

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品
牧場生まれ！沖縄産山羊チーズと山羊ミルク石鹼を発売

山羊チーズ(ピンザブラン)



山羊チーズ(ピンザブラン)・山羊みるく



新商品のGABAヨーグルト

農業生産法人 株式会社 はごろも牧場

〒901-2423 沖縄県中城村北上原985-1
TEL 098-895-5119 FAX 098-963-5255
<http://www.hagoromo-bokujo.co.jp/>

開発商品

- 山羊チーズ(ピンザブラン)
- 山羊みるく
- はごろも牧場 GABAヨーグルト

商品特徴

山羊のみるくは、牛の乳の20分の1位しか採れない貴重なもので、その新鮮なみるくで白カビタイプのシェーブル(フランス語で山羊という意味です)と呼ばれるチーズを作っています。熟成すると中身はとろつとしたクリーミィな味になり外側との食感の違いも楽しめます。また、GABAを豊富に含む乳酸発酵ヨーグルトも開発しました。



ヘリオス酒造 株式会社

〒905-0024 沖縄県名護市宇許田405
TEL 0980-52-3372(代表) FAX 0980-52-0878
<http://www.helios-syuzo.co.jp/>

開発商品

- 紅芋焼酎「紅一粹」

商品特徴

沖縄で初めての本格いも焼酎が誕生しました。その名を「紅一粹(べにいっすい)」。沖縄の八重瀬町産「紅芋」を琉球泡盛の特徴である黒麹で仕込んだコクと華やかな香りが引き立つ、芳醇な味わいの本格いも焼酎です。生はもちろん、お湯割り、ロック、水割りと、自分流で広く味わえます。

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品
泡盛メーカーが沖縄産「紅いも」を使った焼酎を開発!!

紅いも焼酎 紅一粹

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品
泡盛メーカーが沖縄産「紅いも」を使った焼酎を開発!!

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品