

審査基準は、ひとを感動させられるか。

まんまうるまセレクション

感動産業 ✦ 特区うるま市
OKINAWA





うるまには、星の数ほどの
感動の種があります。
人、自然、文化、歴史、食べもの、
ありのままの魅力を知ってもらうために、
うるま発のブランドを立ち上げました。
まんまうるまセレクション。
ジャンルはさまざまですが、
審査基準は同じです。
ひとを感動させられるかどうか。
どの一品にも、心を動かす力がある。
胸を張っておとどけします。



食品



生もずく

新鮮生もずくは、一番美味しい時期に収穫されたもずくです。一般的なもずくに比べてぬめりと食感の良さが特徴です。一般に流通している塩蔵などの加工に不向きなため、県外にはほとんど流通していません。収穫時期も3月~4月初旬と限られており、いままでは地元漁師しか食べることができない希少な生もずくとして重宝されています。

勝連漁業協同組合
904-2314
沖縄県うるま市勝連平敷屋3821-18
TEL.098-983-0003



もずくスープ(カップ)

生もずく。歯ごたえのある食感を生かし子供から大人まで手軽に食べられるスープ。小腹が空いた時カップにお湯を注ぐだけで食することができます。

合同会社海市水産
904-2422
沖縄県うるま市与那城池味1176-4
TEL.098-977-7224



もずくスープ(5食入り)

インバウンド向けに沖縄のおみやげショップに置いて頂き、手軽にバッグに入る商品。子供から大人まで食べられる、歯ごたえのあるスープに仕上げました。

合同会社海市水産
904-2422
沖縄県うるま市与那城池味1176-4
TEL.098-977-7224



もずく麺

もずくが麺になりました。体にうれしい成分が入っています。乾麺なので長期保存が出来る、常備食にもなります。のど越しの良さ、しっかりとしたコシ、30分煮込んでも柔らかくなるが崩れない特徴がありますので、スープや鍋に放り込んで煮込むといった使い方もできますよ。

合同会社嘉保水産
904-2314
沖縄県うるま市勝連平敷屋2914-1
TEL.090-5389-1060



くがにたまご

「くがに」とは沖縄の方言で「黄金」という意味。うるま市伊計島特産の黄金いもを餌として与え、黄金水(くがにみず)と言われてきた地下水を与えて育てた鶏の卵。臭みが少なく甘味があるのが特徴。

株式会社徳森養鶏場
904-2307
沖縄県うるま市与那城鏡辺807-3
TEL.090-1945-0263



調味料



沖縄宮城島の海塩
ぬちまーす 250g

うるま市宮城島沖の圧倒的な透明度を誇るきれいな海水100%を使用し、世界初の独自の製法で結晶化することで海洋ミネラルを豊富に含んだ塩です。低塩分(約75%)で旨み指数も抜群なのが特徴です。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



ぬちまーす
クッキングボトル150g

うるま市宮城島沖の圧倒的な透明度を誇るきれいな海水100%を使用し、世界初の独自の製法で結晶化することで海洋ミネラルを豊富に含んだ塩です。低塩分(約75%)で旨み指数も抜群なのが特徴です。湿気にくく、使いやすいボトルタイプです。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



ぬちまーす
マイルト30g

うるま市宮城島沖の圧倒的な透明度を誇るきれいな海水100%を使用し、世界初の独自の製法で結晶化することで海洋ミネラルを豊富に含んだ塩です。低塩分(約75%)で旨み指数も抜群なのが特徴です。携帯に便利なミニボトルタイプです。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



もずくの佃煮

ご飯の上に乗せるだけ!!とてもおいしい佃煮です。その他にも、きゅうりやキムチと和えたり、冷奴や玉子にのせたり、パスタに絡めたり、また、炊飯器でジューシーも炊けるなど、色々な使い方があります。忙しい日常のお助け商品、時短やもう一品欲しい時に、お役立て頂けたら嬉しいです。

合同会社嘉保水産
904-2314
沖縄県うるま市勝連平敷屋2914-1
TEL.090-5389-1060



トビイカの天日干し

濃厚で肉厚のとびいカ、噛めば噛むほど味わい深い味、ビールの友、お酒のつまみで皆様に親しまれています。

合同会社海市水産
904-2422
沖縄県うるま市与那城池味1176-4
TEL.098-977-7224



昔ながらの美味しい
トビイカの塩辛(赤)

ご飯のお供や、お酒のつまみに最適な、ちゃんとしよっぱい塩辛です。昔ながらの発酵製法でうま味がたっぷりなので、調味料として使うこともできます。野菜、肉、卵との相性が良いので、アレンジに挑戦!!塩味がきつく感じる方は、みりんなどを加えることでマイルドになります。

合同会社嘉保水産
904-2314
沖縄県うるま市勝連平敷屋2914-1
TEL.090-5389-1060



昔ながらの美味しい
トビイカの塩辛(黒)

