

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

「沖縄」をテーマにした、沖縄生まれの新しい辛子明太子商品を開発

琉球明太子シリーズ めんそーれたい

活用した地域資源

島唐辛子、塩、ウコンなど

事業概要

沖縄の健康食品メーカー、ユイマールハウス(株)。福岡の特産品で全国的に有名な「辛子明太子」商品を、沖縄ならではの素材で新しく商品化するという、非常に斬新な着眼点のプロジェクト案が注目を集めた。誰もがどうして沖縄で明太子?と聞かずにはいられない、この商品の展望など話を伺った。



ユイマールハウス 株式会社
代表取締役 比嘉英和さん

生産者インタビュー

沖縄の地域資源を使った明太子ということなのですが、どんな素材を使われたのか、まず教えてください。

はい。まず何と言っても後発ですから(笑)、博多の(明太子)とは全く差別化しようと考えました。向こうは日本酒だけに漬けるんですが、こちらは泡盛もプラスして着色はウコンで。それと沖縄の島唐辛子。更に沖縄の発酵食品、ノニジュース。こういった素材を使って、「琉球沖縄」をテーマに地元らしい明太子を作りました。

大変珍しい商品ですが、
発案されたきっかけなどを
教えてください。

7・8年前、博多の友人に(博多の明太子の)中身を聞いたら、まず、(明太子は博多の名産品でありながら)九州では原料のたらこはとれない。塩も海外の塩が多く博多で作られているのに素材の殆どが県外のものでした。これを沖縄で考えた時、塩なら沖縄にはいい塩が一杯ある。よく調べていくと沖縄にはいい塩が一杯ある。辛子もあるし、たらこ以外なら良い食材が沢山



琉球明太子シリーズ めんそーれたい

ある。そしてもう一つ、九州で唯一沖縄は空港で(明太子)売られていないんです。これは面白いなと思ってチャレンジしてみました。業界では年間2千億位売られていると聞いた時に、沖縄でこれをやらない手はないんじゃないかと、そう思って作ったのが2年前。昨年10月から空港で発売する様になりました。

商品名も非常に印象的ですね。

私が昔住んでいた首里では女性言葉で「めんそーれ」を、「めんそーれたい」と言っんです。(この言葉から「そーれ」をとったら「めんたい」。これからひらめいて名付けました。また、(この言葉の重なりは)自分に(明太子を)やれ、というシグナルにも思えて(笑)。

この琉球明太子シリーズはこれから
新商品が続々と開発されるとか。

そうですね。例えば沖縄はイカスミを食べる文化があるので、真っ黒なイカスミ明太とか。また、沖縄の豆腐ようはたらこによく合うので「豆腐よう明太」とか。とにかく沖縄らしい商品を作ろうと思っています。近々発売する予定です。今後開発中の商品はジャムの様にパンに塗って食べたり、スバゲティー(に和える)とか。



ユイマールハウス 株式会社
〒904-0113 沖縄県中頭郡北谷町宇宮城651-2
TEL 098-936-8116 FAX 098-936-5527
http://www.yuima-ruhouse.co.jp/