



島魚の干物

しまいゆーのひもの

これまで見ることのなかった「沖縄生まれ」の干物たち。うるま市にある4つの漁業協同組合が手を取り合って、干物に適した風味を持つ魚を厳選しました。地域で作られる調味料を使い、海人が丁寧に仕上げたのが『^{しまいゆ}島魚の干物』。あたらしい「島の海幸」をご堪能下さい。



これまで各漁協の課題であった流通に乗らない低利用・未利用魚種を活用して商品を開発するプロジェクトが発足し、平成30年春頃に開業予定の農水産業振興戦略拠点施設の「魅力ある商品」として、『島魚の干物』を開発しました。

干物を美味しくするために「ぬちまーす」の塩や、「神村酒造」が作る泡盛・もろみ酢、「泰石酒造」の「酒粕」を使用しました。

地元うるまの旨味をあつめた「島魚の干物」御笑味ください。



【製造・販売】石川漁業協同組合 ☎(098)964-3187

農水産業振興戦略拠点施設への 加工商品等の出展事業者向け説明会を行います。

今回の説明会では、加工品（菓子類・冷凍・レトルト食品・調味料等）や雑貨類などの出品や産直加工品販売ブース（1ブース5坪程度）への出展を希望される事業者向けに、具体的な取引契約要件や公募時期等についてご説明します。

【日 時】平成29年2月28日（火）午後7時から

【場 所】じんぶん館大研修室

【対 象】食品加工事業所、飲食事業者等

【お問い合わせ】農政課 ☎923-7607 うるま未来プロジェクトグループ ☎923-5995