

<b>3類型</b>	農林水産物、鉱工業品	<b>通巻番号</b>	10-26-003
<b>地域資源名</b>	沖縄島野菜(※1)、シークワサー、マンゴー、 パインアップル、パッションフルーツ、ドラゴンフ ルーツ(ピタヤ)、バナナ、タイワンハンノキ、島 とうがらし、ヒハツモドキ、カープチー、ハイビス カス(ローゼル含む)、茶、薬用作物(※2)、沖 縄黒糖、沖縄の塩、ハーブ	<b>認定日</b>	平成26年10月15日
<b>地 域</b>	沖縄県石垣市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名： 石垣島のハーブ農園&カフェが発信する「琉球ハーブ」加工食品の 開発・販売事業

会社名： 有限会社ガーデン パナ  
連絡先： TEL 0980-88-2364

所在地： 沖縄県石垣市崎枝239-14  
H P: <http://gardenpana.biz>

### 事業概要(新たな活用の視点)

・沖縄のハーブが持つ豊かでフレッシュな香り・風味を最大限活かし、沖縄の野菜やフルーツ、沖縄の塩や黒糖と組み合わせた新しい調味料やカフェメニューを商品化する。石垣島の海を見下ろすハーブ農園～カフェ～工房(製造工場)～ショップをもつ当社ならではの「フレッシュ感」「ライブ感」あふれる商品を展開し、「ハーブのあるアイランドリゾートのライフスタイル」を提案する。



[石垣の海を見下ろすカフェ]

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

・「沖縄の塩」+「沖縄の柑橘(島レモン、シークワサー等)」+「琉球ハーブ」による『塩レモン』や、「沖縄野菜(ゴーヤー、野菜パパイア、他)」の『ハーブオイル漬け』、石垣島の『ハーブが香る調味料』やハーブをきかせた大人の味わいの『スイーツ&ハーブ』など、独自性と使いやすさにこだわった商品を開発。石垣島のハーブ農園・カフェのロケーションを活かしたハーブ体験や観光との連動も強み。



[フレッシュハーブたっぷりの  
カフェメニュー]

#### ◆市場性

・すでに日本人の食生活に定着したハーブだが、「ナチュラル」「オーガニック」といった価値観のさらなる広まりとともに、フレッシュで安心な国産ハーブを使ったワンランク上の食のスタイルを求める顧客ニーズが着実に増えつつある。



[アイランドキッチンシリーズ:  
ハーブオイルとハーブミックス]

#### ◆販路

・味や調理法をお客様に伝えることができる売場での展開を目指す。カフェの顧客、県内リゾートホテル、県内外の外食店、また、新しい販路としてライフスタイル系ショップを開拓する。

### 地域資源における関係事業者との連携

・ハーブや野菜の生産農家、塩・黒糖などの食品メーカー、パッケージのデザイナー、パッケージ制作会社、リゾートホテル、レストランなど沖縄・石垣の事業者と連携して商品開発や販売を行っていく。「ハーブ類のブランド化」は石垣市の重点プロジェクトに位置づけられており、行政、商工会、観光協会等の支援機関や、地元ハーブ関連事業者と緩やかに連携しながら「ハーブによる地域づくり」を進めていく。