

おきなわ食材の店

沖縄県農林水産部
流通政策課

「おきなわ食材の店」とは・

県では、沖縄県産食材を積極的に活用した料理の提供を通して、県民のみなさんや観光客のみなさんに県産食材の魅力を発信していただける県内飲食店を「おきなわ食材の店」として登録しています。

対象

- 県産食材を積極的に活用し
- 県内で営業している飲食店及び宿泊施設

要件

- 県産の食材を半数以上使ったメニューを地産地消メニューとしたとき、年間をとおして提供しているメニューの半数以上が地産地消メニューであること。
- 使用している県産食材について、積極的に情報提供を行っていること。

「おきなわ食材の店」登録店舗

H20年
度

- ・ 制度開始
- ・ **8** 店舗登録

H21年度

- ・ **35** 店舗登録

H22年度

- ・ **100** 店舗の登録達成！！

H23年度

- ・ **134** 店舗登録

H24年度

- ・ **161** 店舗登録

「おきなわ食材の店」に登録されると

- 「おきなわ食材の店」の登録証及び楯、ノボリ、ステッカーを交付します。



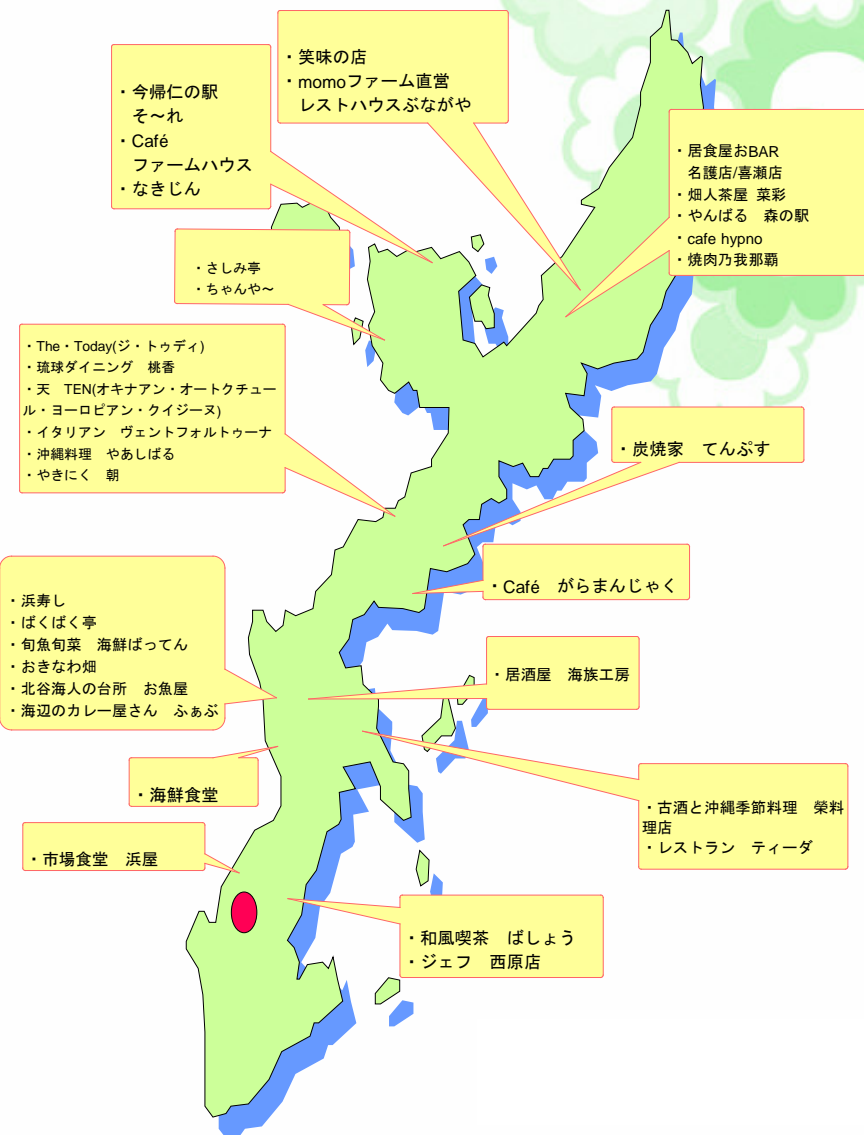
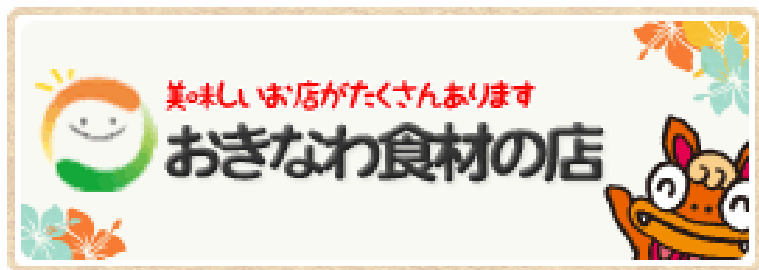
「おきなわ食材の店」に登録されると・・・

