

読者プレゼント

抽選で5名様に

詳細はP8をチェック

2 特集

沖縄産コーヒーの可能性を探る

生産者とコーヒー専門店に聞く

7

表紙の人インタビュー

田場千珠さん

モデル・タレント



CONTENTS

4

新商品・開発秘話 ヒラメキの瞬間を聞く!!

「ラードラボ・スキングアクリム」ラードラボ株式会社／「ORIGAMI SAMURAI」株式会社ミヤギパッケージ

5

世界が認めたウチナーンチュ

TESIO 嶺井 大地 さん

6

ネットワーク会員 プレスリリース

株式会社トマス技術研究所／株式会社Embellir Japan／株式会社フロンティアリゾート／ネットワーク会員募集中

7

OVS news 第54回「スーパーマーケットトレードショー2020」／令和2年度グローバル産業人材育成事業公募開始

8

ネットワーク会員広場 元気企業ファイル 株式会社T&T／海外レポート from香港／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。



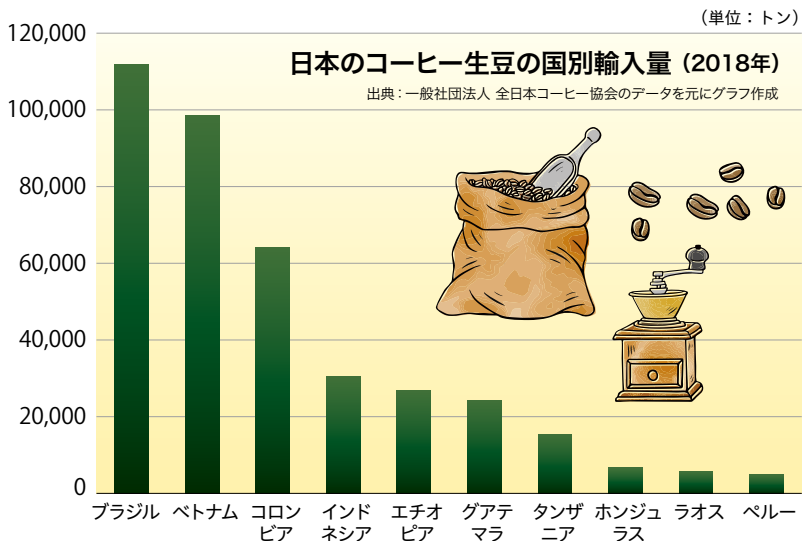
沖縄産コーヒーの可能性を探る
生産者とコーヒー専門店に聞く

カフェチェーン店やコンビニカフェなどの台頭でコーヒー愛飲者が増加する昨今、県内でも、沖縄で栽培されたコーヒーを提供するカフェも見受けられるようになってきた。露地栽培の北限とされる沖縄は、その生産地としてどんな可能性を秘めているのだろうか。コーヒーの生産者と専門店を訪ね、その実情を聞いた。



コーヒーベルト北限に位置する
沖縄の各地で生産者が増加

忙しい毎日の中で、ほっと一息。一杯のコーヒーに心癒やされるという人も多いだろう。しかし、手にしたそのコーヒーの産地や生産者、さらにはその製造工程に思いを馳せたことはあるだろうか。

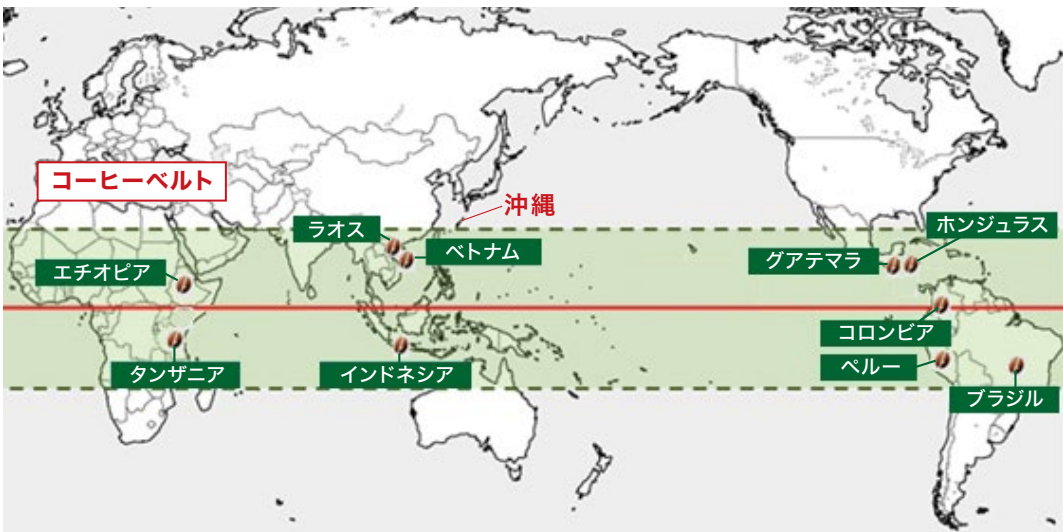


現在、日本に輸入されているコーヒーの原産地は、多い順にブラジル、ベトナム、コロンビア(グラフ参照)で、輸入国の総数は45カ国。コーヒー栽培に適しているのは赤道を挟んだ北緯25度から南緯25度の「コーヒーベルト」と呼ばれる地域で、最近では中国(雲南省や海南省)や台湾、ミャンマーなど、アジアの国々でもコーヒー栽培が盛んになっている。北緯26度(那覇市)に位置する沖縄は、栽培の北限といえる(地図参照)。

県内でも古くからコーヒー栽培に取り組む人はいたが、近年、本島をはじめ、久米島や宮古島、石垣島などでコーヒー栽培を始める人が増えているという。

**出荷までに多くの工程が必要な
特別な農産物**

農産物であるコーヒーは、収穫後、出荷までに多くの工程が必要となることが野菜や果実と大きく異なる点だ。具体的には収穫した果実の果肉を取り除いて生豆を取り出し、乾燥させた後、熟成させる。その後、パーチメントと呼ばれる内果皮を脱穀して出荷される。



