



2 特集

キャッシュユレス新時代

座間味村と琉球銀行の事例を見る

7

表紙の人インタビュー

長嶺花菜さん

モデル・パーソナリティ

CONTENTS

- 4** 新商品・開発秘話 ヒラメキの瞬間を聞く!!
「泡盛黒麹ベーグル」株式会社ブルアラウンド / 「月桃のカ・KT-ドロマイト」株式会社ECOMAP
- 5** 世界が認めたいちなーんちゅ
合同会社YANBARU CULTURE GIFTERS ジェラートマエストロ 米盛 勝也 さん
- 6** ネットワーク会員 プレスリリース
眼鏡市場(株式会社九州メガネ) / 有限会社コノ街デザイン(トヨブラ) / 株式会社未来創造研究所 / 有限会社デザインワークスオンリーワン
- 7** OVS news 制度発足後初、WELLNESS OKINAWA JAPAN認証商品が買える「沖縄宝島」
- 8** ネットワーク会員広場 元気企業ファイル 浜口水産株式会社 / 海外レポート fromソウル / 読者プレゼント

<http://ovs.jp>



〒901-0152 沖縄県那覇市小禄1831-1
TEL 098-859-6237 <http://www.okinawa-ric.jp/>
発行: (公財)沖縄県産業振興公社



QRコードから、公社のウェブサイトへアクセスできます。



キャッシュレス 新時代

座間味村と琉球銀行の事例を見る



来年に迫った東京オリンピックに向けて、キャッシュレス決済推進の動きが加速化している。政府は2025年までにキャッシュレス決済比率を40%にする目標を掲げ、さまざまなアプローチを実践中だ。県内でも地元銀行や自治体などによる取り組みが始まっている。今回は琉球銀行が推進しているキャッシュレスアイランドの実現に向けた事例の一つ、座間味村の動きを紹介する。



「ス決済を推進し『キャッシュレスアイランド』をアピールできるようにしたいと考え、琉球銀行との提携を決めました」

同協会では、昨年夏から村の事業者向けの説明会を開催するなど、キャッシュレス決済の推進に取り組んでいる。協会としても、観光客の利便性を向上させて満足度を高め、リピーターを増やしたいため、予算を捻出して補助金も検討し、決済専用端末機を無料で導入したという。現在、キャッシュレス決済を導入している事業者は、スマホ決済なども含めて全体の3〜4割のことだ。

谷口さんは、阿嘉島にある「国立公園ビジターセンターさんごゆんたく館」の館長も務めている。そこでは飲み物やお土産なども販売しているが、少額なものが多いため、カードではなく電子マネーを使う人が多いそうだ。店舗の規模や取り扱い商品の価格に応じて、事業者が適切な決済方法を選ぶとキャッシュレス化はますます進むことだろう。

地元企業を応援したいと導入 経済効果は今後期待

ザミセーリング

ダイビングやシュノーケリングをはじめ、クルージングなどの豊富なマリタイムメニューを提供するザミセーリング。家族4名とスタッフ7名で運営しているが、店主の妻の又吉文江さんは、キャッシュレス決済を導入した経緯をこう語る。

「自分たちが旅行する時、当然のようにカード決済を行っています。その利便さから、お客さんにとっても不可欠なものだと判断し、4年ほど前に国内大手IT企業のキャッシュレス決済を導入しました。離島のせいか通信環境のトラブルなどもあり、使いつらい点もありました。」

昨年、琉球銀行から話があったときは、地元の企業を応援したいという思いが大きくなり、すぐに導入を決めました」

座間味村は欧米からの観光客が多く、ザミセーリングでもヨーロッパやオーストラリア、アメリカ、ハワイから家族連れで訪れ、ゆつたりと長期滞在する常連のお客さんもいるそうだ。

「家族で連泊される方は、支払い金額も10万円単位になるので、カード決済できるのはお客さんへのサービス向上という意味でも助かっています」

毎年のように訪れる県外からのお客さんには『座間味はカードが使えない島』というイメージが定着しているようで、今は島内のATMで現金を用意する人も少なくないという。現状ではカード決済をするのは全体の3割ほどで、その多くは、ポイントを貯めたいという理由からだそう。

「決済専用の端末は、操作も簡単で使い勝手がいいですね。琉球銀行に口座を開き、カード決済の3日後に入金される設定にしました。決済の確認が早めに行けるの



大型カタマランヨットで海に案内してくれるザミセーリング。ダイビングやシュノーケリング以外に、ヨットでのサンセットクルージングも行っている

で重宝しています」と又吉さん。

導入から間もないため、キャッシュレス決済が売上アップにつながったという実感はまだないそうだが、お客さんには喜ばれているという。

「台風などによる停電時は、本島に比べて復旧までに時間がかかるのが心配のタネです。セキュリティとインフラへの心配がなくなれば、安心ですね」

座間味村は、ケラマブルーで知られる慶良間諸島の座間味島、阿嘉島、慶留間島から成る人口900人ほどの地域。その美しい海を目指して、国内外から年間約10万人の観光客が訪れることも知られている。琉球銀行が座間味村のキャッシュレス決済を進めるに当たって、加盟店契約の代理人となった(一社)座間味村観光協会と、この機会にキャッシュレス決済を導入した事業者に話を伺った。

