



沖縄経済を進化させる情報紙

Okinawa Venture Studio

Autumn. 2025  
Vol.

沖縄

# ベンチャースタジオ

# 78

Take  
Free

読者プレゼント有

【特集】

伝統の枠を超え、  
泡盛の可能性を追求する

## 泡盛の新機軸

【表紙の人インタビュー】

俳優

伊藤沙莉さん



【つながるモノづくり】

黒糖タブレット

パイナップルバター&パイナップルジャム

【スタートアップフロンティア】

株式会社hareruya 大城五月 社長

【ネットワーク会員からのお知らせ】

【ネットワーク会員広場】

【海外レポート】

沖縄ベンチャースタジオ  
WEBサイト



!!New!!

紙面をポッドキャストで  
配信しています!



〒901-0152 沖縄県那覇市小禄1831-1 沖縄産業支援センター4階401 TEL 098-859-6237 <https://www.okinawa-ric.jp/>

発行: (公財)沖縄県産業振興公社

経営に役立つ情報を毎週お届けしています

## メルマガ会員募集中!

- 補助金・助成金のご案内
- セミナー・イベントのお知らせ
- 他機関の支援メニューのお知らせ ... etc.

個人事業主、中小企業の皆さまに役立つ情報を毎週木曜日にお届けしています。登録はもちろん無料です。ぜひご登録ください。

登録  
無料



公益財団法人  
沖縄県産業振興公社  
Okinawa Industry Promotion Public Corporation

メルマガ登録はコチラから ▶ <https://okinawa-ric.jp/mag/>  
メルマガ広告や沖縄ベンチャースタジオの広告募集もしております



伝統の枠を超え、泡盛の可能性を追求する

# 泡盛の新機軸

伝統を守り、新たな価値を創造するために歩み続ける泡盛業界。新規ターゲットの創出や商品開発への取り組みを取材し、これからの泡盛の可能性に迫った。

泡盛業界が直面する課題と新しい価値創造への挑戦と可能性

琉球王朝時代から連綿と受け継がれてきた泡盛は、日本最古の蒸溜酒として600年を超える長い歴史を持つ。その深い香り豊かな味わいは、沖縄の風土と文化を象徴する存在として県民の生活に根付き、今もなお多くの人に親しまれている。また、2024年12月には泡盛を含む日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、後世に残すべき文化として認められたことも記憶に新しい。

しかし、沖縄が世界に誇る名酒・泡盛も、昨今の若者の飲酒習慣の変化や嗜好品の多様化、円安などの影響により、移住量の減少傾向が続いていることも事実だ。さらに、2022年の税制改正において、県産酒類への酒税の軽減措置が段階的に廃止されること決定。各酒造所の事業規模に応じて段階的な酒税の軽減が実施され、2032年には県産酒類への酒税の軽減措置が廃止される見込みだ。

こうしたさまざまな課題に直面する中、酒造所の泡盛造りに対するチャレンジを後押しし、泡盛の新たな可能性を開拓するためにスタートしたが、県内最大の酒販会社である南島酒販株式会社が2022



製造工程で分析した情報をラベルにデザインすることで統一感を出し公開。学術的資産としても業界に還元している

年に立ち上げた『shimmer(シマー)』プロジェクトだ。このプロジェクトは「泡盛の可能性を上げ、今までにない泡盛を世に送り出す」をコンセプトに、製造者・研究者・販売者が三位一体となって新しい泡盛を開発し、数量限定で製造。出来上がった泡盛は南島酒販が全量を買取り、販売を行うという画期的な取り組みだ。製造者のアイデアを積極的に取り入れ、商品化された泡盛は、2022年の第一弾リリースから現在(2025年8月)までに26商品にものぼる。

南島酒販の大岩健太郎社長は次のように語る。「このプロジェクトは、酒造所の挑戦を応援するというテーマで立ち上がりました。チャレンジングな泡盛造りへの取り組み

みは、新しい酒質の発見や泡盛商品の多様化につながりました。開発した商品を数量限定で販売することで品質が確保され、付加価値の高い商品が生まれたと思います」。

酒造所の垣根を越え、長期的な視野で新しい泡盛の企画・製造に尽力する『shimmer』プロジェクト。次世代の泡盛の価値創造につながるチャレンジはこれからも続いていく。

沖縄でしかできないものづくりを追求し、新商品開発に挑む

創業177年と古い歴史のある瑞穂酒造株式会社は、泡盛の発酵工程で使用する酵母を自社で開発する希少な酒造所。酵母を研究し、その年にできる最高の泡盛を追求した「THE MIZUHO」を毎年数量限定で販売するほか、これまで培った酒造りの技術で泡盛を活かしたスピリッツ(ジンやラムなど蒸溜酒全般)の開発・製造にも取り組んでいる。その中心を担うのが取締役製造部長兼商品開発室長の仲里彬(なかざら)さんだ。仲里さんは東京農業大学大学院で醸造学を専攻し、入社後、泡盛の品質向上につながる製造方法についての研究を続けてきた。そして、新しい酒造りに想いを馳せていたころ、県経済を支えるさとうきび産業が担い手の高齢化や黒糖の深刻な在庫問題、離島の過疎化問題を抱えていることを知った。ラム酒の原料がさとうきびである



黒糖ラム「Single Island Series」

こと、クラフトラムの市場が全国的に拡大傾向にあることがアイデアに結びつき、瑞穂酒造が新しいラムの開発に乗り出すことで、沖縄が抱える社会問題に寄り添うのではないかと考えた。こうして2020年にスタートしたのが『ONERUM(ワンラム)』だ。

『ONERUM』は、沖縄の離島8島で

つくられるさとうきびを主原料にしたラムの開発やラムの新たな楽しみ方を探求するプロジェクトチームです。県産素材を原料とする世界基準のラム酒を開発・発信することで、さとうきび産業への貢献はもちろん、沖縄黒糖の魅力やお酒を嗜む楽しさを伝えていければと思っています」と仲里さん。