イカの塩辛にイカ墨をプラス。塩辛の臭みが苦手な方におススメです。真っ黒い見た目ですが、塩辛のうま味とイカ墨のコクでこれを食べたに普通の塩辛には戻れないかも。まずは試して欲しい一品です。

合同会社嘉保水産
904-2314
沖縄県うるま市勝連平敷屋2914-1
TEL.090-5389-1060



トビイカの一夜干し

衛生的に乾燥させることができる冷風乾燥機で一夜干しにしています。天日干しで心配な飛来物、虫などによる汚染の心配がありません。塩分控えて仕上げているので色々な料理に馴染みやすくなります。

合同会社嘉保水産
904-2314
沖縄県うるま市勝連平敷屋2914-1
TEL.090-5389-1060



ぬちまーす 本格みそ

原料に拘り安心安全な国産の大豆と米、海洋成分をそのまま含んだ「ぬちまーす」を使った本格みそです。天然水を100%使用して、みその本場信州で特別に仕込んだ他にはない特別なみそです。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



海まるごと本格だし

国産原料にこだわり、鹿児島県産(鰹節)、長崎県産(うめ煮干し、焼きあご)、北海道産(昆布)、大分県産(椎茸)を使用しています。海洋成分を多く含んだぬちまーすこだわりの国産原料の旨味を引き出します。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



ぬちまーす 醤油

国産の大豆・小麦・ぬちまーすを原料に希少な杉桶仕込みで1年半以上熟成させた天然醸造の醤油です。今では珍しい杉桶仕込みの製造方法は、醤油流通量の0.2%以下の希少な醤油です。旨味成分は特級クラスの醤油に仕上がりました。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



ぬちまーす 旨塩だれ

ミネラル豊富な「ぬちまーす」をベースに、ニンニクと胡麻の風味が効いた深い味わいを実現しました。鶏肉や豚肉などの肉料理はもちろん、野菜料理にも相性抜群です。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



ぬちまーす 塩黒糖
150g / 55g

沖縄県産の原料に拘り、粗糖、蜜糖、黒糖に「ぬちまーす」を加えて塩黒糖を作りました。大地の恵みと、海の恵みが1つになりました。小腹がすいたときや、夏の暑い日の熱中症対策に。塩味と甘味のバランスが絶妙な塩黒糖をお召し上がりください。

株式会社ぬちまーす
904-2423
沖縄県うるま市与那城宮城2768
TEL.098-983-1111



冷凍イダコたこ焼き

イダコが丸ごと1匹入った大型のたこ焼きです。外はカリカリ、中はトロトロ、ぷりぷりと柔らかいイダコの食感をまるごと楽しめます。勝連産もずくを使用した「ばんないソース」をかけて召し上がって頂き、うるま市のPRに努めています。

やぎとそば太陽
904-1106
沖縄県うるま市石川2丁目10-18 (1階)
TEL.098-965-3133



CUPでYAGISOUP
ドライパクチャー味

ヤギ料理専門店である当店の人気メニュー「ヤギ汁」をレトルト商品として仕上げた一品。味はトッピングにより「ヨモギ七味」「ドライパクチャー」の2種類。食器を汚さず調理できるよう、電子レンジ対応のカップ入りレトルト商品として製造しています。

やぎとそば太陽
904-1106
沖縄県うるま市石川2丁目10-18 (1階)
TEL.098-965-3133



CUPでYAGISOUP
ヨモギ七味味

ヤギ料理専門店である当店の人気メニュー「ヤギ汁」をレトルト商品として仕上げた一品。味はトッピングにより「ヨモギ七味」「ドライパクチャー」の2種類。食器を汚さず調理できるよう、電子レンジ対応のカップ入りレトルト商品として製造しています。

やぎとそば太陽
904-1106
沖縄県うるま市石川2丁目10-18 (1階)
TEL.098-965-3133



うるま市産あやはし牛
冷凍ハンバーグ「敬」KEI

うるま市産黒毛和牛「あやはし牛」100%ミンチと玉ねぎ、塩のみで作られた「まるでステーキのよう」なハンバーグです。無添加・無着色・無香料で、保存料やグルテン、アレルギー物質が入っていないため、どなたでも安心して召し上がれます。

彩橋フーズ株式会社
904-2302
沖縄県うるま市与那城西原542-1
TEL.098-988-5585



黒毛和牛「あやはし牛」

沖縄県うるま市の世界遺産「勝連城跡」の麓、緑豊かな環境で「モネシン、抗生剤を使用しない」牛にも優しい餌で肥育。だから人間にも優しいお肉です。「あやはし牛」の餌はすべて、県内企業から出る「米、小麦粉、オカラ、ビール粕」で飼料設計を行い、しっかりと時間をかけて育てています。適度な霜降り、脂っこくない経産牛の良さと、柔らかくて濃厚な味と香りのお肉です。