ふだん口しているコーヒーは、そこまでの過程を経た豆を焙煎し、抽出した液体である。それぞれの工程に熟練の技術や知識が必要で、その存在があつて初めておいしいコーヒーを飲むことができるのだ。

農産物が原料なので、ぶどうの産地や、その年の気候で味わいが変わるワインのように、コーヒーも産地の環境や、その後の加工次第で味や風味に影響が出る繊細なものだという。

沖縄で栽培されるコーヒーは、どんな豆に育ち、どんな味わいを生み出すのだろうか。コーヒーの生産者と専門店を訪ねて、県産コーヒーの可能性を聞いてみた。

今年中に県内外に農園を広げ
栽培本数を増やしていく

株式会社又吉コーヒー園



2016年にオープンした（株）又吉コーヒー園は、コーヒー栽培と海外から取り寄せたコーヒーの自家焙煎、観光農園など、多彩な業態で運営している。オーナーの又吉晃さんと、その息子で代表取締役である又吉拓之さんに話を伺った。



「以前はバラ園を経営していました。2013年の台風で大きな被害を受けたのを機に、以前から興味のあったコーヒー栽培に切り替えることを決断しました」と晃さん。友人に勧められたこともあって「世界に通用するオンリーワンのコーヒーを沖縄で作りたい」と意気込んでいます。

現在、約1500本のコーヒーの木を栽培しているが、収穫できるまでに育った木は約600本。今年度は生豆の状態で45kgほどの収穫を見込んでいるようだ。

バラ園からコーヒ―園に転換したタイミングで代表取締役就任した拓之さん。当初は収益が見込めずコーヒ―栽培には猛反対したが、事業として成立させるためにさまざまな取り組みを考案した。

「外国産のスペシャルティコーヒーを自家焙煎したカフェメニューと、コテージの宿泊料などで収益を確保しています。コーヒー園ならではの取り組みとして、豆の収穫と焙煎を行い、自分で収穫した豆から作ったコーヒーを飲める体験プログラムを実施しています。本来の工程では収穫後、長い時間が必要ですが、ブラッシュアップを重ね



主に畑仕事を担当する又吉晃さん(右)と、観光面や運営を担う又吉拓之さん

株式会社又吉コーヒ一園
東村慶佐次718-28
☎0980-43-2838
<https://www.matayoshicoffee.jp>



現在、体験プログラムの対応は拓之さん一人で担当している。収穫から焙煎まで約2時間半で8000円



自社農場で収穫、焙煎した「沖縄コーヒー」も提供している。爽やかで軽やかな味わいが特徴で1杯1400円



コーヒの木は強い日差しを嫌うので遮光ネットの下で栽培している。収穫期は11～4月、写真は黄色い実をつけるイエローブルボンという品種

て、その場でおいしく飲めるコーヒーを淹れられるよう独自の工夫をしています」と拓之さん。体験者からは感動の声が多く寄せられ、来園者も増えているそうだ。

今後、収穫量を増やすため、年内に本部町で500本のコーヒー栽培を始める予定だという。研究熱心な晃さんは、近年コーヒー栽培が盛んになっている台湾などへも視察に行き、栽培技術を学んでいる。また県内のコーヒー生産者とも情報交換しながら切磋琢磨しているそうだ。

日々、コーヒーの木の手入れに余念のない晃さんの夢は膨らみ、現在、ミャンマーに農園を作る計画も進行中だ。コーヒーは苗を植えてから収穫できるまでに3〜4年ほどかかるといわれるが、高品質の実が豊富に収穫できる日に期待がかかる。



確かな技術と知識を共有し 県産コーヒーの良さを引き出したい 豆ポレポレ



沖縄市で自家焙煎スペシャルティコーヒー専門店「豆ポレポレ」を営む仲村良行さん。2017年の「ジャパンコーヒーロースティングチャンピオンシップ」で優勝し、翌年、日本

代表として出場した「ワールドコーヒーロースティングチャンピオンシップ」で準優勝に輝いたことでも知られている。

仲村さんが扱う「スペシャルティコーヒー」とは、高品質で特徴的な味わいのコーヒーのことだが、厳密には、栽培から加工、流通などの過程が明確なことや、生豆の不良品が少ないこと、味や風味のよさが第三者機関に認められていることといった条件を満たしている必要がある。これは日本、アメリカ、欧州にある「スペシャルティコーヒー協会」の基準によって判断されるもの。さらに仲村さんは、米国スペシャルティコーヒー協会が定めた基準・手順にのっとりてコーヒーの評価ができる「Qグレッダー」の資格も有している。

そんな仲村さんが焙煎を手がける県産コーヒーは、アダ・ファームの徳田泰二郎さんが栽培したものだ。同ファームは国頭村でオーガニックコーヒーを育て、2016年に国産初のスペシャルティコーヒーに認定されている。その豆の特徴を最大限に引き出す焙煎を行い、世界に一つしかない「AKATI」(アカチ=暁の意)という名のコーヒーを生み出した。

県産コーヒーについての情報がまだ少な

いため、仲村さんは生産者とともにクオリティを上げるための勉強会をしているそうだ。沖縄市中央にある仲村さんの焙煎所では「豆ポレポレ×coffee. monbeya(モンベア=学びの場)」と銘打ち、コーヒーについて学べるワークショップなども開催している。

ここでは仲村さんの話のほんの一部しか紹介できないが、コーヒー文化にも造詣の深い仲村さんを中心にコーヒーに興味を持つ人が集い、その奥深さを多くの人が知ることが大切なのかもしれない。県産コーヒーの品質に関心を持ち、応援する人が増えることが、県産コーヒーの発展を後押しする力になりそうだ。



