

no:
1

農事組合法人 うるま農場

屋嘉 一彦

製造開発担当者



うるま農場製造開発担当者。

現在うるま農場のショーケースに並ぶジェラートは16種類。ショコレートやバニラなど、一見巷でよく見かけるようなものもあるが、口にするどれも個性的な味わいで、普段食べているジェラートと一線を画すものはかりだ。それらを開発している男のこだわりをのぞいてみよう。



Shop info

2017年5月にオープンされた石川岳中腹にある体験型観光農園。自社農場や沖縄産品など原料にこだわったジェラート屋や焼肉店、動物と触れ合えるコーナーなどがある、今一番うるま市で注目の施設。



■ うるま市石川I3355-1
☎ 098-965-3137
④【農場】
10:00-17:00
【焼肉・ジェラート】
11:00-22:00(L.O.21:30)
■ 年中無休



上がりました。

新製品開発の為に何か普段から行なっていることは?
「かまぼこの食卓に届けるために、安心安全を厳しく追求するプロの顔に迫ってみよう。

アピールしたい商品は?
完成したばかりの新商品「もずく豆腐」を販売することに決まりました。自社工場の豆腐を原料にすることはすぐに決まったのですが、他になにか沖縄のものを加えないと思ってトマト・バジル・よもぎといろいろと試しました。その結果うるま市の特産品である「もずく」に決定し、またそれがだけでは少し味のパンチが足りなかつたのでアクセントとして生姜を加えました。こちらは沖縄県内大手スーパーのユニオンにて販売予定です。

Factory info

1990年に設立され魚肉練り製品製造販売をメインとする。沖縄そばにはかかせない丸長かまぼこから鰯かまぼこまで、ひとつひとつ心を込めて製造している。



■ 沖縄県うるま市
州崎8-14
☎ 098-934-8033

no:
2

otama Biscuit 宮城 芳枝

店長



中数あるビスケットの中でもオススメは?

全てオススメです! (笑) といいたいところですが、その中でもうるま市与那城照間地区のビーグ(い草)を使用した「ビーグと焦がし黒蜜」と「Wビーグ」は変り種ということもあり人気です。ビーグは配合量が少なすぎるとビーグの風味が感じられないかたり、逆に多すぎるとボソボソしたりしてしまふなど商品になるまで何度も試作を繰り返しました。

お店のビスケットの特徴は?

通常のビスケットよりも厚みがあり、フワフワでしっとりとしているのが特徴です。スコーンとパンの中間のような感じなのでビスケットですが食べ応えもあります。



Shop info

2011年3月開業のビスケット専門店。定番に加え常に新しいビスケットを開発し、いつ行っても飽きさせない楽しみに出会えるお店。



■ 沖縄県うるま市
赤道417
☎ 098-923-0103
④ 12:00-19:00
(売り切れ次第閉店)
■ 国日・月曜日

no:
3

有限会社 双葉食品

工場長

亀谷 長功



うるま市州崎の工場地内にある「双葉食品」工場長。沖縄そばにもオードブルにも、沖縄には欠かせない「かまぼこ」を食卓に届けるために、安心安全を厳しく追求するプロの顔に迫ってみよう。



Factory info

1990年に設立され魚肉練り製品製造販売をメインとする。沖縄そばにはかかせない丸長かまぼこから鰯かまぼこまで、ひとつひとつ心を込めて製造している。



■ 沖縄県うるま市
州崎8-14
☎ 098-934-8033



URUMA UMAI

～開拓者たち～
「URUMA UMAI」とは、
うるま市の製造者たちが
「うるま市特産品開発プロジェクト」に
果敢に挑戦し直面した難問をどのように克服し
成功に至ったかを
紹介するドキュメントである。

アピールしたい商品は?

かまぼこの食卓に届けるために、安心安全を厳しく追求するプロの顔に迫ってみよう。



双葉食品のかまぼこの特徴は?

当社のかまぼこは、水・空気・土地を重視し、原料から生産過程に至るまで細心の注意を払い製造しています。例えば工場の建つ土地の地下には活性炭を敷き詰め、土地の磁場やエネルギーを高め、健康で活力ある土地環境でかまぼこの製造を行っています。

no:
4

合同会社 海市水産

マネージャー

北野 勇

うるま市宮城島にある「海市水産」マネージャー。
目の前の海から採りたてのもずくや近海の海産物を自社工場で
製造販売している海市水産の海人(ウミニチ)の
心意気を感じてみよう。



もずくを使った商品で人気があるものは?

もずくそのものも、もちろん人気があるのですが「もずくスープ」も人気があります。カップに熱湯を注ぐだけで簡単にむくを味わうことができます。

ローカロリーな上にプリプリとして満足感もあり、小腹が空いたときの軽食としてもオススメです。



Factory info

美しいうるまの海の「もずく」や「トビイカ」、その他さまざまな海産物を提供する水産加工業者。自社工場も完備し安心安全な海の幸を食卓に届ける。



■ 沖縄県うるま市与那城
池味1176-4
☎ 098-977-7224