利便性を向上させ 多くの観光客に来てほしい

一般社団法人座間味村観光協会

同協会事務局長の谷口洋基さんは、座間味村の状況について次のように述べる。

「島を訪れる観光客は、そのほとんどが県外から。インバウンドではアジア諸国ではな



村の人口のほぼ100倍にあたる年間10万人ほどの観光客が訪れる座間味村。写真は阿嘉島に入港するフェリーごまみ



谷口洋基さん



谷口さんが館長を務める阿嘉島の「国立公園ビジターセンターさんごゆんたく館」

さんごゆんたく館は、海に行く前に立ち寄る人が多いので、電子マネーが使って便利だとお客さんにも好評

一般社団法人座間味村観光協会
座間味村字座間味95 ☎098-987-2277
<https://www.vill-zamami-okinawa.com>



又吉文江さん



ショップには、ベテランヨットマンのオーナーを募って多くの常連さんが訪れる

ザミセーリング
座間味村字座間味36 ☎098-987-2633
<http://www.zamami.net>





海を堪能したあと、宿でゆったりくつろげるのがダイブイン浜の魅力



かつては、お客さんが持参した現金を金庫で保管するなど、手間がかかっていたのでキャッシュレスは大歓迎とのこと

新規顧客や延泊する人が増加 カードの種類をもっと増やしたい

ダイブイン浜

復帰の年(1972年)に民宿として開業したダイブイン浜。現在、ダイビングサービスのための宿として、フルで約40人の宿泊が可能な設備を整え、毎年、多くの観光客を迎えている。宮平洋一さんは、現在の代表者の長男で将来の三代目となる人だ。



宮平洋一さん



民宿からスタートし、1978年から今のスタイルで営業を続けている。古くからの常連さんは60代以上の方も多く、電子マネーなどよりもクレジットカードに馴染んでいる人が多いそう

ダイブイン浜
座間味村字座間味97 ☎098-987-2013
http://diveinnhama.jp



「お客さんからの要望が多かったこともあり、以前からキャッシュレス決済の導入を検討していました。当初は決済専用端末をリリースすることも考えていましたが、観光協会の説明会に参加した時、協会の尽力で端末が無料になると聞き、すぐに申し込みました。」

今年4月に導入し、今ではお客さんの7割近く、海外の方に限ると9割以上がカード決済を選択しています」

宮平さんは自らのホームページでも「カード決済OK」とアピールしているほか、常連客向けのブログなどでもカード決済の導入を告知。その効果は大きく、ホームページを見たという新規のお客さんからの問い合わせも増え、利用者の増加につながっているようだ。

「ダイバーは旅をすることが多いため、貯めたポイントや次の旅の資金に充てられると喜ばれています。また、カード決済できるなら宿泊日数を延ばすという人も出てきたので、今後、売上の向上につながっていくと思います」と語る。

現在の契約では、利用できるクレジットカードは2種類のみだが、お客さんの要望に応えるために、使えるカードの種類を増やす計画もあるそうだ。

地元と提携して県全体の キャッシュレス決済を推進

株式会社琉球銀行

県全体のキャッシュレス決済推進を目指し、2017年からクレジットカード加盟店業務を開始した琉球銀行。その取り組みについて、同行営業統括部ペイメント事業推進室の石井誠さんに話を伺った。

「県内のキャッシュレス環境を整備、拡大することで、観光産業をはじめサービス産業、小売業の活性化や生産性向上を側面から支援できると考えています。増加している海外からの観光客は、カード決済が一般的なので、その環境を整えることで加盟店の売上アップにつながると思います」

同行では、地域のキャッシュレス決済推進にあたって、地域の商工会や観光協会などと連携している。そのことは地域の発展にどのような影響を及ぼすのだろうか。

「今回の提携先である座間味村観光協会には、加盟店手数料の一部を還元しています。永続的に手数料を支払う契約なので、その収入で島のための新たな施策を行うことも可能だと考えています」

現在、同行のカード決済端末機は1台で23の決済ブランドに対応しているが、今後、次のような計画を立てているという。

「国内QRコード決済の主要7ブランドへの対応の準備を進めています。また、当行が独自開発したカード決済端末機は、プログラムの自動更新機能を備えています。端末機を交換しなくても新しいキャッシュレス決済ブランドに対応できるので、この端末機を普及させることで、県内のキャッシュレス化が進むことに期待しています」

キャッシュレス決済の進展について、どのように予測しているのだろうか。

「今年10月から、経済産業省の『キャッシュレス・消費者還元事業』が実施される予

キャッシュレス・消費者還元事業

経済産業省が実施するこの事業は、2019年10月1日の消費税率引き上げに伴うもの。キャッシュレス対応による生産性の向上や消費者の利便性向上の観点も含め、消費税率引き上げ後の9カ月間に限って、中小・小規模事業者によるキャッシュレス手段を使ったポイント還元を支援する事業だ。ホームページを参照して、加盟店登録すれば次のようなメリットが受けられる。

事業者のメリット

- 端末本体と設置費用が無料
- 期間中の決済手数料は実質3.25%以下
- 消費者還元で集客力が向上
- レジ締め、現金の取り扱いコストを省き、業務の効率化が図れる

消費者のメリット

- 登録された店舗でキャッシュレス決済すれば、ポイント還元が受けられる
- 主なキャッシュレス手段は、クレジットカード、電子マネー、プリペイドカード、デビットカード、QRコードなど