彩橋フーズ株式会社
904-2302
沖縄県うるま市与那城西原542-1
TEL.098-988-5585



沖縄島とん一味

自家栽培の島とうがらしを乾燥、粉砕し、仕上げました。シンプルに島とうがらしのダイレクトな辛さ、香りをお楽しみ下さい。

古謝ぐわー商店
904-2241
沖縄県うるま市兼箇段788
TEL.098-962-0439



沖縄島とん八味

島とうがらしと7種類の食材・スパイスをブレンドしました。手作りの陳皮に本部町伊豆味産のカーブチーとたんかんを使用し、香り・辛味ともに最高の八味を作りました。

古謝ぐわー商店
904-2241
沖縄県うるま市兼箇段788
TEL.098-962-0439



沖縄島とん
ウィスキーコーレー

沖縄の定番調味料コーレーグースをウィスキーで作りました。スモーキーな香りと甘みが料理の味を引き立たせます。

古謝ぐわー商店
904-2241
沖縄県うるま市兼箇段788
TEL.098-962-0439



沖縄島とんコーレーグース

島とうがらしを泡盛に漬け込んだ沖縄の定番調味料。沖縄そばはもちろん、蕎麦やうどん、味噌汁にも合います。

古謝ぐわー商店
904-2241
沖縄県うるま市兼箇段788
TEL.098-962-0439



沖縄島とんラー油

ごま油のコクと島とうがらしの辛み、香味野菜が香ります! 餃子はもちろん、チャーハンやお好きなお料理にお試しください!

古謝ぐわー商店
904-2241
沖縄県うるま市兼箇段788
TEL.098-962-0439



食品部門 (食品 / 調味料 / おかし・スイーツ / 飲みもの)



沖縄県産純正ラード
ぶたのしずく

ラードは沖縄で昔から日常的に使われていた動物性の脂で、お料理にスプーン1杯加える事でコクや風味が増しさらに美味しくなります。豚さんの命を最後の1滴まで大切にしたいという想いで『ぶたのしずく』が誕生しました。

龍華
904-2203
沖縄県うるま市川崎239-1-11
TEL.098-989-4583



ばんないソース
(島ネロ系ピリ辛味)

もずく生産量日本一のうるま市勝連産の太もずくを使用した「ばんないソース」は、様々な料理に、かけて、つけて、味わっていただける万能ソースです。味は「かつおだし系プレーン味」「ぼん酢系すっぱい味」「島ネロ系ピリ辛味」の3種類あります。

やぎとそば太陽
904-1106
沖縄県うるま市石川2丁目10-18 (1階)
TEL.098-965-3133



ばんないソース
(ボン酢系すっぱい味)

もずく生産量日本一のうるま市勝連産の太もずくを使用した「ばんないソース」は、様々な料理に、かけて、つけて、味わっていただける万能ソースです。味は「かつおだし系プレーン味」「ぼん酢系すっぱい味」「島ネロ系ピリ辛味」の3種類あります。

やぎとそば太陽
904-1106
沖縄県うるま市石川2丁目10-18 (1階)
TEL.098-965-3133



ばんないソース
(かつおだし系プレーン味)

もずく生産量日本一のうるま市勝連産の太もずくを使用した「ばんないソース」は、様々な料理に、かけて、つけて、味わっていただける万能ソースです。味は「かつおだし系プレーン味」「ぼん酢系すっぱい味」「島ネロ系ピリ辛味」の3種類あります。

やぎとそば太陽
904-1106
沖縄県うるま市石川2丁目10-18 (1階)
TEL.098-965-3133



うるまの金プリン

〈徳森養鶏場 × 黄金茶屋コラボ商品〉濃厚な甘さの黄金芋と「くがにソース」は、様々な料理に、かけて、味わっていただける万能ソースです。味は「かつおだし系プレーン味」「ぼん酢系すっぱい味」「島ネロ系ピリ辛味」の3種類あります。

黄金茶屋
904-2301
沖縄県うるま市与那城照間1860-1
TEL.080-9242-9604



美らスイーツポテトタルト

〈具志川商業高校 × 黄金茶屋コラボ商品〉「黄金芋」と紅芋「沖夢紫」の2層の異なった味わいを楽しめるタルト。タルト台も素材にこだわって作りました。

黄金茶屋
904-2301
沖縄県うるま市与那城照間1860-1
TEL.080-9242-9604



黄金フィナンシェ

自社農園で栽培した安心・安全で濃厚な甘さの黄金芋、アーモンドの香り、焦がしバターの風味豊かなインパクトをマリアージュさせた、しっとりとした焼き菓子。

黄金茶屋
904-2301
沖縄県うるま市与那城照間1860-1
TEL.080-9242-9604



いもぼき

自社農園で安心・安全にこだわって栽培。濃厚な甘さの黄金芋を焼き芋にして皮ごと使うことで他にはない風味を出すことができた。ポキポキとした焼き菓子。

黄金茶屋
904-2301
沖縄県うるま市与那城照間1860-1
TEL.080-9242-9604



もちもちきなこ

もちもちとした食感に仕上げた黒糖ときなこをブレンドした、これまでにない黒糖菓子です。ありそうでなかった組合せが生む懐かしく優しい甘味が特徴のお菓子です。チャック付きで小腹が空いた際にひと粒、いつでも気軽に味わえます。

