

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめの商品

開けてすぐ食べられる
琉球料理の缶詰めシリーズを開発

沖縄ソーキそば缶

活用した地域資源

琉球料理

事業概要

東京秋葉原を中心に、全国主要都市などで買ったその場で開けたら、すぐそのままあたたかいラーメンが食べられる「ラーメン缶」という商品が自動販売機で販売され、注目を浴びているというのをご存知だろうか？(株)ライフトラストはそうした缶詰め商品に着目し、沖縄の人気「当地麺」、「沖縄ソーキそば」を始め、数々の沖縄料理をこの缶詰商品の形で企画し、展開できないかという事業案を提案、認定を受け、今着々



株式会社 ライトラスト
営業部長 加藤政貴さん

と商品発売に向けて開発が進んでいる。

生産者インタビュー

まずどんな地域資源を活用されたか教えて下さい。

「沖縄料理」を地域資源として活用させて頂きました。

何か沖縄の素材というのではなく、
沖縄の伝統文化自体を
活用された訳ですね。

どういった商品に
活用されたか内容を教えて下さい。

今回はですね、東京の秋葉原を中心に人気があります「ラーメン缶」。ラーメンの缶詰めなんですけれども、この商品に沖縄そばを活用しまして、沖縄そばの缶詰めを開発しました。麺の方には、缶の中でのびないこんにやく麺を使いまして、具材に軟骨ソーキ、沖縄らしい具材としてシーサーのかまぼこを入れまして、「沖縄そば」の缶詰めを作りました。買ったその場で食べて頂ける、もしくは面白いお土産として買って帰っていただけます。賞味期限が3年と長いので一家にひとつ、という風において頂け



沖縄ソーキそば缶 内容量280g

れば災害時などいつでも、沖縄そばが食べられるという商品です。「沖縄そば」というものをお土産品として持って帰っていただいで、色んな人に配っていただいで、「沖縄そば」の美味しさをみなさんに伝えていきたいな、と思っております。

発売に至って
かなり改良されたみたいですね。

そうですね、まず麺を改良しました。展示会で試食してもらった人から、売り場の人まで意見を聞いて、前の縮れた麺からより沖縄そばに近い太い麺になり、制作過程で空気を混入して、より食感を本物に近づけました。また、それに合わせスープも調整し、より美味しくなったねという反応を頂きました。パッケージも一新しました。沖縄の色、首里城の赤を表に出したパッケージです。前よりインパクトも強く、沖縄らしいデザインになっています。

今後いろいろなシリーズを
展開されていくとのことですが。

今後もうそろそろ出来るのが、ぼろぼろジュース、沖縄の家庭料理で沖縄風雑炊のことの缶詰め、これは100%こんにやく米を使いまして、沖縄の味、ぼろぼろジュースをつくり



ぼろぼろジュースと沖縄ソーキそば缶

株式会社 ライトラスト
〒901-0512 沖縄県那覇市小祿1831-1 沖縄産業支援センター406号室
TEL 098-859-7071 FAX 098-859-7072