同店では依頼者の好みに応じた焙煎をしている。同じ焙煎機を使い、時間や温度の管理を行っても、設置する環境によって仕上がりが異なるそうだ



手軽に淹れられるティーバッグタイプのコーヒーバッグ



自然の恩恵で育ったコーヒーに、人の手を加えておいしくするのが仲村さんの仕事。「コーヒーという媒体を使って、飲んだ人を笑顔にしたいですね」と語る

沖縄ではコーヒーの情報が手に入りにくく、県外の焙煎セミナーに通うなど、苦労を重ねて知識や技術を身につけた経験から、自らの焙煎所を学びの場にしたいという仲村良行さん



豆ポレポレ

沖縄市高原6-13-8
☎098-927-3260
<https://www.mamepolepole.com>



北谷町の店舗から コーヒー文化を伝えたい 株式会社ソウルキッチン



2006年に北谷ハンビータウンで小さなハンバーガーショップを開店したのを皮切りに、現在、アメリカンビレッジにコーヒー専門店やカフェなど3軒の飲食店と物販の1

店舗を展開している(株)ソウルキッチン。今年6月には最新鋭の焙煎機を備えたカフェもオープンするという。

代表取締役の飯星健太郎さんはアメリカンビレッジに惚れ込み、移住して開業したという経歴の持ち主で「自らの店舗で北谷町の活性化に貢献したい」と語る。

間近にある美しい海を眺めながらコーヒーを飲む北谷町は、飯星さんにとって理想の地。2000年頃、アメリカで始まったとされる「コーヒーのサードウェーブ」で、産地や製造工程にこだわった高品質のコーヒーへの関心が高まったのを受け、当時、まだ北谷町になかったコーヒー専門のスタンド「ZHYVAGO(ジバゴ) COFFEE WORKS」(右の写真)をオープンした。

「この環境ならではのコーヒーの楽しみ方を提案し、心豊かな時間を過ごしてもらいたいと思っています」と言う飯星さん。同社ではスタッフのスキルアップを図るため、産業振興公社のグローバル産業人材育成事業を利用し、入社5年目の城間亮太さんを3カ月にわたってアメリカに送り出した。行き先はアメリカで最も住みやすい街でも知られるポートランド。コーヒーの聖地と呼ばれ、こだわりのカフェが多い

街だ。研修を終えて店舗に立つ城間さんは「コーヒーに関する知識はもとより、ポートランドの人々のコーヒーに対する意識の高さや、地域の人々の生活に根付いているカフェのあり方など、多くを学ぶことができ、とても有意義でした」と振り返る。

最後に飯星さんは、県産コーヒーについて次のように語ってくれた。

「当社では、6月から4店舗で1カ月に約500kgのコーヒー豆を使用することになります。いずれ、十分な量の県産コーヒーが供給されるようになったらぜひ使いたいですね。今は自社の店舗で多くの人にコーヒー文化を広め、コーヒーで人と街を元気にしたい。そして、愛飲家の中から豆の産地に関心を持ち、沖縄のコーヒーに期待する人が出てくることを、県産コーヒーの応援につながると考えています」

アメリカンビレッジの海辺にある「vongo&anchor」で話を伺った。コーヒー専門のスタンド「ZHYVAGO COFFEE WORKS」は同じ通りに立地



美しいラテアートを作ってくれた城間亮太さん。アメリカ研修で得た知識を他のスタッフと共有しているという店舗は、とても居心地のいい空間だ



機械類貸与制度 (割賦・リース制度のご案内)

これからコーヒー栽培を始めたい、
コーヒー専門店を開業したいという方
にも最適な、設備の導入を
応援する制度があります。



【制度の特徴】

- ①金利は1.7%～2.1%の固定金利です
- ②元金支払いは、設備導入より1年後からスタートできます
- ③貸与期間は10年以内です
- ④不動産担保・信用保証協会の保証は不要です

【ご利用対象者の方】

県内中小企業で、原則1年以上業歴を有すること

【対象となる機械等】

県内の自社内に設置し、自社で使用する新品の機械等(中古は対象外となります)

※その他詳細は下記お問い合わせ先までご連絡ください。

【問い合わせ】

公益財団法人 沖縄県産業振興公社
経営支援課 機械類貸与事業 担当/新屋・平
☎098-859-6237

その他の要件等はHPでご確認ください。
<http://okinawa-ric.jp/news/information/73.php>



県産コーヒーの収穫量が増え、広く普及するには、もっと時間が必要なのかもしれない。「沖縄産ならではの味わいのコーヒー」という新たな特産品を誕生させるためには、さまざまな立場でコーヒーに関わる人たちの熱い思いや、県産コーヒーを求める多くの人の声が不可欠となるだろう。

自然豊かな沖縄の農地で育ったコーヒーを、沖縄の輝く海を眺めながら堪能する…、そんな日が来ることに期待が高まる。



株式会社ソウルキッチン
北谷町桑江97
☎098-989-3421
<http://soul-kitchen.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。

日焼けのケアに豚の脂を使った
先人の知恵をヒントに商品を開発

『ラードラボ・スキんケアクリーム』

ラードラボ株式会社

保湿成分を豊富に含むラードを活用し
老若男女が使える商品を



「ラードラボ・スキんケアクリーム(70g、3960円)」(右)と、新商品「LLポイントケアクリーム(20g、2420円)」いずれも税込み。現在、同社の通販サイトや県内のリゾートホテルで入手できる。2019年7月にはニューヨークのセレクトショップでの販売も開始した