## 商品開発・製造にも挑戦する県内大手の酒類卸 南島酒販 株式会社

〒903-0104  
沖縄県中頭郡西原町兼久277  
電話 098-882-9393  
<https://nanto-shuhan.com/>



Q 『shimmer』プロジェクトの意義や業界に与えた影響について教えてください。

大岩 『shimmer』は多くの酒造所が抱える人材不足や生産工程にかかるコストの問題を軽減し、泡盛の製造者が造りたい泡盛を造るプロジェクトです。アイデアがありつつも新しい泡盛の開発を断念していた酒造所の挑戦を後押しし、「実験的な泡盛」を開発することで泡盛の可能性を広げることができました。このプロジェクトに対する想いや考えが賛同を呼び、今まで続けられたことは本当に有り難いです。

Q 泡盛業界の可能性や課題について教えてください。

大岩 酒造所の新たなチャレンジや酒造りに対する想い自体が泡盛業界の可能性です。このチャレンジや熱量をいかにビジネスにつなげていけるかが私たち卸業者にとっての課題でもあると考えています。沖縄への入域観光客数の回復が見込まれる中、泡盛を巡る沖縄の文化、泡盛の独自性や価値を伝える機会や言語対応のプロモーションの構築が整えば、国内はもちろん、海外

販路拡大の可能性がさらに広がるのではないかと感じます。

Q 今後の泡盛業界の展望について教えてください。

大岩 泡盛は世界的にみても美味しいお酒です。移住量の減少や酒税軽減措置の廃止など、さまざまな課題がありますが、まずは消費者に認知してもらい、泡盛本来の美味しさを伝えることができれば多くの方に選ばれたいお酒になり得ると感じます。商品それぞれに独自性があり、差別化ポイントが明確であれば顧客への提案がより効果的になりますので、各酒造所の個性や強みを活かした商品開発に期待したいです。



代表取締役社長  
大岩健太郎



営業部門スタッフの熱意が溢れる打ち合わせ



## 縁をつなぎ、文化を創る 「Frontier Spirit」 瑞穂酒造 株式会社

〒903-0801  
沖縄県那覇市首里末吉町4-5-16  
電話 098-885-0121  
<https://mizuhoshuzo.co.jp/>



**Q 瑞穂酒造の酒造りの特徴について教えてください。**

**仲里** 自然界からの酵母分離技術をはじめとする、多様な製造技術を蓄積している点が、当社の大きな強みの一つです。当社は今まで、泡盛の製造工程にある「製麹」「発酵」「蒸溜」「熟成」などの各工程を見直すことで酒造りの新しいアプローチを見つけ、技術の引き出しを増やしてきました。確立した技術は新商品の開発につながっています。

**Q 泡盛業界の振興のために必要なことは？**

**仲里** 泡盛を知らないお酒好きのファン層を誘引していく必要があると思います。2018年にリリースした泡盛ベースのジンのシリーズ第一弾は、本部町の桜から培養に成功した自社独自の「さくら酵母」を使用し、県や産業振興公社などの支援を受けながら産学官の連携のもとで開発しました。今までにない泡盛をベースとしたスピリッツを開発することで、泡盛のファン拡大につながっていきたく考えています。

**Q 瑞穂酒造の新しい取り組みや今後の展望について教えてください。**

**仲里** 2020年に始動した『ONERUM』は、瑞穂酒造がこれまで培ってきた泡盛造りの技術を再構築し、沖縄のさとうきびを主原料としたラムを

つくるプロジェクトです。“さとうきびで沖縄にさらなる熱気を”をビジョンに掲げ、黒糖の個性を引き出したラムの開発を進めています。そして、『ONERUM』のアクションがきっかけとなりスタートしたのが『KOKUTO DE LEQUIO』です。泡盛のスピリッツとしての可能性を追求した黒糖リキュールを開発することで沖縄の魅力を世界に発信しています。沖縄だからできること、瑞穂酒造だからできることにフォーカスし、これからもお酒の楽しさを伝える酒造りを続けていきたいです。



ジン・ラム・黒糖リキュールなど、泡盛をベースとした沖縄の素材を活かした商品を多数開発



多くの反響と共感を生んだ「ONERUM」



取締役 製造部長  
兼 商品開発室長  
仲里彬

## 泡盛でつながる 心あたたまる時間を 有限会社 神村酒造

〒904-1114  
沖縄県うるま市石川嘉手苅570  
電話 098-964-7628  
<https://kamimura-shuzo.co.jp/>



**Q 「暖流」の開発秘話や特徴について教えてください。**

**中里** 「暖流」はウイスキーの熟成方法からヒントを得て、当社が10年の研究の末に誕生した業界初の樽貯蔵の泡盛です。戦後のアメリカ統治下でウイスキーやビールなどの洋酒が好まれた時代、泡盛の消費は低迷を続けていました。そんな苦境の中、三代目の神村盛英が「洋酒と泡盛をつなぐような泡盛を造りたい」と開発したのが「暖流」です。樽貯蔵ならではの淡い琥珀色とバニラのような香りが特徴で、樽貯蔵泡盛の先駆けとして戦後の泡盛の復活にも貢献してきました。

**Q 2022年に行った「暖流」のリブランディングについて教えてください。**

**中里** 暖流の個性のひとつである琥珀色をアピールするために瓶を透明のボトルに変え、ロゴデザインも一新しました。時代の変化に合わせた価値やイメージを再構築し、商品イメージをアップデートしたことで、性別を問わず、幅広い年齢層の方からの支持が増えたと感じます。

**Q 商品開発以外での集客の取り組みはありますか？**

**中里** ご購入いただいた泡盛を当社の地下蔵で貯蔵し、古酒（3年以上熟成させた泡盛）に育てたあとに受け取ることができる預かりサービス

を行っています。育てる楽しみがある泡盛ならではの文化をお伝えしたいという想いでスタートしました。結婚や出産などの節目にご利用いただくことが多く、ご家族の成長や変化を自社の泡盛とともに見守れることは酒造所としても感慨深いです。工場見学や古酒蔵を利用されたお客様には、会員登録をおすすめし、現在の会員数は2万人にのぼります。手書きのダイレクトメールやSNSで神村酒造の取り組みを発信し、顧客とのつながりを育てています。