株式会社海邦商事
904-2234
沖縄県うるま市州崎8-19
TEL.098-938-2133



おかし・スイーツ



アンダカシー
うま塩味

主原料の豚皮や脂は沖縄県産豚のみ。昔ながらの金揚げ製法にこだわりの食感で、さらに嬉しい糖質ゼロで高タンパク。お子さまのおやつから、おつまみまでご家族みんなで楽しめます。

龍華
904-2203
沖縄県うるま市川崎239-1-11
TEL.098-989-4583



アンダカシー
ピリ辛七味マヨ味

主原料の豚皮や脂は沖縄県産のみ。カリッと軽くスナック菓子のような豚皮チップス。アンダカシーと言えどおつまみとしても人気の高い商品ですが、マヨネーズ風味と沖縄県産島唐辛子が利いたおつまみにぴったりです。

龍華
904-2203
沖縄県うるま市川崎239-1-11
TEL.098-989-4583



アンダカシー
メキシカンタコス味

主原料の豚皮や脂は沖縄県産豚のみ。カリッと軽くスナック菓子のような豚皮スナック。沖縄といえばタコス・タコライス。数種類のスパイスを龍華オリジナルでブレンド。辛くないのでお子さまにも人気の商品です。

龍華
904-2203
沖縄県うるま市川崎239-1-11
TEL.098-989-4583



おかしなオードブル

沖縄の素材やモチーフのみで楽しい、食べて美味しい焼き菓子ギフト。沖縄土産はもちろん、地元のお客様へてみやげ、内祝いギフトでも好評。

おやつの実 Lafra
904-2243
沖縄県うるま市宮里201-8
TEL.098-911-3590



きび太郎

黒糖本来の風味を損なうことなくマイルドな味わいに仕上げた加工黒糖です。さらさらとした粉末状に仕上げられており水溶性が高いので非常に使いやすくなっています。コーヒーや紅茶、お料理に砂糖の代用品としてご使用いただけます。

株式会社海邦商事
904-2234
沖縄県うるま市州崎8-19
TEL.098-938-2133



うるまジェラート 黄金芋味

沖縄県産牛乳、きび砂糖を中心にうるま市産の黄金芋を練り込み、低カロリー低脂肪、甘さ控えめの無添加ジェラートに仕上げました。

株式会社たみくさ
904-2301
沖縄県うるま市与那城照間1860-1
TEL.098-978-8017



飲みもの



のに元気

うるまノニ生産組合の農家が、愛情いっぱい育てたノニだけを使用したノニジュースです。農薬・化学肥料を使用しない農場で栽培されており、栽培から製造まで目の行き届く地元で生産・製造。100%うるま市産にこだわりました。

農業生産法人(有)たいよう
904-2211
沖縄県うるま市宇堅135-1
TEL.098-973-3814



山城茶

やまぐすく茶は、1934年に始まり、政争や戦禍を乗り越えた県内唯一の在来茶です。「平和の象徴」として親しまれた茶を未来に繋ぐため、4年をかけて復興・製品化しました。自然の恵みそのままの素材でやさしい味わいをお届けします。

株式会社 TettohCoffee
904-2205
沖縄県うるま市栄野比717-A
TEL.098-989-3803



津堅人参のキャロットケーキ

津堅島の美味しい人参なのに、規格外で廃棄されている人参を積極的に使用。県産素材を使った、沖縄×アメリカ文化ならではのオリジナルスイーツ。

おやつの実 Lafra
904-2243
沖縄県うるま市宮里201-8
TEL.098-911-3590



ぶたさんちんすこう BOX

うるま市の豚の歴史や豚肉文化を楽しくお菓子で伝えたいと商品開発。沖縄産ラードを使用し、甘酸っぱいいちご味に仕上げています。BOXは食べ終わったら貯金箱になり、SDGsで楽しめます。

おやつの実 Lafra
904-2243
沖縄県うるま市宮里201-8
TEL.098-911-3590



闘牛おつまみクッキー
うしさん BOX

うるま市の闘牛文化をお菓子を通して、楽しく伝えたいとおつまみクッキーを開発。牛ハムの燻製、浜比嘉島の塩、島とうがらしなどを使用。BOXは食べ終わったら貯金箱になり、SDGsで楽しめます。