秋永敏雅さんは、東京出身で、沖縄移住後、県内のホテルで支配人を務めたのち、2018年7月に同社を設立。2020年中に実店舗をオープンすることを目標に掲げている

ラードラボ株式会社
那覇市高良1-9-26 M GRANDE 3A
☎098-960-2921
https://www.lardlabo.com



商工会特産品フェア「ありんくりん市」の特産品コンテストの非食品部門で県知事賞を受賞するなど高い評価を得ている。

精肉店や飲食店で人気の高いアグーとスキんケアクリームという、一見、意外な組み合わせ。どんなきっかけでスキんケアクリームが誕生したのだろう。代表取締役の秋永敏雅さんは次のように教えてくれた。

「私は東京出身ですが、沖縄が好きで以前からよく通っていました。沖縄の人たちと付き合いの中で、おいしい豚の話題になったとき、昔は豚の脂を肌に塗って日焼けのケアをしたり、火傷の薬として使っていたことを聞いたんです。それで豚の脂に興味があり、文献などで調べてみました」

その結果、漢方で豚の脂は「豚脂(とし)」と呼ばれ、皮膚や髪乾燥を防いで健康やかに保つ薬として用いられていたことや、医薬品の成分としてすでに認められていることなどを知った秋永さん。

「先人の優れた知恵を現代風に表現したいと考えました。老若男女を問わず、幅広い層が手軽に使えるものを検討し、化粧品の開発を決意。2018年にそのため会の社を設立しました」

化粧品製造の経験がなかった秋永さんは、県外の化粧品メーカーに製造を依頼。ラードのほか、ハイビスカスの花や月桃の

葉のエキスなど、沖縄ならではの素材を活用して試作を繰り返した。

豚特有のにおいがしないよう、さまざまな成分の配合を検討し、わずか8カ月で商品を完成させた。成分の良さを生かし、さらとした使用感を追求するという理想の形が明確だったからこそ、短期間での商品化を果たせたのだろう。

「当社のスキんケアクリームは、赤ちゃんから年配の方まで、男女どなたにも安心して使っていただけのが特徴です。販売を開始してからまだ1年ちょとですが、赤ちゃんの肌に良いことからリピーターになってくれた方もいます」

同社では、すでにラードの配合率を15%に高めた「LLポイントケアクリーム」も開発し、2月下旬から販売を開始している。今までになかった、沖縄の先人の知恵を生かした商品が世界に広がる日は遠くなさそうだ。

受注型企業から創造型企業へ
自社開発商品の海外チャレンジ

『ORIGAMI SAMURAI』

株式会社ミヤギパッケージ

海外市場を目指して

「メイドインジャパン」で勝負

わずか5つのパーツで、誰でも簡単に組み立てられる「ORIGAMI SAMURAI (オリガミサムライ)」を開発した(株)ミヤギパッケージ。同商品は、2017年にパリで開催された世界最大級の国際見本市への出展を機に世界から注目され、販路を拡大している。

同社は1952年創業の沖縄の老舗企業だが、なぜ日本の甲冑をモチーフにした商品を生み出すことになったのだろう。OR



3D金箔加工ができる最新の機器を駆使して、高級感のあるデザインを実現したORIGAMI SAMURAI。1個3000円(税別)

のりやハサミを使わず誰でも組み立てられる「折り紙」であることも大きな魅力

IGAMI SAMURAIプロデューサーの森武司さんに経緯を伺った。

「従来の受注型企業から脱却し、創造型企業に転換することが不可欠だと感じました。広く世界に通用するものを作って地域に貢献したいと、県の『県産工業製品海外販路開拓事業』に応募し、新たな商品の開発を始めたのです」

当初、沖縄のグスクをキャラクター化するなど、いろいろなアイデアを検討したそう。そんな時、「長年培ってきた紙を加工する技術と自社設備を生かして紙で甲冑を作ろうと、ひらめきました」と森さん。あるギャラリで金属製の甲冑が外国人に受けているのを見て、紙でこれを再現することを思いついたという。そこには本業である「箱と紙」を長年扱ってきたプライドがあった。

「元々、商品のパッケージを作っていたので、単なる飾りではなく、機能性を持たせたいと考えました。そのため企画開発部の崎原とともに試行錯誤を繰り返し、ワインや泡盛の瓶にかぶせるボトルウェアの機能を併せ持つ商品を誕生させました」

同社は、あくまでも海外への販路拡大を目指していたため、「日本の中の沖縄」という思い切った位置づけで勝負に出た。



プロデューサーの森武司さん(左)と企画開発部主任の崎原光明さん。商品の設計、デザインから製造まで自社ですべてをこなせるのが一番の強みだという

株式会社ミヤギパッケージ
豊見城市豊崎3-30
☎098-851-1185
http://mp1185.jp



展示会の会場では、等身大の甲冑を身に着けてアピールした

テーブルを華やかに彩る実用品としての機能も有している

「正直言うとうと不安もありましたが、覚悟を決めてこのアイテムのみで打って出ました」と森さんは打ち明ける。その勝負は当たたりし、今や、パリをはじめ日本の大手百貨店、米国デイズニーのショップなど世界各地からの引き合いが後を絶たないという。さらに商品の売り上げアップのみならず、これを作ったミヤギパッケージそのものが注目されるようになり、同商品をカスタマイズしたオリジナル商品の注文が来るまでになったそう。

確かな技術に裏打ちされた企画力と商品力、そして世界に出ていく勇気を背景に、同社のサムライは世界を駆け回っている。



さまざまな分野で世界にチャレンジしているウチナーンチュ。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

世界が認めたウチナーンチュ

本場ドイツが認めたTESIOの「いつもの味」 地域活性化のきっかけにしたい



TESIO オーナー **嶺井 大地** さん

第1回 I F F A 日本食肉加工コンテスト2019 金賞×2・銀賞受賞

日本一の受賞歴を誇る店舗の 兄弟子の勧めで出品

今回紹介するTESIOは、ソーセージの本場・ドイツ食肉連盟が主催する「第1回 I F F A 日本食肉加工コンテスト2019」に3品を出品し、2品が金賞、1品が銀賞を受賞するという快挙を果たした。

