

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

宮古産の雪塩を使い
新しいスイーツを開発

雪塩スイーツ

活用した地域資源

沖縄の塩

事業概要

現在、規制緩和により塩が自由販売となっており、各社地域の特産品として塩を販売しているところ、沖縄でも50種類以上の塩が販売されているが、その中でも独自の製法と世界一のミネラルで注目されている宮古島の雪塩。今回地域資源プログラム認定を受け塩スイーツを開発し事業拡大を進めている。



株式会社 パラダイスプラン
代表取締役 西里長治さん

生産者インタビュー

今回地域資源活用プログラムにて

活用される雪塩というのは
どういったものなのでしょうか？

弊社で作っている塩ですが、通常の製法煮詰めて精製すると違ったアプローチで熱の力を使い海水から瞬時に水分をとるという独自の製法で作られています。煮詰めるという工程がないものですからにがり成分も全て含まれ、ミネラル分が多いためということと世界一ミネラルが多い塩としてギネスブックに認定された塩です。製法が普通と違うので塩の形状がパウダー状できめ細かいことも特徴のひとつです。

この雪塩ですが

2008年モンドセレクションで
金賞を取られたそうですね。

弊社の雪塩は世界一のミネラル含有量というのは科学的に立証されたのですが、塩というのは嗜好品であり美味しくなければ意味がないのです。それでモンドセレクションに応募しました。3年連続で受賞し、今年最高金賞をいただきました。味と機能(ミネラル含有)で世界一です。まさに我々が世界に誇れる財産ですね。



塩のアドバイザーさんがいると
お聞きしましたが？

弊社店舗塩屋(マースヤ)では雪塩だけではなく、世界中の塩を集めて販売していますがそれに塩のアドバイザーという専門的な知識をもつ販売員がいます。塩のエキスパートで、塩の特徴を把握し料理との相性や使い方をアドバイスします。後々は社内規定を設けて塩ソムリエとしてサービスを行いたいと考えています。

雪塩の味わい方をお教え下さい。

我々は塩という概念にとらわれていません。雪塩は海の粉末だと思っています。料理以外にも色々可能性を広げたいと思っています。美容関係では雪塩石鹸をつくりました。これからは他の商品にもチャレンジしていきたいですね。また、飲食店、ホテル、旅館等の料理人のみなさまにも御愛用いただいております。素材の味を引き立たせるお塩なので、普段でも何かの記念日の料理やお祝いの席の料理等にもいいと思います。

今後の展開等お聞かせ下さい。

今、一番注目しているのはスイーツですね。



塩アドバイザーによる説明

今年の夏ファミリア
マートの塩スイーツフェアの中で雪塩プリンを発売しました。弊社の雪塩は乳製品との相性が良く、この特製を活かし塩スイーツを開発途中です。まずは、先程話した雪塩プリンを弊社オリジナルスイーツ第一弾として開発しています。いちからの手探り状態ですが、経験がないからこそスイーツ業界の常識にとらわれないアイデアが出てくると思います。また塩スイーツ専門店の展開も考えております。

色々な可能性を秘めている雪塩、来年は本土でも塩屋を展開すること。今後の展開が楽しみです。

株式会社 パラダイスプラン
〒906-0201 沖縄県宮古島市上野宇野原1190-188
TEL 0980-76-6070 FAX 0980-76-3889
http://www.yukisio.com/