おやつの実 Lafra
904-2243
沖縄県うるま市宮里201-8
TEL.098-911-3590



闘牛おつまみクッキー缶

うるまの伝統文化の闘牛の楽しさを伝えたいと商品開発。牛ハムの燻製や、浜比嘉の塩入りのビーフステーキ味、うるま市産の島とうがらしを使ったチーズクッキー味、勝ち星をイメージした星型のべにも味3種入り。うるま素材にも拘ったおつまみクッキー缶。

おやつの実 Lafra
904-2243
沖縄県うるま市宮里201-8
TEL.098-911-3590



黄金の焼き芋プリン

卵と生クリームは使用せず、素材の味を生かすためうるま市特産品「黄金芋」をたっぷり使用した濃厚なプリンです。シンプルなので黄金芋の風味が強く感じられる逸品! 浜比嘉の塩を隠し味に沖縄産の牛乳ときび砂糖を使用しています。

黄金茶屋
904-2301
沖縄県うるま市与那城照間1860-1
TEL.080-9242-9604



グアバ茶
(バラ、ティーバッグ、焙煎グアバ茶)

昔から健康茶として親しまれてきたグアバ茶。グアバの葉から作られるグアバ茶は血糖値の気になる方に高い人気を集めています。

農事組合法人グアバ生産組合
904-2241
沖縄県うるま市兼重段617-1
TEL.098-974-6228



グアバ茶 (ボトル)

焙煎されてさらにグアバ茶がさらさらと飲みやすくなっています。ノンカフェイン・ノンカロリーと健康に最高。会議用に喜ばれている飲み切りサイズ 350mlと、1日ほっとする 500mlをどうぞ。

農事組合法人グアバ生産組合
904-2241
沖縄県うるま市兼重段617-1
TEL.098-974-6228



伊波さんの
コーヒーリーフティー

うるま市産石川丘近くのコーヒー農園で手摘みし、商品化しました。

ハル農園
904-1106
沖縄県うるま市石川2391-1
TEL.090-6860-0446



UrumaBlendCoffee

うるま市産石川丘近くのコーヒー農園で手摘みし、商品化しました。ハル農園生豆30%使用

ハル農園
904-1106
沖縄県うるま市石川2391-1
TEL.090-6860-0446



小麦珈琲

農業・化学肥料不使用の沖縄県産小麦「島麦かなさん」(伊計島産100%)をじっくり焙煎し、コーヒーの風味を再現。完全ノンカフェインで妊娠中や健康志向の方に最適。売上の一部を伊計島に還元し、麦の香ばさりと深い味わいで癒しの時間をお届けします。

宿&喫茶アガリメージャー
904-2314
沖縄県うるま市勝連平敷屋3661
TEL.090-1710-4106



食品部門 (食品 / 調味料 / おかし・スイーツ / 飲みもの)



黒糖ココア

上品な風味の有機ココアと沖縄のさとうきびからできた加工黒糖「きび太郎」で優しい甘さに仕上げた調整ココアです。きめ細かいパウダーに仕上げているので、ホットやアイスでお飲みいただけるだけでなく、パンやケーキの生地に練りこんだり、仕上げに振りかけるなど、アイデア次第でいろいろなお使用が可能です。

株式会社海邦商事

904-2234
沖縄県うるま市州崎8-19
TEL.098-938-2133



暖流SHIP30度

1968年に誕生。日本初ウイスキー樽で貯蔵した泡盛です。オーク樽で熟成させた琥珀色の古酒をベースに古酒と新酒を独自のブレンド。ウイスキーのような甘い香りに加え、お米を原料とする優しい甘さと余韻が特徴です。

有限会社神村酒造

904-1114
沖縄県うるま市石川嘉手苺570
TEL.098-964-7628



暖流CRAFT 3年古酒 40度

厳選されたオーク樽で熟成させた3年以上の古酒とステンレスタンク貯蔵の3年以上の古酒をブレンド。オーク樽由来の香りがきわだち、鼻に抜けるバニラのような甘い香りと深みのある味わい。心地良い余韻が残ります。

有限会社神村酒造

904-1114
沖縄県うるま市石川嘉手苺570
TEL.098-964-7628



阿麻和利伝説3年古酒30度

うるま市勝連の英雄「阿麻和利」をラベルに使用した泡盛で、地元のお客様にご愛飲いただきたいだけでなく、県外や海外への展開も見据えた泡盛となっております。優しい古酒の香りと爽やかな甘みのある古酒です。

有限会社神村酒造

904-1114
沖縄県うるま市石川嘉手苺570
TEL.098-964-7628



守禮25度沖縄闘牛ボトル

闘牛を盛り上げるため、闘牛ボトル発売！ラベルの右側には「ツノ」の説明、左側には闘牛の「ワザ」の説明があり、闘牛ファンや興味を持ちはじめた方にもおすすめです！フルーティーな香りとまろやかな味わいです。