2017年に店をオープンしたオーナーの嶺井大地さんに話を伺った。

「開店前に本格的なドイツ製法の修業をさせてもらった静岡県の食肉加工専門店の兄弟子の勧めでコンテストに参加しました。その店は研究を重ね、このコンテストで日本最多の受賞歴を誇っています。でも私たちは県産の材料で作るいつもの味で勝負したいと考え、ドイツの審査員から高評価を得られる商品を研究したりせず、ふだんから販売している商品を出品しました。そのことで、結果が出る前に兄弟子から『世界に認められるチャンスをついにするな』と叱られたんですよ」と嶺井さん。

金賞を受賞した「ホットドッグフランク」は、ホットドッグに最も合うテイストを追求したTESIOの定番商品。同じく金賞受賞の「ピアシンケン」は、ドイツのスタンダードなソーセージで、確かな技術が求められるものだ。銀賞となった「SAMURAI」は、わさびの風味とライムの香りを楽しめる独創的なもの。

いずれも、ドイツから来日した食肉マイスターが味や見た目、香りなど国際基準の120項目を厳しく審査し、満点を得たものだけが金賞を授与される。

受賞をきっかけに 地域全体が活気づく活動を

開店からわずか2年目の小さな店舗にとって、大金星と言いたくなる結果だが、嶺井さんは「自分たちの技術や味が評価さ

店舗裏にあるゴヤ中央市場の「普久原精肉店」から仕入れた新鮮な肉を、丁寧にさばくことから商品づくりが始まる



金賞を受賞した右の「ホットドッグフランク」(3本入り、700円)と、「ピアシンケン」(100g、480円)いずれも税別。ピアシンケンとはなめらかな生地に赤身のハムとピスタチオを加えたもの



れたことは素直にうれしいですけど、特に世界に通用するものを作ったという自覚はないんですよ」と淡淡と語る。

「今は、ニュースを見たお客さんが、受賞した商品を目当てに店にきてくれるんですけど、『いつも買ってもらっているあれですよ』とお伝えしています。受賞を機に、ギフト用などでまとめ買いをしてくれる方が増えたので、売り上げは格段に伸びています」と嶺井さん。

TESIOがあるゲート通り周辺には、同店の発展に伴ってコーヒートの焙煎やチョコレートの製造に取り組む人の小さなファクトリーが増えてきているという。

自らの店舗の成長だけでなく、商品のクオリティを上げることでも多くの人が訪れるようになり、周辺の店舗とともに地域が活性化することを望んでいるという嶺井さん。2019年12月には、沖縄市の仲間と共に街づくりの会社「コザ総動社」を設立し、さらに活動の場を広げている。

世界が認めたウチナーンチュは、ソーセージづくりにとどまらない広い視野で、地域を牽引する力を秘めているようだ。



自らの技術を知名彩吾さん(右)、長山直人さん(左)に惜しみなく伝えながら、共によりよい商品作りに励んでいる



「I F F A 食肉加工コンテスト」は、3年に一度、ドイツのフランクフルトで開催される業界最大規模の国際見本市。今回は、豚コレラの影響で日本から製品の輸出ができなくなったことから初めて国内で開催された



「夜の街」のイメージが強いゲート通りの店舗。日中、あまり賑わう場所でないことが、燻製の煙を気にせずベーコンなどを製造できるといった意外なメリットがあったという



スタイリッシュなお店。ショーケースの奥でソーセージを作っている

TESIO

沖縄市中央1-10-3

☎ 098-953-1131

<https://www.tesio-okinawa.com>



広告



公社ネットワーク会員 プレスリリース

海洋プラスチック問題などの課題解決にも期待
世界のゴミ問題を沖縄発の「チリメーサー」で改善！

弊社が開発した「チリメーサー」は、離島僻地のゴミ問題を解決・改善するために開発された製品です。最大の特徴としては、一般ゴミ、廃タイヤ、漂流ゴミ、廃プラ、医療廃棄物などを焼却することができ、煙やダイオキシンなどの有害物質排出を限りなくゼロに抑えられることです。また、完全自動運転であるため、誰でも簡単に使用することが可能です。離島でのゴミ問題の改善に最適であり、現在では、インドネシア、ハワイ、モルディブなど島国のゴミ問題の改善にも力を入れています。2019年に行われたG20では、「優れた案件(グッドプラクティス)」として紹介され、世界各地の海に流れ出す廃プラの問題解決に期待されています。

株式会社トマス技術研究所
☎ 098-989-5895 (担当:小牧)
<https://thomasgk.com/>



フルオーダーユニフォームを製作
沖縄観光の魅力を高めるファッションアパレルの確立

弊社は沖縄らしさを取り入れた企業ユニフォームなどを製作しています。デザインパターンを製作するのは、ハリウッドで取得したライセンスをはじめ、多くの資格を取得し国内外で活動している弊社代表の百次と、元バリコレパタンナーで、国内外のファッション業界で活躍している森内氏。沖縄の伝統工芸の作家や県内外、海外の縫製工場と提携し、セミオーダーからフルオーダーのアパレルファッションを製作。県内外・海外から上質な生地を仕入れているのも特徴です。昨年製作したベッセルホテルカンパナ沖縄の冬制服かりゆしフルオーダーユニフォームが話題となり、企業ユニフォームの注文が殺到中。今後はユニフォームから、レンタル衣装、ブライダルなどさまざまな展開を行います。

株式会社Embellir Japan
(アンベリールジャパン)
☎ 098-989-0088 ももじ
「エムグレイス」(担当:百次)
<http://okinawa-design.jp>