代表取締役社長  
中里迅志



ホワイトオーク材の樽はバーボン樽としても使用される



工場には400本以上の貯蔵用の樽が並び

2025年5月18日にフランス・カンヌで開催された、カンヌ映画祭公式VIP向けイベント（カンヌガラ）にて、有限会社神村酒造の「暖流CRAFT3年古酒」

### 琉球泡盛がカンヌの社交界へ 泡盛や沖縄の魅力を発信

2024年、国内洋酒酒造業界において最も権威のある賞のひとつ「洋酒技術研究会賞」を国産ラムとして初めて受賞。新たな酒造りへの挑戦が県産産を活性化し、徐々に世界へと広がりを見せている。

が提供された。カンヌガラは日本文化と未来のコンテンツ産業を世界へ発信する場として、映画関係者や文化人およそ150人が一堂に会するカンヌ映画祭の公式セレモニーである。「暖流」採用の決め手となったのは、神村酒造が育んできた独自の製法や泡盛の味わいが評価されたことはもちろん、泡盛が日本最古の蒸溜酒であることやユネスコ無形文化遺産への登録がひとつとなった。神村酒造の中里迅志社長のもとへカンヌガラでの泡盛提供の話が来たのが2025年の4月。カンヌガラ開催は約1か月後の5月18日。この短期間に準備が

間に合うのかと中里社長は当初、チャレンジすることを躊躇したという。「最初は無理だと思いましたが、この機会をチャンスだと捉えて、イベント当日まで必死で準備を進めました」。そしてカンヌガラでは現地でも分かりやすく泡盛の魅力を伝えるため、歴史や特徴を解説した英語・フランス語に対応の紹介ページをWEB上に作成し、参加者がいつでもアクセスできるようにQRコードも用意。さらに、現地で使用する150人分のカラカラやチググラーを社長自らスーツケースに詰めて持参した。その甲斐もあってイベント当日は

「暖流」の飲み残りを参加者が瓶ごと持ち帰るほど、大きな称賛を受けたという。カンヌでの経験を終えて中里社長は次のように語る。「改めて確信したのは、600年の歴史を持つ泡盛は、世界に誇れるお酒であり、人々を幸せにする力を持っているということ。世界でのセレクトブリティが集う場において、泡盛の魅力を伝えられたことは貴重な経験になりました。この話題が泡盛や沖縄文化が世界へと羽ばたくきっかけになれば嬉しいです」。

さに行われている挑戦が産業や次世代にどのような影響を与えるか。これからもその歩みを応援していきたい。



カンヌ映画祭では、暖流CRAFT40度（中）と暖流BLESS46度（左）が振る舞われ、海外参加者の称賛を受けた





県産素材と組み合わせ、多彩なフレーバーを取り揃える黒糖タブレット

最大の革新性は独特な食感にある。黒糖に粗糖や糖みつなどを加え、ブロックやかり割りにした塊の加工黒糖は硬めの商品が一般的だが、黒糖タブレットはその真逆を行く。口に含むとすぐに溶け、優しい甘さが口いっぱいに広がる。食感が柔らかく、子どもからお年寄りまで食べやすいので、黒糖が持つビタミンやミネラルといった豊富な栄養素を手軽に摂取できる。さらに、包装を小型のパッケージにすることで、衛生面や持ち運びのしやすさにも気を配った。営業部の砂川忍部長は「既に市場に出回っている商品と差別化を図るため、独自の技術を用いて付加価値を付けた加工黒糖を作りたかったんです」と開発の背景を説明する。

鍵となったのは、食材を微粉末化する加工技術だ。友寄喜隆社長が黒糖の特性に合わせて「丁寧に削るようなイメージ」で新たに加工機器を設計・開発。従来に比べてさらに粒子が細かい黒糖粉末を作ること成功し、しっとりとした口溶けの良さを実現した。ダイユウ産業の商品は全て無添加のため、素材の自然な風味を楽しめるほか、アレルギー物質28品目が不使用なことも魅力だ。また、黒糖は小浜島産を使用。商品ラインナップは黒糖のみのブレインに加え、他の県産食材と組み合わせた種類もあり、全部で8フレーバー。シークワサーやタンカンが、果皮を乾燥させ、粉末化して練り込むことで、果汁では表現できない風味の強さを実現。月桃や沖縄シナモン（カラキ）も粉末状にして黒糖に混ぜ込む。「昨年、初めて出店した沖縄の産地まつりでは、島とうがらし味のタブレットが『ビールに合う』と話すお客さんがいました。月桃は食品では他であまり見ない商品なので、フレーバーとして女性に人気でしたね」と砂川部長。現在、デパートリウボウ2階の楽園百貨店と自社のオンラインショップで取り扱っており、アイモンドやラム酒など、斬新なフレーバーも開発中だ。

粉末の黒糖ではこれまで難しいとされてきた殺菌技術も開発したダイユウ産業。そ

野菜や果実を乾燥・粉碎する技術に長け、さまざまな種類のパウダーを食品メーカーに卸している有限会社ダイユウ産業が、自社の強みをぎゅっと詰め込んだオリジナル商品を製造している。沖縄県産黒糖の粉末を独自の技術で固体化させた、一口サイズの「黒糖タブレット」だ。

「微粉末加工」の独自技術で黒糖の可能性を広げる

また、黒糖は小浜島産を使用。商品ラインナップは黒糖のみのブレインに加え、他の県産食材と組み合わせた種類もあり、全部で8フレーバー。シークワサーやタンカンは果皮を乾燥させ、粉末化して練り込むことで、果汁では表現できない風味の強さを

実現。月桃や沖縄シナモン（カラキ）も粉末状にして黒糖に混ぜ込む。「昨年、初めて出店した沖縄の産地まつりでは、島とうがらし味のタブレットが『ビールに合う』と話すお客さんがいました。月桃は食品では他であまり見ない商品なので、フレーバーとして女性に人気でしたね」と砂川部長。現在、デパートリウボウ2階の楽園百貨店と自社のオンラインショップで取り扱っており、アイモンドやラム酒など、斬新なフレーバーも開発中だ。

