

PRESS RELEASE

報道関係の皆様へ

伊江島産「島らっきょう」の新商品 「島らっきょうと島ぶたの肉味噌」発売のお知らせ

株式会社伊江島物産センター（代表取締役 宮里徳成）は、伊江島の自然の恵みと愛情を詰め込んだ「いいモノ」を皆様へお届けするという理念のもと、伊江島産の農産物を加工した商品を製造販売しております。

伊江島は島らっきょうの拠点産地（県内の約 70%を生産）で県内外の飲食店や青果店に生の島らっきょうを出荷しています。島らっきょうは健康食品でもあり観光客を含め多くの方から関心の高い農産物です。しかし、どうしても規格外品が生じてしまいます。弊社ではこの規格外品をぜひ有効活用したいと考え商品開発を行いました。

この度発売する、新商品「島らっきょうと島ぶたの肉味噌」は香り豊かでシャキシャキとした食感の伊江島産「島らっきょう」と沖縄県産の豚肉、伊江島で製造されている「島味噌」を原材料とし、ごはんのお供として美味しく召し上がっていただけるのはもちろんですが、調味料として野菜や豆腐などと合わせても美味しく召し上がれます。

すでに販売している「島らっきょうとワタガラス（カツオ塩辛）」のディップソースと共に多くの皆様に満足して頂ける商品となっております。

またこの新商品の開発に関する「地域特産品の規格外品島らっきょうを原材料とした新たな商品開発による事業収益の向上」はこの度、沖縄県より経営革新計画として承認されたことのお知らせ致します。今回の承認を機に、今後ますます伊江島の活性化に貢献してまいります。

昨今の社会状況を鑑み、記者会見等は開催せず、11月中旬より、伊江島物産センター伊江港売店のほか、沖縄県内外のお土産物店やセレクトショップ等で順次全国発売を予定しています。新型コロナ禍ではありますが、風味豊かな沖縄原料で作られた新商品を広く県内外の皆様にお知らせいただきたく、ご協力の程何卒よろしくお願いいたします。

- この件に関するお問い合わせは 株式会社伊江島物産センター 伊江村農産物食品加工センター 担当：浅香
- 住所：沖縄県国頭郡伊江村字東江前 1627-3 電話：0980-49-2885 shopmaster@ie-mono.com



■島らっきょうと島ぶたの肉味噌

名称：そうざい

原材料名：らっきょう（沖縄県伊江島産）、豚肉（沖縄県産）、米味噌（大豆を含む）（伊江島製造）、泡盛、砂糖（きび砂糖）、生姜（伊江島産）、ごま油、醸造酢

内容量：90g 希望小売価格：800円(消費税込)

賞味期限：製造日より5か月 保存方法：直射日光を避け冷暗所に保存

製造者：(株)伊江島物産センター 沖縄県国頭郡伊江村字東江前 1627-3

電話 0980-49-2885 FAX0980-49-2886 email：shopmaster@ie-mono.com

URL：<http://www.ie-mono.com/>