- 店頭表示やPR用チラシなどに「おきなわ食材の店」の表示をすることができます。



「おきなわ食材の店」に登録されると

➤ リーフレットやHPで広く周知します。



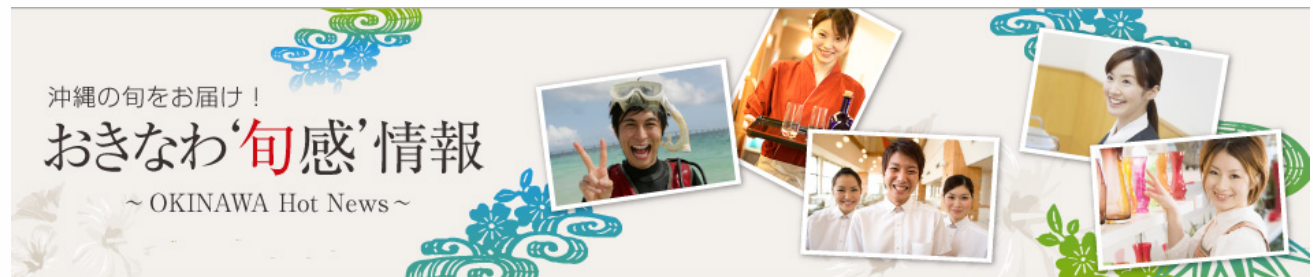
「おきなわ食材の店」に登録されると

- 登録証の交付式、パネル展などを開催しPRします。



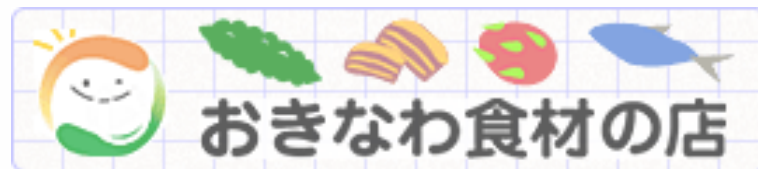
「おきなわ食材の店」に登録されると・・・

- 県ホームページや情報誌「おきなわいちば」、県産食材情報サイト「おきレシ」に掲載しPRします。



「おきなわ食材の店」の役割

- 沖縄県産食材を積極的に活用し、県産食材の一層の利用促進にご協力ください。
- 県産食材をふんだんに使ったお料理の提供を通して、お客様に沖縄県産食材の美味しさや魅力を伝えてください。
- 「おきなわ食材の日」のPRなど、地産地消の取り組みのご協力をお願いすることもあります。



「食材の店の取り組み」①

「おきなわ食材の日」

毎月第3
金・土曜日



毎月第3金・土曜日は「おきなわ食材の日」

農林水産物記念日

- | | |
|--------------------|----------------------|
| ・ 2月 3日 : にんじんの日 | ・ 7月15日 : マンゴーの日 |
| ・ 4月 4日 : まーさんシシの日 | ・ 8月 1日 : パインの日 |
| ・ 4月10日 : とうがんの日 | ・ 8月 8日 : パパイヤの日 |
| ・ 4月第3日曜 : モズクの日 | ・ 8月 9日 : エッグの日 |
| ・ 5月 8日 : ゴーヤーの日 | ・ 8月中旬頃 : シークワサーDay |
| ・ 5月10日 : 黒糖の日 | ・ 10月10日 : マグロの日 |
| ・ 5月12日 : アセロラの日 | ・ 11月16日 : いもの日 |
| | ・ 11月29日 : うちな～いい肉の日 |

H24年度 ゴーヤー消費拡大キャンペーン

- 笑味の店、そーれ、みのや、ぽちやたつや、海族工房、椀弁当
- → ゴーヤーを使ったメニューのキャンペーン
- ジェフ → ゴーヤーバーガー、ぬーやるバーガー半額セール

「食材の店の取り組み」②

❁ 「おきなわ食材の店」登録第一号店 『笑味の店』

「食育ボランティア」もされている金城笑味さんのお店では、店に隣接する「畑舞堂」では、野菜の収穫＋沖縄料理を体験することができる。

❁ H21年度登録店 「海の幸 食堂 さしみ亭」

地元の農水産物、特にアセロラ、カツオを中心に約20種類の料理を町おこしのイベント「ドリーム飲もとぶ」に出品して13年目を迎えることができました。



畑舞堂(はたまいどう)
笑味の店に隣接する「畑舞堂」では、野菜の収穫＋沖縄料理を体験していただけます。

●内容(下記5つのメニューからお選びください)