これまでない画期的な加工黒糖  
柔らかく、優しい口溶けを実現  
『黒糖タブレット』  
有限会社ダイユウ産業

ち割りにした塊の加工黒糖は硬めの商品が一般的だが、黒糖タブレットはその真逆を行く。口に含むとすぐに溶け、優しい甘さが口いっぱいに広がる。食感が柔らかく、子どもからお年寄りまで食べやすいので、黒糖が持つビタミンやミネラルといった豊富な栄養素を手軽に摂取できる。さらに、包装を小型のパッケージにすることで、衛生面や持ち運びのしやすさにも気を配った。営業部の砂川忍部長は「既に市場に出回っている商品と差別化を図るため、独自の技術を用いて付加価値を付けた加工黒糖を作りたかったんです」と開発の背景を説明する。

れを強みに、今後は機能性を持たせたアスリート食や防災食の開発のほか、洋菓子市場の開拓も見込む。「代表の友寄は、自社の事業について常々『農家あつての仕事』と話しています。味はA級品に劣らないB・C級品の県産果物を粉末加工することで、市場に出回らない農産物の販路を広げ、農家が儲かる仕組みを作りたいという思いがあります。私たちは黒糖の加工については後発ですが、独自技術を生かしてマーケットを広げていきたいです」と砂川部長。確固たる経営理念が、自社ならではの技術と視点を支えている。

年以上に渡ってパイナップルを販売してきた株式会社クロップ。近年は、パイナップルへの深い知見を生かして加工商品の開発にも力を入れており、中でも個性豊かな「パイナップルバター」と「パイナップルジャム」が人気だ。大きめの果肉がゴロゴロと入っていて、自然な酸味と甘さを存分に楽しめる。

地域で生まれたいいものがきっかけとなって大きな可能性へとつながっていく。そんな、魅力的な商品をご紹介します。

これを強みに、今後は機能性を持たせたアスリート食や防災食の開発のほか、洋菓子市場の開拓も見込む。「代表の友寄は、自社の事業について常々『農家あつての仕事』と話しています。味はA級品に劣らないB・C級品の県産果物を粉末加工することで、市場に出回らない農産物の販路を広げ、農家が儲かる仕組みを作りたいという思いがあります。私たちは黒糖の加工については後発ですが、独自技術を生かしてマーケットを広げていきたいです」と砂川部長。確固たる経営理念が、自社ならではの技術と視点を支えている。

新たなフレーバーの開発にも意欲的な砂川忍部長

有限会社 ダイユウ産業  
豊見城市字金良387番地1  
☎ 098-851-1110  
<https://www.okinawa-daiyuu.com/>



2024年5月に開店した長浜商店のパイナップル専門スイーツ店「FinePineTime」

株式会社 クロップ  
沖縄市美原 3-14-16  
☎ 098-989-5701  
<https://okinawa-pine.com>

パイナップルへの深い知見を生かし、香料などを使わない商品開発

パイナップルバターは、乳製品ならではの絶妙に絡み合う。パイナップルジャムは香料を一切使用していないため、すっきりとした素材の甘さを感じられる。「パイナップル本来の味を出したかったので、果肉の大きさや品種、甘味と酸味のバランスは瑞慶覧さんと調整を重ねました。日々の仕事の合間を縫い、開発に5年ほどを要しました」と具志堅さん。長浜商店のほか、2024年5月に沖縄市でオープンしたパイナップル専門のスイーツ店「FinePineTime」でも販売。人気音楽グループ「HY」のボーカル仲宗根泉さんのYouTubeチャンネルで取り上げられ、味を絶賛されたことで一気に知名度が上がった。

商品開発を通して、農家の安定収入に貢献することを掲げる具志堅仁社長

県産パイナップルの果肉がふんだんに入ったジャムとバター

既存のビジネスモデルにとらわれずに、ここ沖縄でスタートアップに挑戦!



## 独創的な介護サービス 保険外で選択肢広げる

高齢者らの病院付き添いサービスや仕事と介護の両立サポートで  
晴れやかな明日と笑顔を共創する

株式会社 hareruya 大城 五月 社長

1980年生まれ、浦添市出身。24歳から介護職に従事する。2016年に株式会社hareruyaを設立し、独自の介護サービスを展開。産業ケアマネ2級や主任介護支援専門員などの資格を保有。3男2女の母。

ケアマネを追究するために独立し  
「病院付き添いサービス」を開始

2016年の設立以来、沖縄で初となる「病院付き添いサービス」や、企業と従業員向けの「仕事と介護の両立サポート事業」など、独自の視点で少子高齢化社会の課題解決に挑んできた株式会社hareruya。舵取りを担うのが、介護業界歴20年以上の大城五月社長だ。「人生晴れるや〜晴れやかな明日と笑顔を共創する」という理念のもと、高齢者・家族・介護従事者、社会全体の「三方良し」を目指す事業を展開している。

20歳で結婚し、子育てをしながら働ける職を探して24歳で介護の道へと進んだ大城社長。「介護職に就いてからは、特にケアマネジャーの仕事にやりがいを感じました。相談を通して高齢者の人生や価値観を掘り下げ、その人に適した生活プランを共に作る事が大きな喜びでした。天職に感じましたね」と笑みを浮かべる。

しかし、会社に所属して働く中で、自社のサービスを優先せざるを得ない状況に葛藤を抱くようになった。「もっと公平中立な立場で利用者に最適な支援をしたいと思い、35歳で独立しました。その時に事業の柱にしたのが、利用者が可能な限り自宅で自立した生活を送ることができるよう、特定のサービスや事業者に限ることなく、ケアプランを作成する居宅介護支援です。こうした支援を通して、出来るだけ利用者に寄り添うことを心掛けています」。

また、大城さんは介護保険制度では対応できない「隙間」のニーズにも気づく。その一つが、通院できずに持病などの症状が悪化してしまう高齢者の存在だった。「一人での移動が困難、ご家族が遠方にいるなどの理由で、病院に行けない高齢者の存在を目の当たりにして、2018年に介護保険外の病院付き添いサービスを始めました。介護に関する専門資格を持つスタッフが送迎、