有限会社神村酒造

904-1114
沖縄県うるま市石川嘉手苺570
TEL.098-964-7628



守禮25度エイサーボトル

「うるま市伝統のエイサー」と神村酒造のコラボから生まれた泡盛。本場エイサーの躍動感あふれるデザインに甘く優しい口当たりと芳醇な香りの守禮エイサーボトルは夏の風物詩として味わい深い逸品となっております。

有限会社神村酒造

904-1114
沖縄県うるま市石川嘉手苺570
TEL.098-964-7628



暖流カップ13度「うるま時間」

暖流カップ13度「うるま時間」は地元うるま市の歴史文化や風景をモチーフにしたラベルデザインです。世界遺産の勝連城跡、エイサーや沖縄闘牛、海中道路など魅力いっぱいのうるま市が描かれております。

有限会社神村酒造

904-1114
沖縄県うるま市石川嘉手苺570
TEL.098-964-7628



琉球泡盛松藤5年古酒 44度 720ml

三日麹の旨さと熟成を重ね、豊かな風味と芳醇な香りがより高まります。やわらかさの中にもしっかりとしたコク感松藤ならではの深い味わいの古酒です。

株式会社松藤

904-1202
沖縄県うるま市石川山城499-1
TEL.098-968-2417



琉球もろみ酢(黒糖入り) 720ml

琉球もろみ酢は、泡盛蒸留後の蒸留粕を搾って生まれる清涼飲料水です。松藤こだわりの「三日麹」、「長期発酵もろみ」それにより旨味のあるもろみ酢が誕生します。保存料や防腐剤等を一切加えず仕上げました。

株式会社松藤

904-1202
沖縄県うるま市石川山城499-1
TEL.098-968-2417



生しばりタンカン梅酒 360ml

本部町のタンカンジュースを使用。泡盛原酒に国産南高梅と沖縄の地産地消の黒糖で仕込んだ梅酒にタンカンジュースを贅沢にブレンドしました。またミネラル分が豊富に含まれている「ぬちまーす」をブレンドしています。

株式会社松藤

904-1202
沖縄県うるま市石川山城499-1
TEL.098-968-2417



農水産物部門



あまSUN

清見みかんをはじめ、複数の品種を掛け合わせてできたうるま市のあまSUNは、平成18年に県農林水産戦略品目の拠点産地として認定されました。糖度は12度、酸度は0.8%程度、濃厚な甘みとあふれるような甘い果汁が自慢のみかんです。旬が短く希少なみかんなので年末年始の贈り物としても喜ばれています。が、ご自宅用としてもおすすめです。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



津堅にんじん

平成18年に県戦略品目の拠点産地として認定されたうるま市のあまSUN。中でもキャロットアイランドとして親しまれている津堅島で育った『津堅にんじん』は甘さが10度以上あるものもあり、色鮮やかで甘み豊かな味わいが特徴です。炒め物からフレッシュジュースまで多彩なアレンジで味わってほしい。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



小ぎく

小ぎくの出荷量はなんと沖縄が全国1位。温暖な気候を生かして、他産地の出荷が減少する正月用やお彼岸用の出荷も盛んです。平成18年に県農林水産戦略品目の拠点産地として認定されたうるま市の小ぎくは、安定生産の維持を目指しています。色とりどりの種類が豊富で、アレンジした小ぎくを楽しむのもおすすめ。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



オクラ

平成17年に県農林水産戦略品目の拠点産地として認定されたうるま市のオクラ。独特の粘り気とプチプチとした食感で、みずみずしい味わいが魅力のオクラ。特に夏バテ防止や食欲不振にはうってつけです。ベクチンやガラクトンといった食物繊維が豊富で、便秘予防や整腸作用も期待できます。茹でて鰹節と醤油でシンプルにいただくのも美味しい食べ方の一つです。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



いんげん

平成23年に県農林水産戦略品目の拠点産地として認定されたうるま市のさやいんげん。県外流通が少ない冬場を生産最盛期としており、全国へ出荷されています。緑色が濃くみずみずしくて筋が少ないことが特徴で、ビタミンB群、カロテンや食物繊維、ミネラル類もバランスよく含まれており、非常に栄養価の高い緑黄色野菜です。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



甘藷(黄金いも・紅いも)

うるま市では沖縄県品種を中心に、数多くのお芋が栽培されています。中でも旧与那城町の町長が県外から持ち帰り広がったとされる、黄金芋は、加熱すると黄金のように鮮やかに輝く色彩とねっとりとした食味、甘さが特徴的です。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



マンゴー

平成22年に県農林水産戦略品目の拠点産地として認定されたうるま市のマンゴー。温暖な気候で丁寧に栽培管理された果実は、鮮やかなオレンジ色で、あふれる果汁、桃のようにとろける果肉が特徴です。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



