

3類型	農林水産物	通巻番号	9 - 21 - 007
地域資源名	シークワサー	認定日	平成22年3月8日
地域	沖縄県名護市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 沖縄本島北部産シークワサー果実を活用した新商品開発による消費拡大推進事業

会社名: 有限会社渡具知

所在地: 沖縄県名護市東江2 - 8 - 43

連絡先: TEL: 0980 - 54 - 0063

H P: <http://www.ryukyuyakuzen.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

・県シークワサー消費推進協議会などではシークワサーの販売促進活動を展開しているが、ブームとも言える県外消費の高まりの一方で、県内消費は低迷している。県内消費、食文化を見直しつつ、シークワサー果実を『生活の中での普遍的なスタイル』として県内消費を起こしたい。そして、県外・国外にも広げて、これまでのような流行に左右されない安定的な消費スタイルと原料確保を図ることにより、一次産業の振興に寄与したい。



【塩花漬け】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・沖縄本島北部地区は、シークワサーの一大産地として県内外に広く知られている。現在は果汁をそのまま利用するという一次生産加工レベルの商品がほとんどだが、果実をまるごと塩で漬け込んだ食品や、とろみを付けたカクテルベース、塩だれを開発し商品レベルの高度化を図る。無添加も強み。



【カクテルベース】

市場性

・消費者が節約志向を強める中、外食を控え、惣菜を購入するなどして家庭内で調理して食べる『内食』や、『中食』需要が顕在化しており、そのニーズにそった家庭で消費されるお土産品を目指す。ビールにシークワサー果汁をミックスしたドリンクは一部の東京の居酒屋で既に大人気商品となっている。



【塩だれ】

販路

・本島北部飲食店やホテルメニュー等での定番化をはかり、消費を喚起してから本土沖縄関連飲食店へ営業をかける。そして、その次の段階で一般飲食店等の業務筋へ販路を拡大していく。

地域資源における関係事業者との連携

・リゾートホテル、飲食業務店等ではメニュー定番化を図り、生活改善グループや、やんばる料理研究会、名護バーテンダーズ協会、商工会とも連携を図り開発を進める。