介護について講演する機会も多い大城五月社長

スタッフが診察まで同席する病院付き添いサービス

受付、問診内容の確認、報告書の作成までを行います。受診後に久しぶりに外食を楽しんだり、家族から「安心して任せられる」という声が届いたり、サービスを開始して半年くらいで成果が始め、利用者が増えていきました。料金の1時間3,300円は全額自己負担だが、口コミを中心に着実に支持を集めていった。

### 仕事と介護の両立をサポート WEBサイトで保険外サービスの紹介も

ケアマネジャーとしての経験から「親の介護を理由に離職せざるを得ない人々の姿も目にしてきました」と話す大城さん。沖縄は、全国でも40〜50代を中心に育児と介護が重なる「ダブルケア」が深刻化している地域の一つだ。解決の一助となるために、2021年に県内の第一号として仕事と介護の両立を支援する産業ケアマネジャー（産業ケアマネ）の資格を取得した。さらに県の「中小企業基盤強化プロジェクト推進事業」を活用して、企業と従業員を対象に仕事と介護の両立に関するアンケートを実施。最終的に104社、合わせて300人から回答を得た。県単位での現状把握は全国でも稀な事例だったという。「その結果、全体の3分の1の企業が、介護を理由に離職した従業員が『いる』と回答しました。『分からない』とした企業も多く、対応に苦

慮していることが分かったんです。それを踏まえて、2022年に仕事と介護の両立サポート事業を始めました。企業と顧問契約を結び、専門家の視点で担当者や従業員の相談窓口を担います。活用できる制度の紹介や病院付き添いサービスなどを通して企業と従業員をサポートし、最近では徐々に企業の間で認知が広がってきているように感じます」と語る。

2024年には県の「稼ぐ企業連携支援事業」に採択され、トータルライフサポート研究所（沖縄市）と連携し、介護保険外サービスと老人ホーム情報を一元化したポータルWEBサイト「えらべるプラス」を開発した。実は、こうした保険外サービスをまとめたWEBサイトは事例が少なく、周囲からの期待も大きい。今後は、県とサイトの活用において連携していく予定だという。

どこまでも利用者本位を貫くhareruya。収益面での課題も少なくないが、芯はぶれない。「迷った時はケアマネジャーとしての原点に立ち返り、高齢者や地域にとって必要だと感じれば、まずは行動に起こします。そのため、利益は後から付いてくることが多いですが、これからもhareruyaじゃないとできないことに取り組んでいきたいです」と笑顔で語る姿からは、「晴れやかな明日」を創っていくための覚悟がにじんだ。



株式会社 hareruya  
ケアプランステーション晴れ空  
ケア・シェアリング・ポノ  
おきなわ仕事と介護両立サポート協同組合  
Salute  
https://hareruyapon.com

高齢者や企業、働く人を支援するhareruya。事務所ではサービスについて気軽に相談ができる

株式会社hareruya  
沖縄市胡屋7-4-5  
☎098-800-2839  
https://hareruyapon.com/



知って得する支援策・助成金・補助金ガイド

## 「中小企業100の支援」

令和7年度版が完成しました!

事業者及び企業支援者の皆様、こんな支援・助成金・補助金、知ってたら使えたかも、ということはありませんか? あなたの会社に合った情報がきっと見つかる!

公益財団法人 沖縄県産業振興公社 経営支援課 中小企業支援センター TEL:098-859-6237  
Okinawa Industry Promotion Public Corporation 〒901-0152 那覇市字小祿 1831 番地 1 (沖縄産業支援センター 4階 401)

中小企業100の支援WEBサイト

※「中小企業100の支援」は、沖縄県内の支援機関連携のもと、県内中小企業者（個人事業主・創業予定者を含む）向けの主な支援施策を取りまとめ紹介したものです。



## 公社ネットワーク会員からのお知らせ

### 沖縄中の中小企業を元気に! 100年続く企業のお手伝い

幸せを運ぶ青いミツバチ「ブルービー」。ミツバチの巣は六角形。売り手よし、買い手よし、世間よし、作り手よし、地球よし、未来よしの六方よしの経営(ヘキサゴン・ディライト)で「沖縄中の中小企業を元気に!100年続く企業のお手伝いをしたい」。そんな思いで事務所を立ち上げました。

【お客様の明るい未来を創るためにできる6つのこと】

- ①100年続く幸せ視点の経営の仕組み作り
- ②感動共歓塾 戦う前に勝つ必勝増販増客方程式
- ③戦略MG&TOC どこに手を打てば利益が出るか!
- ④環境整備企業再建方程式「時を守り、場を清め、礼を正す」
- ⑤夢実現の事業計画作りとお金に困らない経営のお手伝い
- ⑥SDGs経営でもっと選ばれる企業へ



ブルービー合同会社 ☎080-6498-8588 <https://bluebeeing.com>

### 全国菓子大博覧会 北海道2025受賞 地元の素材とストーリーを活かした焼き菓子4種

いまいパン合同会社が地元の素材とストーリーを活かした焼き菓子4種で「全国菓子大博覧会 北海道2025」各賞を受賞。地域文化を伝える菓子として高く評価されました。写真の中小企業庁長官賞洋菓子部門「OKINAWA STREGHE オキナワウコン&カレクラッカー」、大臣官房長賞洋菓子部門「斎場御嶽 願岩(せーふあうたき うがん)」の他、観光庁長官賞せんべい部門、大臣官房長賞洋菓子部門でも賞をいただきました。ぜひ、この機会に「いまいパン」公式通信販売サイトにて、お買い求めください。



いまいパン合同会社  
☎098-836-3008  
<https://imaipain.com/>



### 酵素パワーでカラダの内側から健康に 飲む酵素と食べる酵素

沖縄の夏の紫外線をたっぷり浴びて育った野草・野菜・果物を発酵させて作った、飲む酵素「昔ながらのおばあの酵素」は、夏場に仕込んで自然発酵させ、さらに1年間かけてじっくり熟成させた飲む野菜酵素飲料です。原材料の一部を個人農家からの供給や自生している野草から生産しており、沖縄のおばあが作っている昔からの伝統的な作り方「ティグスイ(手合わせ菜)」が大きな特徴です。また、「食べる野菜酵素ゼリー」は、飲む酵素飲料を原料にマンゴー味に仕上げ酸味を抑えました。毎日の腸活(美容・健康)や野菜嫌いなお子様のおやつにお役立てください。