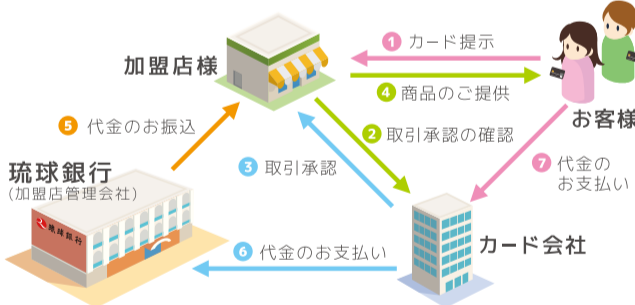
実施期間：2019年10月1日～2020年6月30日

ポイント還元問い合わせ窓口(中小・小規模事業者向け)
キャッシュレス・消費者還元事業

☎0570-000655
平日10:00~18:00(土・日・祝日を除く)
https://cashless.go.jp



■ カード取引の仕組み



■ 決済専用端末



石井誠さん。同行のキャッシュレスアイランドの実現に向けた取り組みは、2018年度の「地方創生に資する特徴的な取組事例」に選定されている



琉球銀行が提供している決済専用端末。台風などの一時的な停電に備えて、充電式のモバイル型端末を追加導入する加盟店もあるそうだ

定です(詳細はコラム参照)。当行も同制度への参加が決定していますが、この事業では加盟店と消費者の双方にメリットがあるため、キャッシュレス決済が加速するきっかけになると考えています。

また、当行では今年7月、与那国町でキャッシュレス決済の推進を実施する協定を締結しました。与那国町役場、同商工会とNTTドコモとの連携によるもので、今

後も各地域と連携した同様の取り組みを進める予定です」

消費者、事業者の双方にとって、キャッシュレス決済は欠かせないものになっていく。県内の事業者同士が手を組んでこれを推進し、県経済がさらに発展することに期待が寄せられている。

株式会社琉球銀行
那覇市久茂地1-11-1 ☎098-866-1212
https://www.ryugin.co.jp



新商品・開発秘話

ヒラメキの瞬間を聞く!!

新商品誕生のヒラメキの瞬間。それはいつ、どのようにやってくるのだろうか。発想法や商品化の経緯を聞き、商品開発の秘訣を学ぶ。

IT企業が泡盛を活用し
地域振興に貢献

『泡盛黒麹ベーグル』

株式会社プルアラウンド

泡盛を活用した新商品で
地域資源の新たな活かし方を探る

黒麹を使ったベーグルの製造を県内で初めて成功させた(株)プルアラウンド。沖縄の銘酒・泡盛の製造に欠かせない黒麹菌は、県民にはなじみのあるものだが、なぜ、黒麹でベーグルを作ることを選んだのか。そのアイデアの元を代表取締役の杉浦哲郎さんは、次のように語る。



上)那覇空港の売店での販売が始まった泡盛ベーグル。現在、浦添島桑ベリー餡、大宜味たんかんピール餡、山椒香るいなむどっち味噌餡、宮古島ちゅら恋紅芋餡の4種類が用意されている



右)プレーンタイプのベーグルには、琉球料理や島野菜をサンドする新しい食べ方も提案している

「当社はITを駆使してウェブマーケティングを行い、地域に眠る素晴らしい商品を多くの人に伝えるお手伝いをする業務を展開しています。泡盛の出荷量が低迷する中、もっと多くの人に親しまれる商品を作りたいと考え、プロジェクトをスタートさせました。泡盛を活用した新たな商品で市場を開拓し、地域振興に役立つ方法を話し合っていた時、あるスタッフの『おいしいお酒があるところには、おいしいパンがあるよね』の一言で、『発酵』を共通項として、ベーグル(パン)を作ろうと、ひらめきました」とはいえ同社はIT企業。パン製造の知識はないため、多くの専門家に声をかけて研究するところから第一歩を踏み出した。

「琉球大学をはじめ、県内で唯一、種麹(黒麹菌)を製造販売している石川種麹店や創業65年の老舗のパン店・金城ベーカリー、さらに全国の食品メーカーや研究機関の力も借りました」

試行錯誤の末、麹の製造技術をアレンジし、ベーグル種にアルコール分を飛ばしたオリジナル製法の発酵風味料を練りこんだ泡盛黒麹ベーグルの開発に成功。同社では、これをベースに多彩な商品を展開している。

「浦添市の島桑や、西表島産の黒米粉など、栄養価の高い県産のスーパーフードの

杉浦哲郎さん。「自社のコア事業であるITを駆使して、泡盛ベーグルをEC販売(自社のウェブサイト販売)ことや、自社店舗の進出なども視野に入れています」



株式会社プルアラウンド
那覇市山下町9-33-1F
☎098-988-8087
http://pullaround.com



活用にも取り組んでいます。農家とコラボすることで、農家の収益アップや地域活性化にもつなげていければと考えています」

沖縄らしさとおいしさを兼ね備えた斬新な食材として、今年4月から日本トランスオーシャン航空の那覇空港売店・コーラルウェイでの販売も始まっている。

今後、沖縄の特色を生かしたベーグルとして、高級ホテルなどでの需要開拓を進めたり、ビーガン(動物由来の食品を口にしない菜食主義者)向けにネット販売することも検討しているという。