北谷町の昼と夜を楽しめる
Barが作るランチハンバーガー店をOPEN！

北谷町港のBar「RED PONY」が、新たにハンバーガーショップをオープンしました。ハンバーガーに使うパティは、黒毛和牛・国産牛・玉ねぎのみを使ったもので、つなぎを使わないからこそ出せる滑らかな舌触りと甘さを実感できます。このパティは、これまで数多くの賞を受賞。「とろけるハンバーグ」として、国内外で提供されており、それを贅沢にハンバーガーにしました！
金曜日と土曜日の20:00からはBarとなり、北谷の海を眺めながらハンバーガーを食べたり、お酒を楽しむこともできます。ぜひ一度ご賞味ください。ランチは11:00～16:00(毎週水・木曜日は定休日)。

RED PONY
(株式会社フロンティアリゾート)
☎ 098-936-2992 (担当:前本)
<https://www.frontier-resort.co.jp/red-pony/>



～お手軽料金で経営に役立つ公社の会員制度～
ネットワーク会員募集中！
年会費 12,000円

「企業人材を育成したいが、費用がかかり時間も無いため、育成が難しい」、また、「自社の製品をPRしたいが、その手段がない」など、お悩みをお持ちではないでしょうか？
(公財)沖縄県産業振興公社では、中小企業の支援を拡充・強化するため、セミナーや講演会の受講料割引や、公社ウェブサイト広告割引などを利用していただき、経営の安定化を図るため、「公社ネットワーク会員」を募集しています。
年会費は12,000円。会員への加入は随時受付しておりますので、貴社の人材育成、会社・商品・サービスPRのツールとして、是非ご活用ください。ご入会をお待ちしております。

(公財)沖縄県産業振興公社 経営支援課
☎ 098-859-6237 (担当:砂川・平) <http://okinawa-ric.jp/useful/etc/4380.php>



(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。特典の一つとして上記プレスリリースの無料掲載があります。情報紙として毎号約16,000部、年4回発行で、県内企業や事業者、一般県民など多くの方に読まれています。ぜひ自社PR等にお役立てください。ほか特典メニューもご用意。詳しくは<http://okinawa-ric.jp/useful/etc/4380.php>まで。担当:砂川

広 告



1996年那覇市出身。モデル事務所OFFICE RHIZOME所属。2018年3月沖縄大学人文学部国際コミュニケーション学科卒業。2018年ミス・アース・ジャパン沖縄大会において、ミス・ウォーターを受賞。数多くのTV-CMやドラマ・TV番組・ファッションショーなどに出演。近年では、FM沖縄レポーター・RBCラジオリポーターとしても、リスナーからたくさんの支持を集め、日々活躍している。



趣味はファッション雑誌を読むことと、買い物。特技はダンス、料理、作文
http://office-rhizome.jp



撮影協力
わわcaFE
https://www.ooobase.com



せんじゅ 田場 千珠さん

OFFICE RHIZOME 所属 モデル・タレント

より洗練された「沖縄ブランド」を発信するため 若い世代の私たちも頑張っ て一緒に成長していけたら嬉しいです



表紙の人
INTERVIEW

モデルやタレント、ダンス&ボーカルユニットなど、多彩な活動で県内のテレビやラジオで活躍している田場千珠さん。小学生の時、那覇市の大型商業施設でスカウトされたのを機に、この道に進んだというが、仕事として意識し始めたのは中学生の頃からだそう。

「中学生になってから、撮影現場などで大人と同じ扱いをされるようになりました。監督やスタッフの皆さんがゴールに向かって一緒に進んでいくのを見て、自分の仕事に対する責任感が芽生えてきたと感じています」

レポーターとして飲食店取材する機会も多い田場さんは、沖縄の店舗について、次のような印象を持っているという。

「何かに特化したカフェや、沖縄らしさを体験できる店舗はたくさんあって、どこも素敵だと思います。でも、これからは、さらにプラスαが求められるのではないだろうか。沖縄での体験や、出会った人、食などをきっかけに沖縄にハマる人が増えるといいなと思います」

今回の特集記事は沖縄産コーヒーだが、田場さんはカフェをこんな風に楽しんでいるそうだ。「車の免許を取り始めてから友人とドライブしてカフェ巡りを楽しんでいました。カフェは自分の時間をより上質にできる空間だと思います。いつもよりこだわり深い上質なコーヒーを飲んだり、素敵な空間で勉強したり、自分を褒めてあげる時にぴったりの場所です。そんなカフェが県内にたくさんあるというだけで、沖縄に住んでいてよかったな〜って思います」

県産コーヒーには、とても期待しています。沖縄で作られたコーヒーを気軽に楽しめるカフェがどんどん増えていくのが楽しみです」

最後に沖縄のビジネスパーソンに向けて、メッセージをいただいた。

「実は私も、沖縄の良さを発信するため、起業を目指しています。これから『沖縄』ブランドはさらに洗練されて、もっと成長していくと感じています。私たちのような若い世代をうまく利用していただき、一緒にがんばって成長していけたら嬉しいですね」

OVSnews

2月12日(水)〜14日(金)に幕張メッセで開催された 第54回「スーパーマーケットトレードショー2020」 沖縄県コーナーには25企業・32ブースが出展しました！

全国のスーパーマーケットを中心とした小売業をはじめ、卸・商社、中食、外食、海外などから多数のバイヤーが来場する「スーパーマーケットトレードショー」。食品流通業界に最新情報を発信する商談展示会として国内屈指の規模を誇り、今回で54回目の開催となりました。今回は約8万人が来場。非常に多くのバイヤーや関係者が来場することでも知られる一大イベントです。



産業振興公社では毎年、沖縄県コーナーを構えており、今回出展していただいた(株)健食沖縄の平良範子代表は、「国内最大の食の見本市で、国内外から沢山のバイヤーが訪れることで、商談の勉強になることに加え、全国各地の特産品が出展

されるので、商品開発やパッケージデザインの面でも参考になるなど、出展するメリットは大きい」と実感されていました。成果を上げられるよう、産業振興公社もサポートを行いますので、次回開催の出展に興味のある方はぜひお問い合わせください。

