

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	株式会社食楽 Zu
(2)代表者名	代表取締役 宮城 正明
(3)企業所在地	宮古島市平良下里 1284-8
(4)電話番号①	0980-73-9224
(5)メールアドレス	syokurakuzu@gmail.com
(6)ホームページ URL	https://www.syokurakuzu.com

2. 取り扱っている商品と特徴

商品名・品目名①：沖縄紫芋月餅
原材料：小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、鶏卵、紫芋餡（宮古島産紫芋使用）、加糖練乳、脱脂粉乳、ハチミツ、もち米粉/トレハロース、加工デンプン、グリシン、リン酸塩（K.Na）、乳化剤、安定剤（増粘多糖類）、クエン酸、膨張剤、pH調整剤、香料、着色料（V,B2）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）
概要：上品な味わいで幅広い世代に人気の焼き菓子
特徴：宮古島の芋生産農家さんと共にブランド化した、当社を代表する商品です。軽い食感の皮に餅入りのあっさりとした紫芋餡を包み込み、手作りで1つ1つ丁寧に仕上げています。これまでの月餅のイメージを一新するしっとりとした上品な味わいで、幅広い世代に人気です。
商品名・品目名②：マンゴーけえき
原材料：小麦粉（国内製造）、砂糖、卵、マーガリン（乳成分を含む）、ショートニング、マンゴー（宮古島産）、マンゴージュペ糖類（水飴・砂糖・マンゴー・寒天）、フルーツ顆粒（デキストリン・砂糖・マンゴーピューレ）、塩
概要：宮古島産のマンゴーを使用したパウンドケーキ。
特徴：宮古島産マンゴーの色、味、香りが楽しめる濃厚なケーキ。冷蔵庫で冷やしてもおいしく召し上がれます。お好みの厚さにスライスしてどうぞ。

<p>商品名・品目名③： 紫芋けえき</p> <p>原材料：小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン(乳成分を含む)、紫芋ペースト(宮古島産紫芋使用)、ショートニング、牛乳、紫芋ソース、レモン果汁、塩、ブドウ糖果糖液糖/乳化剤、膨張剤、着色料(クチナシ・ラック・カロテン)、香料、増粘剤(キサンタンガム)、pH調整剤</p> <p>概要：宮古島産の紫芋を使用したパウンドケーキ。</p> <p>特徴：宮古島産紫芋のやさしい甘さ、しっとりとした食感のパウンドケーキです。冷蔵庫で冷やしてもおいしく召し上がれます。お好みの厚さにスライスしてください。</p>
<p>商品名・品目名④： マンゴージャム</p> <p>原材料：マンゴー(沖縄県宮古島産)、砂糖、ハチミツ、水飴/甘味料(トレハロース)、ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸</p> <p>概要：宮古島産マンゴーからできた人気のジャム。</p> <p>特徴：宮古島マンゴーを100%使用し、果実本来の甘味と風味を閉じ込めました。果実そのものの味と香り、なめらかな食感が特徴です。</p> <p>業務用としても高く評価をいただいています。</p>
<p>商品名・品目名⑤： ドラゴンフルーツジャム</p> <p>原材料：ドラゴンフルーツ(沖縄県宮古島産)、砂糖、ハチミツ、水飴/甘味料(トレハロース)、ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸</p> <p>概要：宮古島の太陽を浴びて育ったドラゴンフルーツのジャム。南国ならではの逸品です。</p> <p>特徴：トロピカルフルーツとして人気の高い赤ドラゴンフルーツ(サボテン科)を使用し、デザートソースとしても使用できるまろやかな味に仕上げました。業務用としても高く評価をいただいています。素材そのもののあざやかな色が、ヨーグルト・アイスクリーム・ケーキ・タルトなどに美しく映えます。</p>
<p>商品名・品目名⑥： 宮古島産ゴーヤーピクルス</p> <p>原材料：ゴーヤー(宮古島産)、リンゴ酢、砂糖、塩、昆布エキス、香辛料/グリシン、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類</p> <p>概要：宮古島産ゴーヤーの色と食感にこだわったオリジナルピクルス。</p> <p>特徴：香辛料の効いた特製甘酢ソースに漬け込み、色と食感にこだわりました。サンドイッチに挟んだり、細かく刻んでマヨネーズとあえればタルタルソースとしても美味しく召し上がる事ができます。さっぱりした苦さと爽やかでフルーティーな味をお楽しみください。</p> <p>業務用としても高く評価をいただいています。</p>

<p>商品名・品目名⑦： 宮古島産ゴーヤーみそ漬け</p> <p>原材料：ゴーヤー（宮古島産）、本みりん、赤みそ、砂糖、昆布エキス、ゴマ油、塩/グリシン、調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘多糖類（小麦・大豆・ゴマを含む）</p> <p>概要：味噌とゴーヤーを合わせた漬物です。ごはんのおともに、お酒のつまみに。</p> <p>特徴：宮古島でごはんのおともといえば味噌。ゴーヤーのほろ苦さがあとをひく、甘めのあっさり味噌をご提供します。料理の隠し味としてもお使いになれます。</p>
<p>商品名・品目名⑧： 宮古島産ゴーヤーピリ辛みそ</p> <p>原材料：ゴーヤー（宮古島産）、本みりん、赤みそ、砂糖、昆布エキス、ゴマ油、香辛料、塩/グリシン、調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘多糖類（小麦・大豆・ゴマを含む）</p> <p>概要：ピリリとした辛うま味噌とほろ苦いゴーヤーが絶妙な、万能ピリ辛味噌。</p> <p>特徴：オリジナルでブレンドした辛味噌に宮古島産のゴーヤーを漬け込みました。チャーハンや野菜炒めなどに最後に加えて炒めると香ばしさもプラスされ、いつもよりワンランク上の味が楽しめます。</p>
<p>商品名・品目名⑨： 極旨もずくキムチ</p> <p>原材料：もずく（宮古島産）、唐辛子、生姜、にんにく、砂糖、長ネギ、魚醤（一部に小麦・大豆を含む）、リンゴ果汁、ごま油/調味料（アミノ酸）、酒精、増粘剤</p> <p>概要：宮古島産のもずくとオリジナルのキムチソースをあわせたやみつきになる逸品。</p> <p>特徴：宮古島産もずくに、魚介だしをいくつもブレンドしたにんにくの効いたキムチソースを絡めました。もずく漁師の間で密かに食べられてきた自慢の漁師飯です。シンプルに炊き立てのご飯にのせるもよし、冷やっこや納豆、そうめん、焼き肉などのトッピングにも。使い方が無限にひろがる、さまざまな食材と相性抜群な人気商品です。</p>