何気ない一言からスタートし、多くの人の知恵と技術を結集させて生まれた黒麹ベーグル。これからも、さらなる展開に大きな期待が寄せられている。

沖縄の未利用資源を
活用した商品で全国展開へ

『月桃の力』 『KT-ドロマイト』

株式会社ECOMAP

地元農家の方の声に支えられ
自信を持って販路を拡大

北大東島の月桃を活用して、石鹸や化粧品などのコスメ商品をはじめ、消臭芳香剤

やアロマ関連の雑貨、農業資材などの製造販売を行っている(株)ECOMAP。

作物を害虫から守るために作った葉面塗布剤『月桃の力』は、意外な理由から全国へ販路を拡大することになり、各地のホームセンターなどで人気を呼んでいる。

小さな島から全国展開することになったきっかけについて、同社CEOの三輪範史さんは、こう教えてくれた。

「北大東島の月桃は、県内の他の地域の月桃と比べて殺菌力の高い成分が多く含まれています。害虫を寄せ付けない作用があることから、月桃エキスを使った農業用資材として『月桃の力』を作りました。その効果を実証するために、地元の農家の方々に使ってもらったところ、思いがけないメリットがあったことが判明しました。『月桃の力』を塗布すると、害虫がこないだけでなく、植物が大きく育つようになったという声が多数寄せられたんです」

その理由を三輪さんは次のように語る。

「月桃が放つ『ファイトケミカル』という物質に由来すると考えていますが、まだ確証は得られていません。現在、エビデンスを取るために大学の研究者らとともに実証実験を進めているところです」

科学的な証明を待ちつつも、農家の人が実際に上げた成果に自信を得て、全国展開へと踏み出した三輪さん。

「全国に約800店舗のホームセンターを展開している企業のバイヤーに試用してもらったところ、農家の方と同様、効果を実感していただくことができました。すぐに出荷依頼があり、初回に1000本出荷したところ好評で、その後も次々と追加注文が来るようになりました」

このほか、北大東島で産出されるドロマイト(化石サンゴが5000万年経過した鉱物)で作った土壌改良剤『KT-ドロマイト』も開発。これは酸性雨などの影響で弱っ



『月桃の力』と『KT-ドロマイト』。同社では素材の有効成分をさらに研究し、化粧品や農業資材などの開発に取り組む計画だ。未利用資源の活用で、ゼロエミッション(廃棄物なし)の社会に貢献していくという



原料の月桃は、サトウキビ畑の防風林として毎年植え替えられ、役目が終わると廃棄されるものだった

高い評価を得て、年間50トンの注文がくるようになったという。

月桃もドロマイトも、未利用だった島の資源。それを活用した商品開発を行い、全国へと販路を拡大している同社。試用した地元の農家の人の声に支えられ、さらなる発展を目指している。

「世界的に昆虫保護の動きがあり、虫を殺さない忌避剤の需要の高まりを予想しています。植物由来の忌避剤として『月桃の力』が世界規模で拡大することを目指しています」と語る三輪範史さん



株式会社ECOMAP
那覇市寄宮1-31-22
☎098-894-3696
https://www.ecomap.co.jp





さまざまな分野で世界にチャレンジしている、うちなーんちゅ。それぞれの分野の世界大会で上位入賞を果たした実力は、どのようにして生み出されたのか。その実力はビジネスにおいて、どのような好影響をもたらしているのかを探る。

ワールドクラスの実力で新時代を切り拓く

世界が認めたうちなーんちゅ

匠の技が生み出すおいしさで
沖縄をジェラートのメッカにしたい



合同会社YANBARU CULTURE GIFTERS ジェラートマエストロ・米盛 勝也 さん
(店舗・やんばるジェラート) ★シゼップ2017ジェラート国際コンクール自由部門2位(日本人最高位)

県産果物を生かすため
日本一の職人に師事

今回紹介するのは、やんばるジェラート 宜野湾本店の店長として活躍中の米盛勝也さん。2017年にイタリアで開催されたジェラート国際コンクールで準優勝に輝いたスペシャリストだ。

米盛さんが手がけるジェラートは、濃厚でキレのある味わい特徴。そのおいしさにファンが増え続け、同店は、現在、県内に7店舗を展開するまでに急成長を遂げた。店舗を運営する(同)YANBARU CULTURE GIFTERSの代表、國場和雄さんは会社設立と米盛さんの活躍の経緯を、こう振り返る。

「定年後、本部町のリゾートホテルの立ち上げに関わっていた時、町の商工会から規格外の果物をホテルで使う方法はないかと相談されたんです。市場に出せない果物の総額は3億円を超えると聞き、何とかしたいと思いました。その頃、石川県のジェラート職人・柴野大造さんが日本一になったと知り、沖縄の果物を使ったジェラートの試作のために沖縄にきてもらったんです。その時、柴野さんから「沖縄はジェラートの素材の天国だ」と聞かされた國場さん。県産果物の素晴らしさを再認識し、それを生かすために会社を立ち上げた。そし

やんばるジェラート 宜野湾本店の店内。旬の沖縄県産果物のおいしさが凝縮されたジェラートの全国発送も受け付けている



「農家の人に直接会って話を聞き、農産物に込められた思いを感じるところからジェラートづくりは始まります」と熱く語る米盛さん

てパティシエを志していた米盛さんに声をかけ、米盛さんは日本一のジェラート職人に弟子入りすることになったのだ。

新たな観光資源として
沖縄をジェラートの
メッカに

現在、ジェラートマエストロとして世界的にも活躍している柴野さんは、同社の共同経営者としてジェラートのレシピ作成などにも関わっている。

世界トップクラスの二人の実力者が生み出すおいしいジェラートは、さらなるビジネスの扉を開ける大きな原動力だ。

「当社で作ったジェラートのレシピを誰でも再現できるように、ジェラートの素材となる果物のピューレと、それぞれの果物に最適なジェラートパウダーを量産できる体制を整えます。このセットがあれば、どこでもやんばるジェラートと同じ味を販売できるんです。全国はもとより、海外への展開も視野に入れています」と國場さんは大きな目標を掲げる。

