活かせ地域資源

第11回

沖縄独自の食材を活用して新しい食を全国へ提案

独立行政法人 中小企業基盤整備機構沖縄事務所
沖縄地域活性化支援事務局プロジェクトマネージャー　兼次 日出男

「琉球つまみシリーズ」と「島酢孤」の開発

沖縄黒糖やサンゴカルシウムなど、沖縄の地域資源にこだわりつつ、オリジナリティーの高い豆菓子の開発を行ってきた㈱オキネシア（那覇市、金城幸隆社長）。今回、地域資源活用促進法の認定を受けた商品は、これまでのおやつシリーズの豆菓子をベースに開発した、「ビールの友」「ワインの友」「泡盛の友」と銘打つ三アイテムのお酒のつまみシリーズだ。沖縄特産の島唐辛子を薬味とし、海水塩、黒糖など沖縄の個性ある食材を利用している。

金城幸隆社長

㈱オキネシア
本社　那覇市首里金城町4-71-12
☎ 098-882-2577
FAX 098-882-2578
http://www.okinesia.com/
業種　食品・生活用品・雑貨等の製造・販売
創業・設立　1996年6月
資本金　2600万円
年商　8000万円
従業員数　3人（正社員）

沖縄特産の島唐辛子

「ビールの友　ぴりんぱらん」は、ピーナツに島唐辛子を絡め、ハーブにんにくの香ばしい風味を加えている。「ワインの友　nantiti」は、マカダミアナッツに島唐辛子とチーズのフレーバーを加え、沖縄の海洋深層水の塩を隠し味としている。「泡盛の友　憩豆」は、ヘーゼルナッツに鰹粉末をまぶして焦がし、マヨネーズと島唐辛子を絡めている。鰹風味が泡盛や焼酎によく合う。

「ぴりんぱらん」とは、一九七〇年代沖縄の流行語で「おしゃべりの様子」。「ナンチチ」とは沖縄方言で「おこげ」のこと。素材に加え、ネーミング、パッケージデザインにも地域の独自性を滲ませた沖縄色豊かなオンリーワン商品である。

オール沖縄素材のペッパーソース「島酢孤」も認定商品。ペッパーソースの世界的ブランド「TABASCO」は、唐辛子・食塩・食酢を混合・発酵させて作られるが、この原料に島唐辛子・沖縄の海水塩・さとうきび酢という沖縄素材だけを使う。独自のブレンド技術と発酵ノウハウ、多様なレシピ開発により付加価値の高いローカルブランド商品を目指している。

「沖縄通」の観光リピーターをうならせる魅力

近年、リピーターの増加が著しい沖縄県の観光市場において、リピーターが何度も購入するにふさわしい沖縄ならではの魅力ある商品が求められている。その中で、同社の豆菓子は、多数の雑誌で取り上げられたこともあり、特に「沖縄通」といわれるリピーターの間で評判が高い。また、地元でも、知人の観光客に地元の自慢できるお菓子として贈る商品として人気がある。

筆者も、こうした地元のファ

ンの一人であり、同社が新商品を企画していると聞いて、二〇〇七年七月、ワクワクする気持ちを抱きながら同社を訪れた。

事業計画の策定を通し販路の課題が浮き彫りに

同社は、これまで小ロットで付加価値の高い沖縄限定販売商品の開発を主に行ってきた。

したがって、県外のリカーショップや量販店での流通を視野に入れた今回の琉球つまみシリーズの販路開拓は、同社にとっては一歩踏み出した取り組みとなる。事業計画の策定においては、食文化が違う域外市場で、強い地域特性と個性を持つ商品の流通先や顧客像をどう想定するかが課題となった。また、離島県であるが故の、物流コストや販売コストも課題であった。

「事業計画の策定を通し多角的に事業のあり方を検討し、克服すべき課題が浮き彫りになり、その後の事業活動を進める上でベースとなった」（金城社長）

豆菓子に島唐辛子を絡めて酒のつまみとした「琉球つまみ」シリーズ

顧客の反応を活かし商品の改良を重ねる

琉球つまみシリーズは、商品化に至るまでに三種類の酒との相性・フィット感に関して何度も試作が繰り返された。

また、二〇〇八年二月に東京で開催された中小企業基盤整備機構主催の「地域資源セレクション」へ出展。「流通のバイヤーや顧客の声が拾えた。生協や大手リカーショップとの商談もあり、その後の商品改良や販売ルートの開拓に活かすことができた」（金城社長）

さらに、中小企業基盤整備機構のアンテナショップRin（東京・表参道）へも出展、「認定商品となって、PR効果をはじめさまざまなメリットがあった」と金城社長は言う。

こうして〇八年四月に商品として発売。その後も顧客とのさまざまな接点を探り、その反応やアドバイスを活かしレシピを調整しながら、半年にわたり商品改良を重ね、納得のいく商品に仕上げてきたのである。

沖縄発の新しい食の提案を全国に広げる

二〇〇八年十月から、JTA（JAL系の沖縄の航空会社）の機内販売に「ワインの友」が採用された。今後、県内のさまざまな場で琉球つまみシリーズが目にふれることは間違いない。全国に販売網を持つ大手リカーショップとの商談も進んでいる。

一方、進行中の「島酢孤」の開発は、試作における技術的な課題であった均一性を保った島唐辛子・海水塩・さとうきび酢の攪拌（かくはん）について目処（めど）が立ち、これまでにない食感を持つ新しいペッパーソースの誕生は近い。国内はもとより「東洋の個性的なスパイス」として、食材へのこだわりが強い海外市場での需要開拓も睨（にら）んでいる。

同社の商品開発の特徴は、自社工場を持たず、地域の生産農家、メーカー、食やデザインなど各分野の専門家とのコラボレーションをプロデュースすることにある。金城社長は、「琉球つまみシリーズと島酢孤によって沖縄発の新しい食の提案を全国に広げたい」と今後の抱負を語る。

沖縄のものづくりに携わる人人のコラボレーションから生まれた食の提案が、全国で受け入れられ、地域活性化につながっていくことが期待される。

●お問い合わせ先
中小企業基盤整備機構沖縄事務所沖縄地域活性化支援事務局
☎098-859-7566

地域資源活用とは、①中小企業が、②地域資源（農林水産物、産地の技術、観光資源）を活用して、③新商品の開発等を促進し、④地域経済の活性化を図ること
※「地域資源活用支援制度」の詳しい内容については、下記をご参照ください
●地域資源活用チャンネルホームページ
http://j-net21.smrj.go.jp/expand/shigen/