

3類型	鉱工業品	通巻番号	10-24-001
地域資源名	琉球泡盛、沖縄の塩、沖縄の豆腐	認定日	平成24年6月20日
地域	沖縄県金武町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：高付加価値化と多用途化の2極化戦略による豆腐餛(とうふよう)市場拡大事業

会社名：有限会社インターリンク沖縄

所在地：沖縄県金武町字金武4823-1

連絡先：TEL：098-968-3329

H P：http://koshugura.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

【高付加価値化】

- ・豆腐餛は沖縄の重要な伝統食品であるが、伝統的であるが故に大きな変革が起こってこなかった。そのため、その芳醇な味わいにも関わらず、アルコールに抵抗のある方々からは敬遠されることも多々あった。
- ・今事業では、豆腐餛の重要な原料のひとつである泡盛の度数や豆腐餛の熟成期間に着目し、総合的に製造方法の見直しをかけ、多くの方々に召し上がっていただける食品として開発を行っていく。
- ・また、沖縄で生産されている多様な塩や久米島町で採取されている海洋深層水の利活用を進め、商品の付加価値向上に努める。

【多用途化】

- ・既に一部の料理人の間では認識されているが豆腐餛の持つ発酵調味料としてのポテンシャルは高く、沖縄発の調味料として食卓で利用される豆腐餛市場の開拓を進めていく。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・自社製造による多様な商品ラインの整備

◆市場性

【高付加価値化】ギフト・贈答品市場を中心に近年注目が集まっている発酵食品の機能性等に着目し、市場開拓を行なう。

【多用途化】食品市場においても堅調に推移している調味料市場を対象に使用目的別に商品開発を行ない、

◆販路

【高付加価値化】那覇市内自社店舗を中心に、百貨店ギフト等の開拓を行なう。

【多用途化】ハイエンド系を中心としたGMS・スーパーマーケット市場を中心に開拓を行なう。



[現行商品のパッケージ]



[現在販売されている豆腐餛ペースト]

地域資源における関係事業者との連携

- ・泡盛＝(有)金武酒造(沖縄県金武町) ・豆腐＝屋嘉豆腐(沖縄県金武町) ・海洋深層水＝沖縄県工業技術センター及び沖縄県海洋深層水研究所 ・塩＝沖縄県内各製塩事業者