また、全国各地の農家を悩ませている規格外の果物を生かしたいという國場さんは、その第一弾として、昨年12月に書籍販売大手のTSUTAYAと提携し、岡山県に新たなジェラート店を立ち上げた。同県の特産品の桃やブドウを使った新商品を開発し、規格外果物の販路拡大に貢献する計画を立てているという。

さらに「沖縄をジェラートのメッカにするため、その魅力を発信します。沖縄にジェラートを食べに行くのが旅の目的となることを目指しています」と語る。

世界が認めたうちなーんちゅの力が、新たな観光資源を創造する日は近いのかもしれない。



マンゴーやシークワサーに加えて、今が旬の今帰仁スイカや宮古島メロンなどのジェラートが並ぶ。あまり知られていない県産素材を活用した、新しいジェラートの開発にも力を入れている



代表の國場和雄さん(右)と米盛勝也さん。今年11月にはジェラートの日本チャンピオンを選ぶ大会を沖縄で開催し、ジェラート王国の礎を作る計画だそう

合同会社YANBARU CULTURE GIFTERS
宜野湾市嘉数3-19-1
☎098-943-5434
<https://www.yanbarugelato.com>



2018年にイタリアンジェラート協会の「ジェラート騎士」に就任。このオフィシャルシェフコートはその証で、ジェラートについて研鑽を続け、そのおいしさを伝える使命がある

広告



公社ネットワーク会員 プレスリリース

機内のゆったりとした時間に訴求しませんか？ 飛行機・空港を活用した広告・オリジナルタイアップ

未来創造研究所には航空広告に特化したチームがあり、東京(ANA)や大阪(Peach)と直接取引を行っています。機内の雑誌・パンフレット広告はもちろん、空港看板やデジタルサイネージ、搭乗券に広告を載せることもできます。

また、航空会社との強いパイプを活かして、オリジナルタイアップ企画のご相談やご提案も可能です。

那覇空港、羽田空港、関西国際空港などを起点として「沖縄の情報発信・商品販売を展開したい」「インバウンドをターゲットに、クーポンサービスで訴求したい」などのご要望があれば、お気軽にお問い合わせください。



株式会社未来創造研究所
☎ 098-996-2235 (担当: 鈴木)
<http://miraisoken.com>



インテリアコーディネーターが運営する 新しいインテリアショップがオープン

住まいのコーディネートから、宿泊施設、店舗デザインなど、用途に合わせてトータルコーディネートをするデザイン会社です。主に、ミニマルデザインを得意とし、限られた空間で一人一人のスタイルに合わせた空間づくりに自信があります。使い勝手と美しさ(デザイン性)を徹底的に追及し、インテリアデザインを通して、生活環境の不備によるストレスを解消しています。またインテリアもフルオーダーに対応し、世界に一つだけの商品を製作致します。インテリアコーディネーターとしても多数実績のある弊社が、パークアベニューに新店舗をオープンしました。これまでとは一味違った商品を取り揃え、住空間を「トータルコーディネート」いたします。



有限会社デザインワークスオノリーワン
☎ 098-894-7257 (担当: 中島)
<http://onlyone.okinawa/>



メガネをお買い求めの際に、レンズを薄くしたり、遠近両用レンズにしたりすることで、どんどん金額が高くなってしまった、という経験はありませんか？

そんな皆さんの悩みを眼鏡市場が解決！

安心価格

私たち眼鏡市場は、そういった価格の不透明さをなくし、事前に金額が分かっている状態で、安心してメガネ選びを楽しんでいただきたい、という思いから、レンズによる追加料金が発生しない価格システムを導入いたしました。

高品質なレンズが自由に選べる安心のメガネ一式価格

超薄型 非球面レンズでも **¥16,200**起
超薄型 遠近両用レンズでも **¥19,440**起
30種類以上から選べて **追加料金 ¥0**

一流メーカーレンズを採用
Nikon-Essilor HOLT
SEIKO ITOH Carl Zeiss Vision Japan

眼鏡市場は保証も充実！
見え方保証 6ヶ月
高質保証 1年
破損保証 1年

最新設計遠近も プラス¥0



両面設計とは
レンズの外側と内側の両方を使って歪みを補正することで、遠近などの累進レンズでも快適で広い視界が得られる設計のことです。

標準装備 UVカット/防汚・撥水

眼鏡市場(株式会社九州メガネ)
☎ 098-858-6151 (担当: 永山) <https://www.meganeichiba.jp/>



受講料無料 定員30名 はじめての一步起業セミナー in トヨプラ

起業に興味がある。だけど、何から始めていいかわからない。そんなみなさんが、最初の一步を踏み出すためのセミナーです。豊見城市認定のワンストップ起業相談窓口である「トヨプラ」が開催。インキュベーションマネージャーや、先輩起業家を招き、分かりやすく「起業って何？」をレクチャーします。併せて、創業に関する公的制度についてもご紹介。海が見える、カフェ仕様のゆったりとしたスペースで、起業ノウハウに耳を傾けてみませんか？