紫外線が強い地域で育った植物は抗酸化物質を多く含みます。

株式会社スクワラン本舗  
☎098-945-9278 <http://www.squalane-h.com>



### 「デザイン経営」無料相談窓口を開催中 デザイン力で沖縄の発展に貢献

デザインイノベーションおきなわでは、経営者や企業のアイデンティティを深掘りするデザイン経営の手法を用いた無料相談を行っています。ビジョンや経営計画の作成、ブランディング、新規開発、知的財産の活用等の助言を行いますので、お気軽にご連絡ください。

【こんな方におすすめです!】

- 経営に「らしさ」や一貫性を持たせたい
- 社員に理念が浸透しない
- 採用や組織づくりで悩んでいる
- ブランドやビジョン、目指す方向性を明確にしたい
- 自社らしい成長戦略を考えたい等

【無料相談について】

費用:無料(2回まで) / 対象:中小企業、事業主、地域団体等 / 内容:自社「らしさ」やビジョンの整理、ブランディング、事業の再構築等 / 方法:オンライン(1回約60分)

一般社団法人 デザインイノベーションおきなわ  
✉hello@dio.okinawa.jp <https://www.dio.okinawa.jp/>



(公財)沖縄県産業振興公社ではネットワーク会員を募集しています。会員特典の一つとして、上記お知らせ枠への無料掲載があります。2025年度は年2回、各号16,000部発行です。県内企業や事業者、一般県民など多くの方々に読まれていますので、ぜひ自社PRにお役立てください。その他の特典など、詳しくは<https://okinawa-ric.jp/info/members/>まで。

## OVS news

# 課題解決のヒントを探しに、多くの来場者でにぎわう 「沖縄中小企業課題解決フェア2025」開催報告!

### 展示相談会

創業・経営、資金繰り、人材育成、DXなど多様なテーマに対しアドバイスや支援策を提供



経営課題の解決を支援する専門家や企業が、皆様のお悩みを丁寧にヒアリング

### セミナー

各団体の事例の発表や大学生の商品企画コンテストを開催



4会場で時間割に基づいて14のセミナーを開催

### 交流会

出展した支援団体と来場者、関係者との交流



支援団体の枠を超えて、大勢の方々が名刺交換を行い、交流を深めた

中小企業や創業予定の方々が抱える経営の悩みや課題に対して、実践的なサポートを提供する「沖縄中小企業課題解決フェア2025」が、2025年4月25日(金)、那覇市の沖縄産業支援センターで開催されました。

このイベントは、24の支援機関から構成される沖縄県プラットフォーム推進協議会が中心となって実施したもので、県内の金融機関や民間企業、支援機関などが一堂に会し、それぞれの専門性を活かしたアドバイスや情報提供が行われました。フェアでは、来場者が抱えるさまざまな経営課題に応える「課題解決のヒント」がた

くさん詰まった場となりました。

当日は、基調講演や沖縄県産業振興公社による支援メニュー説明会、14本のセミナー、19のブースによる展示相談会が行われ、多くの来場者が熱心に話を聞いたり相談をしたりする姿が見られました。

公式な来場者数は延べ952人。

「ちょっとした悩みでも気軽に相談できた」「新しい気づきを得られた」といった声も多く、県内の中小企業にとって、今後の成長やステップアップにつながる貴重なイベントとなりました。次回も更に内容を充実させて開催しますので、決まり次第お知らせいたします。



開催あいさつ



基調講演



# 表紙の人

INTERVIEW



俳優 **伊藤 沙莉** さん

1994年生まれ、千葉県出身。2003年にドラマでデビュー。生まれ持った芝居のセンスと確かな演技力でシリアスな役からコメディまで幅広い役柄をこなす実力派として、ドラマや映画、舞台などで活躍。2024年度前期NHK連続テレビ小説『虎に翼』で主演を務め、数々の賞を受賞。  
 〈撮影協力〉ザ・バー・ハイアットリージェンシー 那覇 沖縄

## 沖縄のサトウキビで特別なラム酒をつくる — 実話を基にした、愛おしい物語

「サトウキビ畑の中での撮影は、とても印象的で感動しました」。2025年9月12日に全国公開（9月5日沖縄県先行公開）された映画『風のマジム』で主人公・伊波まじむを演じた伊藤沙莉さんは、撮影をそう振り返った。原田マハによる同名小説を映画化した本作は、社内ベンチャーコンクールを活用してビジネスを立ち上げ、契約社員から社長となった金城祐子氏の実話が基になっている。平凡に生きてきた契約社員の主人公が、周囲を巻き込みながらも家族に支えられ夢を実現していく、成長と「真心」の物語だ。

伊藤さんはまじむを演じ、「感じたことや触れたことに素直に反応する点は私と似ていると思いました。一方で、フットワークの軽さは見習いたい部分。」



『風のマジム』が芳賀薫監督の初の映画作品。「まじむは伊藤沙莉さんしかいない」と、自ら熱いメッセージを送ったという

伊藤さんはまじむを演じ、「感じたことや触れたことに素直に反応する点は私と似ていると思いました。一方で、フットワークの軽さは見習いたい部分。」

まじむのように、やりたいことに挑戦したい気持ちと迷いは誰にでもあるもの。芳賀監督からそんな人たちに、メッセージをいただいた。「思い立ったらすぐ行動やさい」というまじむの思考や、作品でも重視している『覚悟する』ことは非常に大切です。自分が頑張る覚悟だけでなく、誰かに頼る覚悟も必要。時には迷惑をかけてしまう勇気も必要。それがあれば、きっと前に進める

