

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

沖縄の海藻を使い
健康食品を開発

サプリメント お菓子

活用した地域資源

モズク、アーサ、ひじき

事業概要

いまや国民病と言われる成人病。県内でも肥満率は日本一といわれ、早急な対策が必要だ。和ちゅら工房では家族の病気を治す為に考案したものが認められ、商品化まで至った。今回専門科でもない主婦がこの商品開発まで至った経緯を聞いてみた。



有限会社 和ちゅら工房
代表取締役 与儀かずみさん

生産者インタビュー

このごま菓子商品開発のきっかけを教えてください。

5年前に主人が痛風になって尿酸値を下げる為、アルカリ食品を大量にとった方がいいという事で、海藻に目をつけました。また量をとる為それを乾燥させて、粉にして摂取したところ効果が出ました。タイエットにもよく、これはいけるかも！と思いついて3年前特許を申請し取得しました。その後、皆さんにお勧めしたら、評判は良かったのですが、形状が粉末で食べにくいとの御指摘がありました。最初サプリメントにしようかと迷ったのですが、同じく栄養価の高い、沖縄に昔からあったゴマ菓子とかけ合わせ、食べ易く気取らない、そして美味しい菓子になりました。

商品開発にあたり何か特殊な知識でもあったのですか？

いえ、元々は主婦でした。この痛風に関する知識も家庭の医学書等を読んで対応も自分で考えました。このお菓子を作るときも主婦の観点から、より健康的で安全な食べ物を念頭に作りました。最初はレシピが無い状態から作って

たので、試行錯誤しました。商品化に至ってのきっかけは、創業支援を行う機関の展示会に試作品を出した所、ある公的機関から商品にしてみないかとお話があったことです。

今回何かイベントに参加されるとお聞きしましたが？

今度、石垣島である、南の島の星祭り」にこの黒実の恵みを改良して出品予定です。黒ゴマの部分金を金ゴマにして、パイヤ、マンゴー等南国のフルーツをトッピングして、星のカケラをイメージするお菓子になっています。名前も、南の島の星祭り」です。

現在、開発中の商品はありますか？

今、開発しているのは以前開発した海辺の恵」を改良しています。これは海藻を粉末にしてカプセルでまとめたサプリメントです。前の素材は沖縄以外の海藻がありましたが、今回は沖縄の海藻で作りました。また今回は、タイエットヘルパー」とつたっていたのですが、今回は内容も調節して生活習慣病予防に効果が期待できるようにしています。名前も、海爽ミネラル」です。

現在、6種類の商品を展開している(有)和ちゅら



海辺の恵入りごま菓子商品

工房。商品開発のきっかけは家族の健康を思っている開発だったが、今では社会問題化している生活習慣病予防に役立つ画期的な商品に昇格した。専門科で無いからこそ何も恐れないチャレンジと、ユニークな発想から産まれた黒ゴマ菓子シリーズは、中高年の希望の食べ物と言えるだろう。



有限会社 和ちゅら工房
〒902-0062 沖縄県那覇市松川1-1-12
TEL 098-836-5081 FAX 098-836-5401
http://nachura.co.jp