アップルバナナ

近年うるま市で生産者が増えたバナナ。中でもアップルバナナは甘さの中にほのかな酸味があり、もちっとした食感に人気が集まっています。果実が黄色く皮が少し黒くなってきたら食べごろです。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



ドラゴンフルーツ

さっぱりした味とほのかな甘みが特徴のドラゴンフルーツ。正式名称は「ピタヤ」ですが、果皮が竜のウロコのように見えるため「ドラゴンフルーツ」と広く呼ばれています。ビタミン、食物繊維、ミネラルなどを多く含んでおり低カロリーなため、美容効果と健康効果を兼ね備えた究極の南国フルーツと言われています。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616



洋ラン

平成23年に県農林水産戦略品目の拠点産地として認定されたうるま市の洋ラン。温暖な気候を活かして希少な国産品を多品種栽培しています。贈り物として鉢物もありますが、輸入品と比較して花持ちが良いため切り花としても流通しています。

うるま市農作物等産地連絡協議会

うるま市農林水産部生産振興課
904-2292
沖縄県うるま市みどり町1-1-1
TEL.098-923-7616

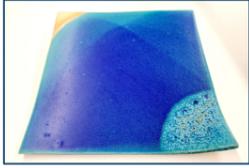


照間ピーグ(い草)

沖縄の太陽と適度な潮風に吹かれて育っていく照間ピーグ、約120年の歴史があり草も表皮が厚く、耐久性にすぐれていて、泥染め等しないで天然素材を製品にする為健康的にも良い製品です。

い草生産組合

904-2223
沖縄県うるま市宇具志川1220-1
TEL.090-3793-8905



うるま陶器

うるま市(東海岸)特有の干潟から青い海、鈍色がかった珊瑚の群生をモチーフにしたデザイン。青色は海中道路から望む海の色を再現し、グラデーションや砂浜の質感をリアルに表現している。

うるま陶器合同会社
904-2304
沖縄県うるま市与那城屋敷名405
MAIL:urumatouki.co@gmail.com



紅型染め小ふろしき(多色)

手染めで1点1点染めています。デザインの中にうるま市にある城跡・闘牛・サンダンカ・ホウオウ木・オオゴマダラの蝶・あまSUN、うるまのスターが勢揃いです。

紅型 Lab 邦
904-1102
沖縄県うるま市石川東山1丁目10-11
TEL.080-1740-9292



紅型染め小ふろしき(単色)

手染めで1点1点染めています。デザインの中にうるま市にある城跡・闘牛・サンダンカ・ホウオウ木・オオゴマダラの蝶・あまSUN、うるまのスターが勢揃いです。

紅型 Lab 邦
904-1102
沖縄県うるま市石川東山1丁目10-11
TEL.080-1740-9292



三線

うるま市の市木である黒檀や県産木で一本一本製作販売をしている。全工程を製作できる職人が少ない中、先代の技法を継承し、日々三線製作に精進し、取り組んでいる。

照屋勝武三線店
904-1106
沖縄県うるま市石川1丁目28-10
TEL.098-964-2439



サンダンカ
とんぼ玉アクセサリ

うるま市の市花である「サンダンカ」をモチーフに、とんぼ玉で表現しています。製作しているのは神の島 浜比嘉島です。サンダンカには、「神様からの贈り物」という花言葉があります。まさに、浜比嘉島で作る玉にピッタリのモチーフです。

とんぼ玉工房 緑の風
904-2315
沖縄県うるま市勝連浜103-3
TEL.098-977-7202



オキナワタオルペーパー

県内から発生した古紙100%を原料にリサイクルされた、厚手のタオルペーパーです。お手拭きやテーブル・ガラス等の汚れ拭きなど多様に使えるタオルペーパーです。吸水性に優れ、濡れていても強い紙質が特徴的です。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



守礼紙銭

沖縄では後世のお金として清明祭(シーミー)やお盆等使われ、あの世で使うお金を意味する紙銭です。天国の祖先があの世界にお金に困らないようにと、折りの後に燃やしてあの世に送ります。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



花笠(板ちり紙)

水によく溶ける古紙100%使用の板ちり紙です。やわらかめのタイプで、キッチン周りの油污れからベットのフンの後始末にと、幅広い用途でお使い頂けます。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



昭和(板ちり紙)

水によく溶ける古紙100%使用の板ちり紙で、花笠の姉妹品です。ややかためなタイプですが、花笠と同じくキッチン周りの油污れからベットのフンの後始末にと、便利にお使い頂けます。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



コアゴール(シングル)

沖縄の子どもたちの未来を考え、環境にもやさしい商品です。細めの芯なし、長巻シングルタイプなので収納もしやすく、経済的な面も魅力です。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



マース玉
とんぼ玉アクセサリ

マース玉は、ガラスの中に塩をとじ込めて、魔除けとしてお持ちになることができます。とじこめている塩は浜比嘉島で作られた高江洲製塩所の非常にパワーのある塩を使用しています。