- [1]長寿膳の中から ※
 - [2]アンダギー、アカバナージュース
 - [3]タピオカひらやーちい、アカバナージュース
 - [4]おもち、アカバナージュース
 - [5]あがらさー、アカバナージュース
- ◎アカバナーのない時期は、ハーブをつかったドリンクなどになります。
- 時間:10時～16時(月・火曜日定休)
約1～2時間 ※[1]の長寿膳メニューの場合は内容によって変動あり

- 料金:長寿膳の中から 2,500円、それ以外 1,500円
- 受入人数:10人から

◎電話または店頭でご予約をおねがいします。

◎体験の様相



住所 | 沖縄県国頭郡大宜味村字大兼久61番地 | 電話/FAX | 0980-44-3220 | 営業時間 | 午前11時～午後5時 | 定休日 | 月・火

長寿膳・長寿弁当は、準備の都合上、前日までに予約をお願いします。 | サーターアンダギーは事前にお電話いただくと、揚げたてをご用意できます。

このホームページで使っている画像、文章の無断転用はご遠慮ください。

「笑味の店」HP

「食材の店の取り組み」③

❁ 平成22年度 新たに登録となった
かりゆしホテルグループ

地域において、高齢の農家や趣味の一環として野菜を作っているお年寄りらが村内ホテルや店舗に農作物をグループ出荷する取り組みがあり、ホテルから直接週に1回買い付けに訪れている。

ホテルが地元の農家と連携することで、食の安心安全を確保できるとともに、出荷している人達の生きがいづくりや地域の活性化に役立てられている。



恩納・名嘉真区
グループ出荷で 高齢農家に活力
週1回地元ホテルへ

【恩納】名嘉真区で、高齢の農家や趣味の一環として野菜を作っているお年寄りらが村内ホテルや店舗に農作物をグループ出荷している。健康つくりの生きがいづくりと地域活性化を兼ねて取り組んでいる。ホテル側もシニアが定期的に週1回、買い付けに訪れている。

出荷している農家は七十代や八十代の方が多く、九十才を超える人もいる。二十人ほどで出荷している。

メンバーは「楽しみが増えなごう。暇がないくらい。体にも気をつけるようになった」として、「お家にいながら、外に出て行くのが楽しみになった。頭もほげないしな」「無農薬で作っていて、少し大変だが、毎日、水を散布する。食材の品質や料理法について週1回、直接、話し合っている」と話す。

同ホテルの和食部長の宮里政輝さんは「取れたもので、地元のもの鮮度が違う。また、土の香りがある」と話している。和・洋・中すべてに料理に利用している。今は、これらの農作物と県産和牛や豚肉と組み合わせ、沖縄の季節に合った料理を出している」とスリットを話す。

仲嶺真真区長は「なか

して成長するのが楽しみ、なごうと語る。自分たちの農作物がホテルで顧客に出されることに「とてもうれしい。だから、またいいものを作ろうと思」と笑顔を見せる。

昨年九月から、週一回、グループ出荷を受け入れている、沖縄かりゆしホテルの「オーシャンズ」の玉城智博事務取締役支配人は「ホテルとして、食の安心・安全の観点から地産地消を推進している。ホテルがある、地元名嘉真区の農家と連携することで、地域の活性化にも役立てられると考えている」と語る。

「同ホテルの和食部長の宮里政輝さんは「取れたもので、地元のもの鮮度が違う。また、土の香りがある」と話している。和・洋・中すべてに料理に利用している。今は、これらの農作物と県産和牛や豚肉と組み合わせ、沖縄の季節に合った料理を出している」とスリットを話す。

仲嶺真真区長は「なか

ゆくい市場への週一回にする。皆の会話も『昨日加え、ホテルへの週一回は、あの畑に行ったなどの出荷で作る楽しみが増える。グループ出荷するようになって、かせる。をひく人も減った感じがする。』」

（陳文杰通信）

沖縄タイムス
H21.2.7 朝刊

「おきなわ食材の店」へ登録するには…

登録方法

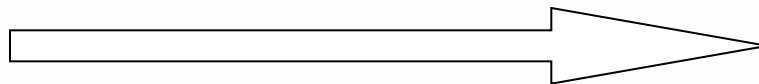
- 登録は無料です
- 募集期間は5月1日～5月31日の1ヶ月間
- 応募は県農林水産部流通政策課まで。

必要書類

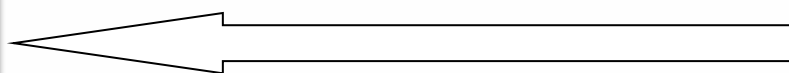
- 「おきなわ食材の店」登録申請書(様式1号)
- 地産地消メニューの写真
- その他、お店の写真・パンフレット・雑誌の紹介記事など(任意)



①登録申請



③登録



②登録審査

- 書類審査
- 登録審査会

✓登録要件のチェック

現在登録されている各店舗については…

現在登録されている「おきなわ食材の店」の店舗情報
につきましては「おきなわいちば」ホームページの
「おきなわ食材の店」よりご確認ください。



<http://www.okireci.net/foodstore/>

