

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすり商品

沖縄で生産されるフルーツ・島野菜を有効活用し、
絶品デザート「OKINAWANスイーツ」が誕生!!

琉球プリン

活用した地域資源

マンゴー・紅いも・沖縄産黒糖などの沖縄島野菜とフルーツ、島豆腐

事業概要

沖縄県ではマンゴーを始め、数多くの高級トロピカルフルーツや島野菜が栽培され、全国で人気を集めている。しかし、味・品質ともに申し分ないにも関わらず、形や大きさ、見栄えの揃っていない「規格品外」のものは、市場に出回る事なく、販路が見出されていない状況があるという。こうした規格外の素材を有効活用して他地域と明確な差別化を図ったスイーツ商品を



有限会社 レーベンレブ
代表取締役 瀬良垣守幸さん

開発するというプロジェクトで認定を受けたのが、菓子メーカー（有）レーベン・レブだ。

生産者インタビュー

今回開発された「OKINAWANスイーツ」商品について教えてください。

沖縄の島野菜とフルーツというテーマでやらせて頂きました。『琉球プリン』という常温保存商品と、常温だとゼリー、冷凍するとシャーベットになる、冷やしてソルベという商品を作っています。

特に「琉球プリン」は人気商品となっている様ですね。

紅型のパッケージも人気の理由の一つだと思います。あと琉球プリンの特徴としては、卵を使わず、豆乳をベースに作る事、天然の色であること、香料さえ加えないという考えで生産しています。また、常温で販売する琉球プリンもあり、冷凍の商品と一緒に、3種類の味（紅芋、黒糖、マンゴー）があります。冷凍バージョンと大きな違いは、常温で日もちがすること。一番のポイントはPH調整をしないこと、どうい



琉球プリン 3個セット

加工してお菓子スイーツに使うというところをまだだれもやっていないので、弊社より発進というふうにしたく、日々試作開発を行っております。野菜には果物で表現できない鮮やかな色があり、その色を大切に、また丁寧に表示したいですね。毎日畑で野菜を作っている方々の為にも、是非県産野菜のスイーツを作っていく気持ちです。

最後に、全国のお客様へのメッセージを。

心を込め、魂を込めて作るうと言ったのが基本コンセプト。どうぞ可愛がって食べて下さい。

フルーツの次は島野菜のスイーツの商品開発にも着手していくという。沖縄生まれの、お取り寄せスイーツがまた一つ、誕生する日も近い。

う事かというPH調整をした場合酸っぱい味の商品になってしまうので、お客様がいつも食べているプリンの味を連想して召し上がった場合、うっ、違うんじゃないの?ということにもなりません。したがってPH調整を行わないと決めて日々生産しております。卵については、アレルギーの方もいますし、また県内外に流通した場合卵をつかっていると冷凍ができません。その時に私自身が昔東京での修学時代に、欧州には卵を使わないデザートがあったことを思い出し、それを応用したのが最初の琉球プリン（冷凍）です。これを今回のプログラムで、より沖縄らしく改良させて頂きました。

この琉球プリンが各地で好評を博し、さまざまな土産品店から納品を希望する声が増え、常温のプリン商品開発に挑戦したという。

設備も無いので非常に難しく大変でした。一年近くかかり最近完成しました。余分なものを加えずPH調整もしない状態で60日もちます。1日1000個程しか生産出来ませんが設備導入はしたりしません。消費して頂く分作るという形をとっていきたくと考えております。また20年度の取り組みとしては、沖縄県内で作られている野菜に注目したいと考えています。沖縄ではいろんな野菜が作られています、野菜を



開発中の島野菜スイーツ

有限会社 レーベンレブ
〒901-2402 沖縄県中頭郡中城村字泊96
TEL 098-895-2050 FAX 098-895-2048
http://kinakoya.jp/