

地産品販路拡大に係る企業等とのマッチング支援
市内事業者情報

1. 事業者情報

(1)団体名	宮古島漁業協同組合
(2)代表者名	代表理事組合長 栗山弘嗣
(3)担当者名	下村貴浩
(4)団体所在地	宮古島市平良字荷川取 593-5
(5)電話番号	0980-72-2029
(6)メールアドレス①	kuriyama@miyakojimagyo.com
メールアドレス②	shimomura@miyakojimagyo.com
(7)ホームページ URL	なし

2. 取り扱っている商品と特徴

商品名・品目名①：宮古島産乾燥もずく
<p>原材料：宮古島産養殖もずく、2000kg/年</p> <p>概要：宮古島産もずくの板状乾燥</p> <p>特徴：「来間株」として注目を集めている宮古島産もずくは、小枝が少なく幹が太いのが特徴で、味も良いと評判です。乾燥なので、持ち運びが楽で長期保存がききます。水で戻してスープの具やサラダにしても、油で揚げて天ぷらにしても美味しいです。</p>
商品名・品目名②：宮古島産乾燥アーサ
<p>原材料：宮古島産養殖ヒトエグサ、1500kg/年</p> <p>概要：アーサ（ヒトエグサ）の板状乾燥</p> <p>特徴：宮古島産アーサは、祝いの席で汁物に使われ、家庭料理の材料として広く使われています。アーサ汁・天ぷら・厚焼き玉子の具としても美味しいです。乾燥しただけなので、持ち運びが楽で長期保存がききます。</p>
商品名・品目名③：宮古島産塩蔵もずく
<p>原材料：宮古島産養殖もずく、塩、900t/年</p> <p>概要：宮古島産養殖もずくを塩漬けし、製缶後冷凍保存したもの</p> <p>特徴：塩蔵し製缶してあるので適度に水分が抜け、もずくのしっかりした歯ごたえが良く楽しめ、冷凍なので長期保存がききます。</p>

商品名・品目名④：宮古島産もずく
<p>原材料：宮古島産養殖もずく、110t/年</p> <p>概要：宮古島産養殖もずくをそのまま製缶後冷凍保存したもの</p> <p>特徴：収穫後そのまま冷凍保存しているのので、のどごしが良くもずく本来の味わいが良く楽しめ、冷凍なので長期保存がききます。</p>
商品名・品目名⑤：宮古島産アーサ
<p>原材料：宮古島産養殖ヒトエグサ、1000 kg/年</p> <p>概要：宮古島産養殖ヒトエグサを洗浄・異物除去した後、1 kgずつ個包装して冷凍保存したもの</p> <p>特徴：ミネラル豊富な海で育てた色合いの良いアーサです。風味も良く、汁物・てんぷら・厚焼き玉子などの具にすると美味しいです。</p>
商品名・品目名⑥：宮古島産キハダマグロ
<p>原材料：宮古島産キハダマグロ、12000 kg/年</p> <p>概要：宮古島産キハダマグロを四つ割りにして血合いを取り除いたもの</p> <p>特徴：漁獲日の近い、身焼けが無く鮮度の良いきはだまぐろを四つ割りにして、検品後出荷しています。各生産者が船上での締め後処理にこだわり、日持ちが良くドリップの少ない生マグロに仕上がっています。</p>