【次回開催概要(予定)】

第55回スーパーマーケット

トレードショー2021

会期 2021年2月17日(水)〜19日(金)

10時〜17時 ※最終日16時まで

会場 幕張メッセ【全館】

主催 一般社団法人全国スーパーマーケット協会

申込 2020年7月〜8月頃に申込開始予定

【問い合わせ】

公益財団法人 沖縄県産業振興公社
沖縄県中小企業支援センター
スーパーマーケットトレードショー担当
☎098(859)6237

第54回 スーパーマーケット・トレードショー2020「沖縄県」出展企業一覧		
出展者名	主な出展商品	
1 (株)赤マルソウ	沖縄豚肉みそ、島一番シリーズ、楽ちんシリーズ	
2 (株)食のかけはしカンパニー	島どうふぶりん、琉球ベーコン、ギフトセット等	
3 (株)島酒家	だしパック、乾燥もずく、乾燥あおさ、即席スープ各種	
4 農業生産法人(有)南の風	くめじまのラー油、くめじまの粗挽き島唐辛子、くめじまのガーリック塩、くめじまの七味ねぎ塩、くめじまの生姜パウダー	
5 農業生産法人(株)沖縄美ら島ファーム	美ら島ゴールドバイン、美ら島ゴールドバインジュース	
6 (株)丸市ミート	沖縄県産 食肉(アグー豚・和牛・他)	
7 沖縄ハム総合食品(株)	レンチンシリーズ・タコライス・コンビーフハッシュ・シークワサー関連商品・スッポン関連商品・新商品等	
8 (有)ケンコーフーズ	琉球ショコラプレーン 琉球ショコラバイン果肉入り、琉球ショコラ生くるみ入り	
9 (株)星砂 大浜農園	米粉、米粉クッキー・パンケーキ・フルーツグラノーラ、甘酒	
10 (有)沖縄ビエント	シークワサー・バイン・タンカンドリンク蒟蒻ゼリー・グアバ茶・さんびん茶、沖縄黒糖・ヒラミン(シークワサー粉末)・シークワサーゼリー(業務用)	
11 (株)上間菓子店	スッパイヤマンシリーズ	
12 ちゅらゆーな(株)(伊是名漁業協同組合)	伊是名島産早摘み生もずく、もずくのタレ、もずく入りいか味天(シークワサー味)加工品他	
13 (株)上間フードアンドライフ	仕出し弁当、小売商品	
14 (一社)一三三 ACCENDO	ポップコーン	
15 浜口水産(株)	鰹ちゅう汁、浜口水産の天ぷら粉	
16 (株)琉堂	沖縄県産青果物、沖縄県産もずく、あーさ	
17 沖縄南風堂(株)	雪塩ちんすこう、さーたーあんだぎー、紅芋パイ	
18 (株)沖縄物産企業連合	シークワサー 100、島つまみシリーズ、タコライス、シークワサーエード	
19 (株)あさひ	ジーマーミ豆腐、豆腐よう	
20 (株)沖縄ホーム	レトルト商品、レンジアップ商品等	
21 沖縄製粉(株)	家庭用ミックス粉(サターアンダギー、ちんびん、ひらやーちー他)、乾麺(手延べそうめん、手延べ太麺他)、麩	
22 (株)沖縄県物産公社 東京営業所	加工食品(ポーク缶、タコライス、黒糖、シークワサー等)、菓子(ちんすこう、タルト等)、日配品(沖縄そば、島豆腐類)、生鮮食品(ゴーヤー、パイナップル等)	
23 (株)健食沖縄	黒糖しょうが、黒糖塩ココア、シークワサーしょうが、青切りシークワサー他	
24 (株)久米島の久米仙	琉球泡盛久米島の久米仙 30 度、琉球泡盛久米島の久米仙 パック 30 度等	
25 オキコ(株)	沖縄限定プレッツェル各種、オキコラーメン	

令和2年度 グローバル産業 人材育成事業 3月2日(月)〜公募スタート！



グローバル産業人材育成事業では、海外展開を目指す県内企業の人材育成を支援しています。

3月2日(月)より、令和2年度の国内外OJT派遣、海外専門家等招へい研修への申請企業を募集しています。

本事業で定義する海外展開とは？

- ① 海外での事業展開や販路開拓
- ② 海外からの物・サービスの輸入
- ③ 外国企業との取引や業務提携
- ④ 外国人観光客への物・サービスの販売・提供

1. 国内外OJT派遣

グローバル化に必要な知識やノウハウを習得するため、社員を県外・海外の先進企業等へ派遣研修する費用を補助します！

公募期間 令和2年3月2日(月)〜9月11日(金)
※第1次締切4月30日(木)、第2次締切5月29日(金)
第3次締切7月17日(金)、第4次締切9月11日(金)
応募資格 沖縄県内に本社を有する企業等のグローバル化を牽引する中核人材

2. 海外専門家等招へい研修
グローバル化に必要な知識や技能、ノウハウを有する専門家等を県外・海外から県内に招へいし、社員研修を行う費用を補助します！

公募期間 令和2年3月2日(月)〜11月6日(金)
※第1次締切4月30日(木)、第2次締切5月29日(金)
第3次締切7月17日(金)、第4次締切9月11日(金)
第5次締切11月6日(金)
応募資格 沖縄県内に本社を有する企業、団体等

※研修期間、補助内容、補助対象経費についての詳細は、左記へお問い合わせください。

【問い合わせ】

公益財団法人 沖縄県産業振興公社
海外・ビジネス支援課
グローバル産業人材育成事業
担当/玉城・パッカル・岩谷
☎098(859)6238
その他の要件等はHPで確認ください。
http://www.next-gld.com/



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」を目指す企業をご紹介します。講演会・懇親会の企画などを発信します。