思い立ったらすぐ動く行動力は、これからの自分に必要だと強く感じました」と、役柄への共感と思いを語った。

芳賀薫監督は、「まじむは特別な才能を持った主人公ではなく、ごく普通の子ですが、夢を持ち、周りの協力も得ながら少しずつ前に進んでいく。観る人にも、自分だけで頑張るのではなく、周囲に協力してもらおうことができれば行きたい道に進めるかもしれない、と感じてもらいたい」という思いをこの映画に込めたという。また、「まじむが関わる時間や空間、どの瞬間も彼女の生き方に関わってくるので、沖縄の風土や景色、暮らしを大切に撮影しました」と、何気ない沖縄の日常が丁寧に描かれている本作へのこだわりを明かした。

伊藤さんに作品の魅力について伺うと、「誰も傷つくことがない、とても温かい気持ちになれる映画です。観終わったら後には、明日も頑張ってみようかなと、前向きになれるはず」と笑顔で答えてくれた。

伊藤さんも「一生懸命になることをかっこ悪いと思ったり、失敗したくないから踏み出せなかったりって、あると思います。でも、この作品を通して『一生懸命ってかっこいいんだぞ！』と伝えたいです。一生懸命な人には、周りに『応援したい』と思わせるオーラが宿るものです。何かを成し遂げたいなら、自分に正直に真剣に取り組むことが、大事な第一段階だと思います」と、熱く語った。

『風のマジム』は、観る人それぞれに向き風を吹き込んでくれる作品。思いのままに行動する強さや人の温かさを感じ、自分らしく踏み出す勇気ももらえるだろう。

### Information

#### 真心を込めて、優しさを蒸溜する 風のマジム

「南大東島の風に吹かれて育つサトウキビで、特別なラム酒をつくりたい」— 社内ベンチャーコンクールを活用して契約社員から起業した金城祐子氏の実話を基に、原田マハが書き上げた小説『風のマジム』を原作とした、主人公・伊波まじむが夢を実現するために奮闘する物語。

監督／芳賀薫  
 原作／『風のマジム』原田マハ（講談社文庫）  
 出演／伊藤沙莉、染谷将太、尚玄、シンド・カフカ、橋本一郎、小野寺ずる、なち、下地萌音、川田広樹、眞島秀和、肥後克広、滝藤賢一、富田靖子、高畑淳子  
 主題歌／森山直太郎（ユニバーサル ミュージック）「あの世でね」



主人公の名でもある「まじむ」とは、沖縄の方言で「真心」のこと



7月3日に那覇市内で日本最速となる試写会が開催された

中小機構の

# カーボンニュートラル

## 相談窓口

相談  
無料

カーボンニュートラルとは、温室効果ガスの排出を削減し、森林等による「吸収量」を差し引くことで温室効果ガスを実質ゼロにする取り組みです！

### 省エネ対策にお困りではないですか？

カーボンニュートラルをはじめとした環境への取り組み、SDGsの推進など、お悩みや疑問はありませんか？

例えば、

- 省エネ対策はどう取り組めばいいの？
- 取引先にアピールするにはどうするの？
- CO2排出量ってどうやって調べたらいいの？

中小機構では、カーボンニュートラルや脱炭素に取り組む中小企業・小規模事業者へ、豊富な経験と実績を持つ専門家がアドバイスを実施します。

**お気軽にご相談ください！**

### 中小機構沖縄事務所 カーボンニュートラルアドバイザー



宮城 康智



小野 奈都美



小山 聡宏



上原 涼

### 中小機構のカーボンニュートラル相談窓口をぜひご利用ください

#### 相談方法

対面または、  
オンライン相談  
(Zoom/Microsoft Teams)

#### 相談時間

平日9:00～17:00  
※1回1時間  
※何度でも相談は無料です  
※窓口開設日は地域によって異なります

#### 申込み

パソコン・スマホから  
WEBページにアクセスし、  
ご予約ください。  
※事前予約制

詳しくはこちらから↓



独立行政法人 中小企業基盤整備機構 沖縄事務所  
 所在：沖縄産業支援センター313-1 TEL：098-859-7566



ネットワーク

会員広場

沖縄県産業振興公社ネットワーク会員企業の中で、新商品情報やユニークな商品・サービスを開発するなど、独自の取り組みで「オンラインワン」を目指す企業を紹介するほか、講演会・交流会の企画などを発信します。



**有限会社 安次嶺ガラス**  
**老舗ガラス施工業者、クラフトブランド「ASHB」設立**  
**事業継続に向け「本気で遊ぶ」ものづくり企業への挑戦**

約40年の歴史を有する有限会社安次嶺ガラス。建築用板ガラスの施工を主業とし、ホテルや住宅、公共施設などでの豊富な施工実績を持つ。そんな地域密着の老舗業者が2023年にオリジナルのクラフトブランド「ASHB（アッシュブ）」を立ち上げ、新たな挑戦に足を踏み出した。運営メンバーは本業で営業を担う安次嶺雄行さんと弟の承さんら3人。ブランド名は「Ashimine Brothers」の頭文字を取った。「本気で遊ぶ」をコンセプトに掲げる。



安次嶺雄行さんがモデルのASHB太郎

機で裏彫りすることで文字や柄が浮き上がったような仕上がりになる。「店の看板や結婚式のウエルカムボード、ノベルティなどの注文を受けています」と用途は幅広い。その他、照明や小物入れといった什器、オブジェ、金型や金属部品の製造なども請け負う。SNSでの見栄えが良く、県外からの発注も多いという。

発起人の雄行さんは愛知県の金型メーカーに約15年勤めた後、5年前に家業の安次嶺ガラスを継ぐために帰郷した。ガラス施工に従事し、業界の厳しさを肌で感じたという。「体力的にも単価的にもとても厳しい仕事だったので、会社を長期で継続するために付加価値の高いことをやりたいと思ったんです」。中小企業庁の「事業再構築補助金」を活用してNC旋盤やレーザー彫刻機などを導入し、金属、ガラス、木材、樹脂といった多様な素材の加工体制を整備。木工技術を持つ承さんと共にASHBをスタートさせた。



