

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

島唐辛子などを使った

「お酒のおつまみ提案」菓子を開発

琉球つまみシリーズ (ビールの友・ワインの友・泡盛の友)

活用した地域資源

島唐辛子、沖縄の塩、沖縄産黒糖、シークワーサー、さとうきび、ヒハツモドキ

事業概要

地域の自然や文化を素材に沖縄色豊かな菓子を開発してきた(株)オキネシアが、沖縄の島唐辛子等を活用し、「酒のつまみになる豆菓子の開発」プロジェクトを発案。更に今迄国産・県産素材の商品はなかった、ペッパーソースでもオリジナルティを出すというコンセプトの新規性が注目を浴び、今回認定を受けた。



株式会社 オキネシア
代表取締役 金城幸隆さん

生産者インタビュー

まず沖縄のどんな資源に着目されたのか教えてください。

うちは「コーレーグス」ともいわれている島唐辛子を、お菓子作りの薬味に生かそうという事で、単発(単品)のコーレーグスだけではなく、沖縄の塩や黒糖など複数の資源も一緒に、菓子作り・味作りに生かそうと取り組みました。

一つ一つにお客さまへの提案が含まれている

おつまみということですが?

はい(笑)。「琉球つまみシリーズ」ということで3つの飲み物に合わせた「つまみの提案を企画しました。一つが「ビールの友」、二つ目が「ワインの友」、三つ目が「泡盛の友」ということで、ビールの様な発泡酒系の飲み物)に合う様なつまみ、それからワイン・日本酒、蒸留酒系のつまみ、それから泡盛に代表される焼酎に合う様なつまみ、の提案ということで各々に島唐辛子と沖縄の塩を生かしました。3つとも豆を基本のつまみにしているんですが、まず「ビールの友」にはピーナッツにサクサクの生地を巻き、島唐辛子とガーリックのフレーバーをつけ、「ビール



琉球つまみシリーズ
・ビールの友・ワインの友・泡盛の友

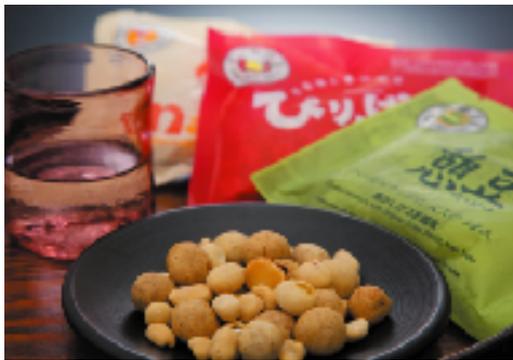
菓子セットがでてますが、その中に琉球つまみシリーズのワインの友が入っています。それに連動して那覇空港の売店でも販売の予定です。また、道路サービスからもお声がかかっています。今後は琉球つまみシリーズがいろんな場所でお目にかかると思うので、よろしくお願ひします。

終わりに一言メッセージを。

そうですね。沖縄には地元のビール、パッションフルーツやパイナップルを使ったワインもあります。それから泡盛に至っては本場沖縄が地元ですので、そこで色々つまみシリーズを活用して頂きたいなと思います。それから県外へも新しい食の提案を広げられたらと考えています。

発売して半年がたちましたが、お客様の反応はいかがですか?

現在の琉球つまみシリーズは、新製品として出しましたが、半年かけてお客さんへ試食をしてもらいアドバイスを頂きながら各レシピの微調整を繰り返してきました。そしてやっと納得のいく味を完成できました。見た目もパッケージもまったく一緒なのですが、味においては何回も何回も試行錯誤を重ね、塩の量ひとつから見つめ直しています。原料は前とおなじですよ、念のため(笑)。ある意味、バージョンアップを重ねて完成したのが今年の9月くらいです。やっと、胸を張って出せる商品になりました。今秋から大々的に市場へ打ち出しますよ。ちなみに10月の1日からJTAの機内販売でうちの豆



株式会社 オキネシア
〒903-0815 沖縄県那覇市首里金城町4-71-12
TEL 098-882-2577 FAX 098-882-2578
http://www.okinesia.com/