

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)事業者名	下地島エアポートマネジメント株式会社
(2)代表者名	伴野 賢太郎
(3)担当者名	田伏 美菜子
(4)企業等所在地	沖縄県宮古島市伊良部字佐和田 1727 番地
(5)電話番号	0980-78-6365
(6)メールアドレス	shop@shimojishima.jp
(7)ホームページ URL	https://shimojishima.jp/

2. 取り扱っている商品と特徴

商品名・品目名①：島のびんづめ カツオとマグロの佃煮
原材料：鰹（伊良部島産）、鮪（伊良部島産）、醤油（小麦、大豆）、油、黒糖、しょうが、みりん、一味
概要：伊良部島産のカツオとマグロを使用した佃煮
特徴：伊良部島産のカツオとマグロを使用した佃煮は、シャキシャキ食感の生姜がアクセントとなっています。ご飯のお供にも、おつまみにも人気の一品です。 下地島空港が位置する宮古諸島における食の魅力の認知拡大に貢献したいとの思いから、地元食材を使ったオリジナル商品「島のびんづめ」シリーズの開発に取り組んでいます。第一弾として、伊良部島で海産物の加工販売を行う事業者と協働し、「カツオとマグロの佃煮」と「なまり節の油味噌」の2種類を開発、2021年11月より販売を開始しました。 「島人が愛する食材を贈る」のテーマをもとに、古くから漁業で栄える伊良部島の海で獲れた新鮮なカツオとマグロを主食材として採用し、贈答用にも使っていただけるよう、ラベルのデザインにもこだわりました。

商品名・品目名②：島のびんづめ なまり節の油味噌

原材料：なまり節（伊良部島産）、宮古みそ（大豆国産）（遺伝子組み換えでない）、
麴（小麦）、海水塩、泡盛、砂糖、しょうが

概要：伊良部島産のカツオのなまり節を使用した油味噌

特徴：沖縄のソウルフードである油味噌は通常豚肉を使用しますが、伊良部島産のカツオのなまり節を使用した油味噌です。ごはんが進む、甘辛の味付けで、お子様から年配の方までお召し上がりいただけます。

下地島空港が位置する宮古諸島における食の魅力の認知拡大に貢献したいとの思いから、地元食材を使ったオリジナル商品「島のびんづめ」シリーズの開発に取り組んでいます。第一弾として、伊良部島で海産物の加工販売を行う事業者と協働し、「カツオとマグロの佃煮」と「なまり節の油味噌」の2種類を開発、2021年11月より販売を開始しました。

「島人が愛する食材を贈る」のテーマをもとに、古くから漁業で栄える伊良部島の海で獲れた新鮮なカツオとマグロを主食材として採用し、贈答用にも使っていただけるよう、ラベルのデザインにもこだわりました。