とんぼ玉工房 緑の風
904-2315
沖縄県うるま市勝連浜103-3
TEL.098-977-7202



Kafu かふー高通気タイプ

製品の特性として、通気性が高く、長時間の睡眠を必要とされる年代の方へ利用していただきたい。さらに、成長期を迎える若年層にも最適です。うちなーんちゅが、うちなーんちゅを思い作ったマットレスです。

株式会社イノアック琉球
904-2311
沖縄県うるま市勝連南風原5193-26
TEL.098-921-0181



つり針外し

木造船を建造する越来造船だから、その木材への造詣を活かした製品となっております。釣りの際に魚が飲み込んだ釣り針を簡単に外すことができます。木製なので海に落ちても容易に回収でき海にやさしい釣り針外しです。

合資会社越来造船
904-2426
沖縄県うるま市与那城平安座417-5
TEL.090-3790-7503



TY01D26A

JOeBテックは、持続可能な未来を目指し、環境配慮型の電動アシスト自転車を開発しています。フレームには国内産A7204アルミを採用し、バッテリーは最長1000kmの走行が可能な太陽誘電製のバッテリーを搭載しております。さらに、太陽誘電製の回生モーターを前輪に搭載しており、乗車しながらのバッテリーの充電も可能になっています。すべての世代が安心・快適に移動できる設計で社会に貢献していきます。

株式会社 JOeBテック
904-2311
沖縄県うるま市勝連南風原5194-75
TEL.098-914-3933



TY05B70A

JOeBテックは、持続可能な未来を目指し、環境配慮型の電動アシスト自転車を開発しています。フレームには国内産A7204アルミを採用し、バッテリーは最長1000kmの走行が可能な太陽誘電製のバッテリーを搭載しております。さらに、太陽誘電製の回生モーターを前輪に搭載しており、乗車しながらのバッテリーの充電も可能になっています。すべての世代が安心・快適に移動できる設計で社会に貢献していきます。

株式会社 JOeBテック
904-2311
沖縄県うるま市勝連南風原5194-75
TEL.098-914-3933



コアゴール(ダブル)

沖縄の子どもたちの未来を考え、環境にもやさしい商品です。細めの芯なし、長巻タイプなので収納もしやすく、経済的な面も魅力です。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



ローズアロマ

使用する度にほのかに香るローズの香りと、ダブルの肌によさしい使い心地が女性人気のピンク色をしたトイレトペーパーです。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



うるま紙

2005年に2市2町(具志川市、石川市、勝連町、与那城町)が合併してうるま市が誕生したことを記念して商品化。固巻きハードタイプの地元で愛されるトイレトペーパーです。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125



鋼管・ステンレス管プレファブ加工管

沖縄県唯一のプレファブ加工管メーカー。独自の加工機械によるフレア加工・パーリング加工・グルーピング加工等、パイプ加工に特化した生産設備を備える工場を持つ。又、ステンレス加工管商品のタスカルジョイントは画期的な配管接続を実現。給水・給湯・消火等、幅広い用途に対応。

(株)沖縄多パイププレファブ加工センター
904-2234
沖縄県うるま市州崎7-27
TEL.098-921-0571



クボタケミックスピニルパイプ

株式会社 兼業用水などに使用される各種パイプは、人々の暮らしに最も重要なライフラインとして活躍しています。JIS規格などの公的規格品であり、特に水道配水用ポリエチレン管は厚生労働省により「耐震管」に分類されており、パイプラインの耐震化・長寿命化に貢献します。

株式会社 沖縄クボタ化成
904-2234
沖縄県うるま市州崎12-91
TEL.098-989-8751



ニホンパイプ

水道・下水・農業用水などに使用される各種パイプは、人々の暮らしに最も重要なライフラインとして活躍しています。JIS規格などの公的規格品であり、特に水道配水用ポリエチレン管は厚生労働省により「耐震管」に分類されており、パイプラインの耐震化・長寿命化に貢献します。

株式会社 沖縄クボタ化成
904-2234
沖縄県うるま市州崎12-91
TEL.098-989-8751



クボタケミックス水道配水用ポリエチレン管 EF片受直管

水道・下水・農業用水などに使用される各種パイプは、人々の暮らしに最も重要なライフラインとして活躍しています。JIS規格などの公的規格品であり、特に水道配水用ポリエチレン管は厚生労働省により「耐震管」に分類されており、パイプラインの耐震化・長寿命化に貢献します。

株式会社 沖縄クボタ化成
904-2234
沖縄県うるま市州崎12-91
TEL.098-989-8751



キング 110

焼却時に発生するダイオキシン類を吸着、無害にするパッケージフィルムを使用し環境にも気を配った商品です。しっかりとした固巻きのシングルトイレトペーパーです。

昭和製紙株式会社
904-2213
沖縄県うるま市田場708-1
TEL.098-973-4125