株式会社 T&T

木造住宅のパイオニアとして40年

高齢化社会に対応した木造の介護施設建設に邁進

沖縄の木造住宅のパイオニアとして知られる(株)T&T。代表取締役の比嘉武さんは1978年に東京でインテリアや家具の補修などを行う個人会社を立ち上げたのち帰沖し、当時はまだ珍しかった住宅リフォームや店舗の内装工事を行う会社を1980年に設立。その後、事業を拡大するため、アメリカから建築資材を直輸入し、木造枠組壁工法である2×4(ツーバイフォー)住宅事業を開始した。

当時の沖縄は、アメリカの影響もありRC造(鉄筋コンクリート)住宅が主流だった。そんな時代に、あえて木造住宅を手がけた理由を比嘉さんは「誰もやっていなかったからです」と、こともなげに振り返る。

沖縄の木造住宅で人々が最も気にかけるのが、台風とシロアリ被害だ。そこで比嘉さんは、補強する金物を増やし、強度を確保。また地面から侵入するシロアリのシャットアウトするため、床下の地面をすべてコンクリートで覆うベタ基礎を採用し、さらに床下と土間の犬走りのコンクリートを一体化した。1993年に同社が開発したこの工法は、耐震性にも優れていることが分かり、特許庁から特許申請を勧められたが、業界のために無償で公開している。

近年、県内で木造住宅を手がける企業が増えてきたこともあり、同社では過当競争を避けるため新事業を開始。数年前からはサービス付き高齢者住宅のコンサルティングや、木造の介護施設の設計施工に注力している。

「木造の施設は入居者が心地よく過ごせるのが大きな魅力です。木材が呼吸を続けているので自然に湿度を調整し、カビやダニなどの発生を抑えます。また木が発する芳香成分のフィトンチッド効果でリラックスできるのも特徴です。高齢化が進む今、施設を求める声に応えるためにも木造の介護施設を多く手がけていく計画です」



比嘉武さん。社名の「T&T」は、「THINK&TRY」を表したもので、「考え抜け、やり抜け」という意味を含めたという

このほか同社では、RC造に比べて建築コストが抑えられる木造住宅のメリットを生かし、1200万円から建てられる「コンパクトハウス」も提唱している。戸建て住宅は一度手に入れたら一生住む、という従来の価値観を払拭し、10年後に転売したり賃貸住宅として活用するなど、資性の高い戸建て住宅の建築を、特に若い世代に推奨しているという。



自由設計の木造住宅



価格を抑えた規格住宅

沖縄経済を進化させるメディア
沖縄ベンチャースタジオ

沖縄ベンチャースタジオ 検索

http://ovs.jp

株式会社 T&T

那覇市銘苅 322-5
☎ 098-867-0708
http://tandt-home.co.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5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何ですか?
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: 2020年6月30日(火) 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。



今号のプレゼント

コーヒーバッグ (5種セット)



セットの種類は写真と異なる場合があります

今号3ページで紹介した「豆ボレボレ」から、ティーバッグタイプの「コーヒーバッグ(5種セット)」を5名様にプレゼントいたします。沖縄市高原の店舗に取りにける方に限らせていただきます。

タブロイド判

沖縄ベンチャースタジオ 61号

2020年3月25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

香港における観光誘客と 県産品販路拡大の取り組み

from 香港

【香港事務所 所長 仲宗根 睦】

海外事務所 facebookやってます!

https://www.facebook.com/okinawa.kaigai.ric



香港のコンベンションセンターで開催された大規模な展示会。県内事業者も参加して商談とPRを行いました

昨年は、日本でも香港のニュースを頻繁に目にされたのではないのでしょうか。令和元年度はデモに始まり、新型コロナウイルスに終わった1年でした。報道では激しい場面ばかりが報道されていましたが、実は普通に市民活動は継続しており、デモの合間を縫って多くのイベントが展開されました。

香港事務所では、主に観光誘客と県産品販路拡大に取り組んでいます。

観光については、沖縄入域客数は海外市場の約9%程度のシェアしかありませんが、香港の最大の特徴はリピーター率が最も高いことです。香港には日本好きが多く、日本全国でみるとリピーター率は85%、日本旅行回数10回以上が四分の一を占め、他の海外地域と比べても訪日旅行頻度は突出しています。沖縄の知名度も非常に高く、旅行経験者も多いです。ただし課題は、香港の人は新しもの好きで飽きやすいこと。香港事務所では、できるだけ新しい地方や離島を紹介したり、スポーツや趣味性の高い目的型の活動をPRして一生沖縄にリピートしてくれるような関係性を構築することに取り組んでいます。コンベンションセンターでの大規模展示商談会から、おしゃれなカフェと連携したトークイベントやインターナショナルスクールのフェスティバルまで、さまざまな客層に応じた観光PRを行っています。

県産品については、香港は輸入規制等がほとんどないことから、日本及び沖縄からの農林水産物輸出先1位の地域となっており、県産品の販路が最も拡大しています。百貨店、量販店、飲食店等多くのチャネルにおいて沖縄フェ



百貨店・量販店での沖縄フェア。今年度は4件開催されました

アが開催されるのみならず、県産品が常時取り扱われている店舗も多く、県内事業者が最も進出している市場と言えます。最近では、新規の飲食店から沖縄フェアの相談を受けることもあり、現地の県産品取扱業者をご紹介することも増えました。大手コンビニの飲料や現地大手メーカーのスポット商品として県産品が扱われる事例も出てきました。香港での沖縄県産品市場は一步新たなステージに入ったことを感じています。

インバウンド受入や海外展開は、商習慣や文化も違う市場で想定外のことが発生するなどリスクが高い中、県内事業者の皆様は本当に頑張っていると思います。香港事務所では、更なるキーパーソンの招へいや積極的な営業及びPR活動を通して、頑張っている皆さまのお手伝いができるよう取り組んでまいります。

地方のスポーツ大会にインフルエンサーを派遣して情報発信してもらいました



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