日程/9月21日(土) 14:00~16:00
場所/トヨプラ4階 豊見城市豊崎3-59(駐車場あり)
申込/事前申込制。トヨプラHPにアクセスして下さい。

有限会社コノ街デザイン(トヨプラ)
☎ 098-851-3396
(平日10:00~17:00) (担当: 又吉)
<http://toyopla.jp/>



(公財) 沖縄県産業振興公社では、さらなる企業支援の拡充・強化を目指し、ネットワーク会員を募集しています。会員特典として、特別講演会・有料セミナーの受講割引、公社ホームページ・バナー広告・メールマガジンへの掲載料金の割引、異業種交流会など様々な特典メニューをご用意しています。詳しくは<http://okinawa-ric.jp/useful/etc/4380.php>まで。担当: 砂川

広告



1988年生まれ、沖縄市出身。2012ミス・ユニバース・ジャパン日本大会に沖縄県代表として出場し、特別賞(PUMA賞)受賞。日本・パラオ国際親善大使としてパラオの独立記念日の式典に出席し、琉球舞踊を披露して友好を深めた。多くのCMモデルや、イベントのMCとしても活躍している。表紙撮影協力：沖縄かりゆしアーバンリゾート・ナハ GREEN DINING 暖琉満菜

https://www.instagram.com/kana_nagamine/



表紙の人
INTERVIEW



長嶺 花菜さん
モデル・パーソナリティー

「地域の力」をテーマに
地域で活躍している人を応援しながら
県内各地の情報発信を続けていきたいです。



現在は県政広報番組「うまんちゅひろば」やQAB琉球朝日放送「こきざみぶらす」「旬感!Qアプリ」、ラジオ沖縄「SPLASH!!!」などにレギュラー出演中。趣味は沖縄の離島めぐりとスキューバダイビング。

品の開発など、地域の価値を高めるまちづくりが今、盛んに行われています。私も地域にこだわりの、沖縄本島をはじめ離島に積極的に足を運び、「地域の力」をテーマに情報発信を続けていきたいと思っております。

県内のテレビやラジオパーソナリティーとして活躍している長嶺花菜さん。今年7月から琉球朝日放送でニュースを担当するなど、ますます活動の幅を広げている。学生の頃から、アナウンサーを目指していたという長嶺さんは今の仕事に就くまでの経緯をこう語る。

「学生時代から4カ月に一度は、趣味で海外旅行をしていました。次第に海外への関心が高まり、国際的なボランティア活動に携われると思い、ミス・ユニバース・ジャパンにチャレンジしました」

長嶺さんは2012年のミス・ユニバース・ジャパン沖縄大会でグランプリに輝き、沖縄県代表として出場した日本大会で特別賞を受賞。大会までのトレーニング期間に、毎日ブログを更新する課題があり、沖縄県内の離島を含めた各地を訪れ、伝統行事やイベント取材して記事を作成する作業を続けたという。

「このことは、沖縄の文化に改めて触れ、地域を見直すよい機会になりました。今の仕事につながる大きな転機になったと思います」

また、ミス・ユニバース・ジャパン日本大会に出場したことがきっかけで、テレビのリポーターとしての仕事もスタート。その爽やかな笑顔と明るいキャラクターが人気を呼び、テレビとラジオで8本の番組にレギュラー出演している。

「今、ラジオ沖縄の情報番組『SPLASH!!!』を担当しています。その中で、地域で活躍する人取材し、その活動を応援しながら地域の魅力を発信するという自分のコーナーを持たせていただいています。取材を通して、地域を支える方々の熱い思いと秘めた力に感動を覚えます。地域の声を伝えていけることにやりがいを感じています」

これからも、自分らしく進む道があることを信じて、仕事とプライベートのオン/オフを敢えて切り替えず「常にオン」であり続けたいと言った長嶺さん。最後に、今後の活動について話を伺った。

「地域活性化を目的に伝統芸能の継承や特産品の開発など、地域の価値を高めるまちづくりが今、盛んに行われています。私も地域にこだわりの、沖縄本島をはじめ離島に積極的に足を運び、「地域の力」をテーマに情報発信を続けていきたいと思っております。」

OVSnews



制度発足後初、WELLNESS OKINAWA JAPAN
認定商品が買える「沖縄宝島」



陳列されたWOJ認定商品



沖縄宝島浦添パルコシティ店

(一社)沖縄県健康産業協議会が推進するブランド認証制度WELLNESS OKINAWA JAPAN(WOJ)の認証商品が一堂に揃った買い物スポットが誕生した。大型商業施設サンエー浦添西海岸PARCO CITYの1階、沖縄物産企業連合が運営する「沖縄宝島浦添パルコシティ店」だ。

同店は地元生活者、国内・海外観光客という全方位ターゲットを見据えるPARCO CITYにおいて、沖縄の伝統文化や歴史から生まれる「宝物」の価値を体験できる「発信と発見」の場としてのストアコンセプトを持つ。店内のWOJコーナーには7か国の言語で商品情報が表示されるPayke社のタブレット機器が設置され、外国人観光客の購買動向を解析することができる。

WOJ認証は平成30年5月にスタート。「機能的価値」「安全安心」「情緒的価値」の「三拍子基準」に基づき、外部の専門家が審査する。消費者は科学的根拠に基づいて設計され、しっかりとした品質管理の下で製造され、沖縄産の素材を用いた沖縄ならではの健康食品を、第三者によるお墨付きを目印にして選択することができる。

