

<b>3類型</b>	農林水産物	<b>通巻番号</b>	9-19-003
<b>地域資源名</b>	シークァーサー、島とうがらし、沖縄の塩、沖縄の黒糖	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	沖縄県糸満市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名：沖縄の柑橘系果実と島唐辛子、沖縄産塩を使用した練り辛子調味料（こしょう）シリーズの開発

会社名：株式会社赤マルソウ

所在地：沖縄県糸満市西崎町4-10-2

連絡先：TEL：098-992-0011

H P：http://www.akamarusou.co.jp/

FAX：098-992-0033

### 事業概要（新たな活用の視点）

- ・柑橘系果実だけでなく、塩や黒糖など原料すべてを沖縄地域資源で統一する、全く今までにな完全沖縄ブランドを目指す。
- ・農業振興や加工食品産業振興だけでなく、柑橘類搾汁後の皮を活用するので、廃棄物量削減にもつながる。
- ・島とうがらしの辛み成分を活用することで塩分をおさえることができ、健康志向型商品の開発を実施する。



シークァーサーこしょうの使用例

### 売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

#### ◆競争力

- ・島とうがらしは辛み成分（カプサイシン）が多く含有されているため、それを活用することで塩分をおさえた商品開発が可能となる。
- ・シークァーサーやタンカン等に含有される成分（ノビレチン等）のほか、沖縄の黒糖に含有される成分まで商品に含まれるという点（機能性成分が多く含まれるという点）で差別化を図る。

#### ◆市場性

- ・類似商品のゆずこしょうの市場が10数億円規模といわれており、それらの市場への投下と健康志向ニーズにも応える商品であることからさらに大きな市場が存在している。

#### ◆販路

- ・観光土産品のほか、首都圏高級スーパーや全国展開しているスーパー等での販売を推進する。
- ・業務用販売として、外食産業への展開を図る。



既存商品（シークァーサーこしょう）



シークァーサー

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・原料安定供給のため、シークァーサー等と関連する企業や団体等との連携を検討している。