

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

泡盛を使った新提案リキュールの開発

泡盛コーヒー

活用した地域資源

琉球泡盛、沖縄黒糖、沖縄の塩、茶、沖縄島野菜、マンゴー、シークアサー、パインアップル、ハイビスカス

事業概要

昨今、琉球泡盛の状況は焼酎ブームに伴い平成16年をピークに平成17年以降は減少の傾向にある。国内でも酒量消費の減少が見られるがリキュール市場は販売数量を伸ばしている。この状況の中、久米仙酒造では平成19年度よりリキュール製造免許を取得し商品開発すること新しいターゲットの開拓を狙う。

生産者インタビュ

現在の泡盛市場の詳細をお聞かせ下さい。

現在は世界的に酒量の消費が減少傾向でそれは、日本でも同じです。各メーカーは低アルコール商品に走り消費も発泡酒等の低価格商品や合成酒リキュール等低アルコール商品の消費が伸びています。

消費の4割を県外でまかなっている泡盛も同じく度数や価格の問題などで、消費が減少しており非常に危機的状況になっています。

今回はなぜコーヒーリキュールなんですか？

私達も居酒屋等で泡盛の飲まれていた状況をリサーチしました。その中で若い女性が缶コーヒーで泡盛を割るという飲み方があるということを知りました。

今回の開発では無糖のコーヒーで割ると言うのは新規性もないため、黒糖を加えキャラメル風味に仕上げました。飲み方もそのままストレートで飲んで飲むもの、またミルク

クを加えることによりカルアミルクのようなカクテル風にもなります。これは、女性に対して大変評判が良く新しい市場に対する自信にもなりました。

開発には泡盛マイスターも加わったとお聞きしましたが。

開発に関しては各方面から協力が得られました。

特に泡盛マイスター協会よりレシピ開発について協力を得られたことが大きいです。これにより泡盛コーヒーは泡盛の芳醇な香り、コーヒーのほろ苦さ、キャラメルの甘い絶妙のハーモニーになりました。その他に飲み方も提案してもらい、カクテルにはもちろん、アイスにかけたり、シャーベットにしたりと、色んな楽しみ方が増えました。

他にはどのような商品を開発中ですか？

今後は、沖縄県産の紅茶や果実(マンゴー、シークアサー、パインアップル等)塩、沖縄黒糖、沖縄島野菜(ゴーヤ、野菜パイヤ等)、ハイビスカス等の地域資源を活かしながら他の琉



泡盛コーヒー

球泡盛メーカーにはない発想でリキュール商品を開発する予定です。特に現在、塩スイーツが流行っていますので沖縄の塩で香味を押しえた塩リキュールができたら面白いですよね。

泡盛の新しい楽しみ方が増えましたね。

これらの商品は琉球泡盛の芳醇な香りやコクを活かした商品です。私達は、これらの商品を楽しむことで本来の琉球泡盛に興味を持ってもらい、最終的には琉球泡盛自体を愛飲してもらうというのが本当の目的です。

泡盛コーヒーによって琉球泡盛に興味を持ってもらえることが、琉球泡盛の再



久米仙酒造 株式会社

〒902-0074 沖縄県那覇市字仲井真155
TEL 098-832-3133 FAX 098-854-1759
http://www.kumesen.co.jp/

発見につながり、泡盛業界の活性化に繋がることが期待されている。