WOJ認証商品は次の通り。プレミアム認証を得た「アセロラ果汁50%ドリンク」「アセ

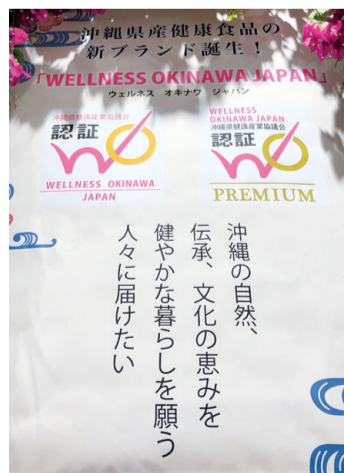
ロラフレッシュ」は、肌や粘膜の健康維持に役立つというビタミンCの栄養機能が表示されており、そのビタミンCは全て沖縄県産アセロラ果実のみに由来する。

「休息伝説」(沖縄長生薬草本社は、GABA(γ-アミノ酪酸)が一時的な精神的ストレスを緩和し睡眠の質の改善に役立つという学術論文のシステマティックレビューに基づいて成分設計された機能性表示食品。青パイヤ発酵液や長命草、ウコン、クワンソウなど沖縄伝統の健康素材を原料とする。

「元祖琉球もろみ酢原液/黒糖入り」「琉球もろみ酢もろみさんドライタイプ/スイートタイプ」(石川酒造場)は、もろみ酢愛好家には選ばれ続けてきたロングセラー商品。主成分であるクエン酸が日常的疲労感の改善に役立つことが学術論文として発表されている。

「ただ桑茶パウダータイプ」「グリーンスカイ」(浦添市シルバー人材センター)は、沖縄県産シマグワの葉を原料とし、糖質摂取後の血糖値上昇の抑制が臨床試験で認められ学会誌に掲載された。

「OKINAWAサンゴカルシウム」(沖縄八木総合食品)は、沖縄近海で採取されたサンゴ由来堆積物から得られるサンゴカルシウムが配合された栄養補給飲料で、カルシウム吸収



店内に掲示された認証マーク

を促進する成分やGABA高含有青パイヤ乳酸発酵エキスも配合されている。

「シンジムの力 発酵シークワーサー」(カタルスト琉球)は沖縄の伝統的調理法の原理を応用した発酵シンジウム製法によってシークワーサー中のヘスペリジンが濃縮され、手足の冷えを改善する糖転移ヘスペリジンとペレチンが配合されている。「ペチカラサブリマ」ことアセロラ 天然ビタミンC」「果実まるごと発酵シークワーサー&アセロラ 天然ビタミンP+C」(同)は沖縄産アセロラ果実をまるごと乾燥させることでビタミンCが濃縮された栄養機能食品。後者にはビタミンPを含む発酵シークワーサーが組み合わされている。これらは携帯に便利なハードカプセルをそのままお湯に溶かして飲めるカプセルティーとなっている。

【問い合わせ先】
一般社団法人沖縄県健康産業協議会
☎098(951)8820
http://www.kenshoku-oki.com/
WELLNESS
OKINAWA JAPAN
https://www.wellness-okinawa.jp/
沖縄宝島浦添パルコシティ店
☎098(988)4513



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「オンラインファン」を目指す企業をご紹介します。講演会・懇親会の企画などを発信します。



浜口水産株式会社 伊良部島のカツオのおいしさに惚れ込み、島に移住 海産物をムダにしない一心で新商品を次々と開発

2015年の開業以来、伊良部島に水揚げされるカツオなどを原料にした加工品を次々と開発している浜口水産(株)。代表取締役の濱口美由紀さんは、事業を始めた経緯をこう語る。

「数年前、夫婦で訪れた石垣島の居酒屋でカツオの刺し身を食べ、そのおいしさに衝撃を受けたのが始まりです。その時、伊良部島のカツオの旨さや一本釣りの歴史を聞き、島に通うことになったんです」と濱口さん。

ご主人の博至さんは、元々、神戸市場で浜口水産(株)を営む仲買人で、魚の目利きでもある。移居前、夫妻は十数回も伊良部島に通い、漁協の人たちと泡盛を酌み交わすうちに意気投合。なんと博至さんは、伝統的な一本釣りを漁船への乗船を許されるまでに信頼を得た。

一方、美由紀さんは、移住から数カ月後、島のカツオ節工場の一角に作らせてもらった自社の加工場で、新商品を手がけることになる。

「カツオ節を加工する際、カツオの粉が廃棄されているのを見て、うわー、もったいないと思いました。そこで、それを超微粒子に攪拌して作ったのが、最初の商品『かつお節っ娘(こ)』です。おいしい出汁をさらに発展させたのが『鰹ちゅう汁』。国産大豆100%で作られた宮古味噌に、かつお節っ娘を練り込んだもので、熱湯を注ぐだけで、島のソウルフードといわれる『たつじ

る』ができるんです」



開業から4年。伊良部島の本店に続き、宮古島市公設市場店もオープンさせた。現在、8名を雇用し売上を伸ばしている



水揚げされた魚をムダにしないことと、そのおいしさを保ちたいという博至さんのこだわりで、伊良部随一の冷凍備蓄機能を有する冷凍庫を備えている



「伊良部大橋開通の日(2015年1月30日)、荷物を満載した車で開通直後の橋を渡り、島に引っ越したんですよ」と濱口美由紀さん



人気の『鰹ちゅう汁』と、マグロとカツオの佃煮『島のこだわり』。赤いラベルの商品は、インパウンド向けに開発した中華スープ味。今後、さらに味を改良していくとのこと

伊良部大橋の開通や、みやこ下地島空港の開港などで、観光客が増え続ける宮古諸島。その美しい海で育まれた海の幸を余すことなく活用する浜口水産(株)の商品開発は、これからも続きそうです。

