Winner.



"Yaesen Koshu Taru"
- Barrel-Aged Awamori

Product Information

Availability	Year-round	Storage	Ambient
Price Range	JPY 10,000	Minimum Order	10 cases (6 bottles/case)
Net Content	700ml	Export Markets	Domestic only
Best before	N/A		

- This luxurious brand is composed entirely of aged awamori, meticulously matured in three types of barrels, including French oak.
- It expresses a delicate sweetness and clarity within its rich body.

Our Philosophy

～Japan First Spirits Awamori～



President and CEO,
Moriyuki Zakimi

Our distilling process is characterized by a fusion of tradition and innovation, exemplified by the combination of time-honored methods like direct-heated pot still distillation and pioneering practices such as extended aging in Western spirits barrels. We are dedicated to crafting spirits unique to Ishigaki Island and developing new products.

Company Overview

Address	1834 Ishigaki, Ishigaki City, Okinawa
Founded	1955
Certificates	-
Annual Production	220kℓ

Representative	Naomi Obata
Tel	+81-980-83-8000
E-mail	global@yaesen.com

レキオファーマ株式会社

先人の知恵をサイエンスに変える

レキオファーマ株式会社
LEQUIO PHARMA CO.,LTD.

GFP 沖縄 Okinawa

輸出実績・希望

対象国	年間輸出	主な販売	希望国
香港	60本	小売店	香港・台湾

商品紹介



レキオのウコンGOLD

商品情報

提供可能期間	通年
保存温度帯	常温
価格目安	4,900円
納品可能単位	1ケース (22本)
内容量	60粒/32.4g
輸出実績国	香港
賞味期限	製造より2年

- 独自技術で開発したウコンサプリメント。クルクミンにスクワレンとピペリンを配合し吸収率を向上させた特許製品で、ビタミンも配合。



メモリンEX

商品情報

提供可能期間	通年
保存温度帯	常温
価格目安	6,300円
納品可能単位	1ケース (36本)
内容量	60粒/34.2g
輸出実績国	香港
賞味期限	製造より2年

- 吸収率の高いクルクミンに魚油やスクワレン、ピペリンを配合した機能性表示食品。記憶力・注意力・空間認識力の維持をサポートします。

生産者の想い

～沖縄から世界へ元気を～



代表取締役社長
奥キヌ子

沖縄発の創薬ベンチャーとして新薬承認を達成した実績を有しています。医薬品開発で培った確かな科学的根拠を基に、安心・安全な健康食品を開発し世界へ届けています。人々の健やかな未来に貢献します。

会社概要

所在地	沖縄県那覇市西2丁目16番3号 屋島ビル3階
創業年	1991年2月
認証取得	-
生産規模	約100万粒(16,000本)/日

担当者	國吉 泰士
電話番号	098-867-9114
MAIL	kuniyoshi@lequio-pha.co.jp

Lequio Pharma Co., Ltd.

レキオファーマ株式会社
LEQUIO PHARMA CO.,LTD.

GFP 沖縄 Okinawa

Transforming ancestral wisdom into science

Export History/Goals

Target	Annual exports	Main Sales Channel	Wishing to export
Hong Kong	60 bottles	Retail stores	Hong Kong, Taiwan

Product Introduction



Lequio Turmeric GOLD

Product Information

Availability	Year-round
Storage	Ambient
Price Range	4,900 JPY
Minimum Order	1 case (22 bottles)
Net Content	60 tablets /32.4g
Export Markets	Hong Kong
Best before	2 years from production

- A turmeric supplement developed with proprietary technology. Patented product combining curcumin with squalene and piperine to enhance absorption, with added vitamins.



Memorin EX

Product Information

Availability	Year-round
Storage	Ambient
Price Range	6,300 JPY
Minimum Order	1 case (36 bottles)
Net Content	60 tablets /34.2g
Export Markets	Hong Kong
Best before	2 years from production

- Functional food product combining highly absorbable curcumin with fish oil, squalene, and piperine. Supports maintenance of memory, attention, and spatial recognition.

Our Philosophy

～Bringing Vitality from Okinawa to the World～



Representative Director
Kinuko Oku

As a drug discovery venture from Okinawa, we have achieved new drug approval. Based on solid scientific evidence cultivated through pharmaceutical development, we develop and deliver safe and secure health foods to the world. We contribute to people's healthy futures.

Company Overview

Address	Yashima Building 3F, 16-3 Nishi 2-chome, Naha City, Okinawa
Founded	February 1991
Certificates	-
Annual Production	Approx. 1 million tablets (16,000 bottles)/day

Representative	Taishi Kuniyoshi
Tel	+81-98-867-9114
E-mail	kuniyoshi@lequio-pha.co.jp