レーザーを使って高速でガラスを彫り、多彩な模様を作る

レーザー彫刻機で加工した様々な見本



看板商品は欧米のクラシックな雰囲気を出すパブリックだ。本業のガラス施工で出た端材などを活用し、レーザー彫刻

の加工体制を整備。木工技術を持つ承さんと共にASHBをスタートさせた。看板商品は欧米のクラシックな雰囲気を醸し出すパブリックだ。本業のガラス施工で出た端材などを活用し、レーザー彫刻



ASHBの立ち上げを機に、ものづくり企業としての成長を見据える安次嶺雄行さん

また、雄行さん自身がモデルのフィギュア「ASHB太郎」も目玉の一つ。生成AIと3Dプリンターを使って、「なんか面白いから」という遊び心で色や素材を変え、様々なパターンを作成した。すると、全国各地で珍しい植物や雑貨を販売するイベント「BOTANICAL BOTANICAL」の担当者の目に留まり、コラボ企画での納品が決定。「自分がやりたいと思ったらすぐに動」という雄行さんの行動力が人脈を広げ、新たな案件につながることは多いという。

ASHBの売り上げ規模は、まだまだこれからという段階だ。それでも、雄行さんは「少しずつものづくりのウェイトを大きくしていきたいです」と夢を語る。確かな技術と豊かな創造性を兼ね備えたASHBが、老舗業者の新たな未来を切り開いていく。

有限会社 安次嶺ガラス  
 北谷町桑江364-4  
 ☎ 098-936-0277  
 <Instagram>ashb.co.ltd



お手軽料金で経営に役立つサービス色々！  
 公社ネットワーク会員制度

公社ネットワーク会員 検索  
<https://okinawa-ric.jp/info/members/>

海外REPORT

台湾で沖縄を感じる取り組みを展開中

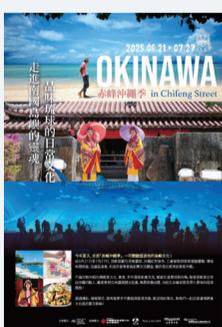


台北事務所 所長 安次嶺 修

from 台湾

台湾では、沖縄は根強い人気を誇っています。温暖な気候、美しい海、親しみやすい文化や食べ物——そのどれもが台湾の人々にとって魅力的で、リピーターも多く、沖縄の名前はすっかりおなじみとなっています。

そんな沖縄をもっと身近に感じてもらうと、沖縄県台北事務所ではこの夏、台北の中山駅近くにある赤峰街というエリアで、「沖縄季(おきなわのきせつ)」と題した週末イベントを2か月間開催しました。赤峰街は、カフェや雑貨店が立ち並び、感度の高い若者や観光客が多く集まる注目のスポットです。



「沖縄季」の案内ポスター

この「沖縄季」では、沖縄の伝統文化などを体験できる催しを用意しました。たとえば、石垣島の魅力を紹介する石垣島観光講座では、離島ならではの美しい自然や文化を紹介したり、紅型(びんがた)染体験では、沖縄の伝統工芸に実際に挑戦していただきました。また、沖縄の伝統楽器・三線の教室や、琉装の着付け体験、沖縄家庭料理をつくるワークショップなども行い、多くの参加者で賑わいました。

7月後半からは、地元を通り会の協力を得て、より深く沖縄の文化に触れる機会も増えていきます。たとえば、沖縄を代表するお酒・泡盛の講座や、本島や離島に点在する知られざる名所を紹介する「秘境めぐり講座」なども開催しました。これらのイベントを通じて、台湾の人々に「観光地」としてだけではなく、多面的な沖縄の魅力を伝えてまいりました。

その他、台湾で長年愛されている老舗レストラン「欣葉(シンイエ)」とのコラボ企画も好評です。6月16日から8月31日まで、欣葉日本料理の各店舗で「沖縄フェア」を開催し、店内では約20種類の沖縄料理を楽しんでもらいました。沖縄県台北事務所は、料理の監修や食材の手配、店内の装飾に至るまで、全面的に協力し、まるで沖縄にいるような雰囲気づくりに取り組みました。



レストラン「欣葉」の店内



ゴーヤーチャンプルー(期間中のみ)

もちろん、飲み物にもひと工夫。沖縄を代表する「オリオンビール」も提供され、料理とともに現地の味わいをそのまま台湾で楽しめる工夫がなされています。「台湾の皆さんに、本場の沖縄料理をぜひ味わってほしい」——そんな想いから生まれたこの企画には、多くの人が足を運び、沖縄の味に魅了されました。

このように、台湾の地元元通り会や、老舗レストランとのコラボ企画を同時期に開催し、沖縄の楽しみ方や、沖縄の味を、積極的に台湾で普及させようと日々活動しています。観光だけでなく、文化や暮らしの一端を体験することで、台湾の人々にとって沖縄がもっと身近に、もっと深く、心に残る存在になっていくことを願っています。

海外事務所 facebookやってます!  
<https://www.facebook.com/okinawa.kaigai.ric>



【お問い合わせ先】海外・ビジネス支援課 担当:小浜 ☎ 098-859-6238

QRコードを読んで応募  
 読者プレゼント

アンケートに答えて県産品を当てよう!!

瑞穂酒造株式会社より  
**「THE OKINAWA ISLANDS RUM  
 とKOKUTO DE LEQUIOのセット」を  
 抽選で2組様にプレゼント**



応募締切: 2026年1月30日(金)必着

QRコードを読み取り、必須項目をご入力の上、ご応募ください。

- ご応募は1回のみとさせていただきます。
- プレゼントの発送をもって発表と代えさせていただきます。
- 個人情報はプレゼントの発送のみの情報として使用いたします。

タブロイド判  
**沖縄ベンチャースタジオ 78号** TAKE FREE  
 2025年10月2日発行  
 発行: (公財)沖縄県産業振興公社 ☎ 098-859-6237  
<https://okinawa-ric.jp>  
 編集: 光文堂コミュニケーションズ(株) ☎ 098-889-1131  
 本紙についてのご意見・ご感想、広告掲載に関するお問い合わせは  
[ovs@okinawa-ric.or.jp](mailto:ovs@okinawa-ric.or.jp) まで「情報紙について」の件名を入れて送信して下さい。  
 ※非売品につき有償での譲渡および転売を一切禁じます