さらに、マグロの天ぷらや、そのマグロの切れ端を使った佃煮など、次々とヒット商品を生み出している。濱口さんは、商品開発について「おいしい魚を100%使い切りたいと思っています」と、こともなげに語り、笑顔を見せる。

島ではお椀にカツオ節と味噌を入れ、生卵を割り入れて熱湯を注いだ「たつじる」(本島では「かちゅー湯」)が親しまれている。当初、その名で販売していたが、特徴が伝わりやすいよう『鰹ちゅう汁』というネーミングに変更したところ、東京の百貨店での物産展でも人気を博したそう。地元・宮古島の産業まつりでも好評で、初年度に1000個を売り上げたという。

浜口水産株式会社
宮古島市伊良部字国仲 431-1
☎ 0980-74-5056 ☎ 0980-74-5057
https://hamasui3.ocnk.net



沖縄経済を活性化させるメディア
沖縄ベンチャースタジオ
沖縄ベンチャースタジオ
http://ovs.jp

読者プレゼント

アンケートに答えて県産品を当てよう!!

下記のQRコードから、アンケートにお答えください。抽選で10名様に県産品をプレゼントします!

アンケート

- Q1 今号をどこで入手されましたか?
- Q2 面白かった記事はなんですか?
- Q3 今後、沖縄ベンチャースタジオで取り上げてほしい内容はありますか?
- Q4 沖縄ベンチャースタジオへのご意見・ご感想などをご自由にお書きください。

応募締切: **2019年9月13日(金)必着**

応募方法

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。



今月のプレゼント

ジェラート(シングル1個)



合同会社YANBARU CULTURE GIFTERS

今号5ページで紹介した合同会社YANBARU CULTURE GIFTERSから、ジェラート無料券(1名1個)を10名様にプレゼントいたします。県内7店舗のうちのお好きな店舗で、お好みの味をお選びいただけます。

タブロイド判

沖縄ベンチャースタジオ 58号

2019年8月13日発行

発行: (公財)沖縄県産業振興公社 ☎ 098-859-6237
http://ovs.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 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

海外REPORT



右から、所長の私(平安)、金さん、李さんの3名で、皆様のお手伝いをいたします

沖縄県ソウル事務所の 取り組みについて

from ソウル

【ソウル事務所長 平安 常幸】

アニョハシムニカ。令和の時代の幕開けとともに、ここ韓国ソウルにおいても、沖縄県ソウル事務所が幕を開けました。東野圭吾などの小説を読み、名探偵コナンなどの日本アニメに夢になる韓国の若者、Kポップや韓流ドラマにはまり、オルチャンメイクで韓国顔に近づきたい日本の若者、幅広い分野で、互いの文化を共有する隣国で、2018年には、ついに日韓双方の来訪者数が、1,000万人を突破しました。

これまで韓国では、沖縄観光コンベンションビューローが現地事務所を1995年1月に開所して以来、観光誘客に邁進し、2018年には、韓国から約55万人もの観光客が沖縄を訪れました。当事務所は、沖縄観光コンベンションビューロー韓国事務所が築いてきた財産を引継ぎ、沖縄への観光客のさらなる増加と、県内企業の韓国における活動支援や韓国企業との商談に対する支援など、韓国市場進出のお手伝いをいたします。

韓国市場をターゲットとする際、次のようなポイントがあります。まず韓国では儒教文化が根強く、年配者や目上の人を立てる意識が日本以上に強い。目上の人から物を受け取る際は絶対に両手を出す、目上の人から食べ始めるまで箸に手を付けてはならない、といったように、上下関係のマナーが依然として残っています。相手の年齢によって態度や言葉遣いを変えなければならないため、初対面で年齢を聞かれることも珍しくありません。また、ものごとの決断スピードが非常に速い。一方、決断は早い、決定事項を変更する柔軟性を持つ

といった面もあります。通信環境は、世界に先駆けて5Gサービスが展開するなど、非常に整備されていて、アジア諸国の中で最も高いソーシャルメディア普及率となっています。知人に聞いてみたり、インターネット上の口コミや評判を閲覧したりして、納得感を得て購入を決めており、マーケティング4.0という「周りに勧める(ADVOCATE)」が「顧客の購入(ACTION)」に結びつく影響力の拡大が韓国の特徴のひとつとなっています。より健康に配慮しようとする生活スタイル「ウェルビーイング」が定着し健康意識が高いのも特徴のひとつとなっています。

以上のポイントがあげられますが、海外進出にあたって直面する課題としては、情報不足、言語、商慣習といったことがあります。当事務所ができる限りのサポートを行っていきますので、是非ご相談ください。また、韓国にいらっしゃる際には、気軽にソウル事務所にお越しください。皆様のお越しをスタッフ一同心からお待ちしております。カムサハムニダ。



ソウル事務所執務室内
沖縄県ソウル事務所 / 沖縄県産業振興公社
ソウル事務所
The Exchange Seoul 6F, 21 Mugyo-ro, Jung-gu, Seoul, South Korea 04520

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

