

キャッチコピー：絶品鯖そば！BtoB・EC 販売展開による事業シナジーの発揮！

商品名：渡嘉敷 鯖そば

説明文：鯖そばをメジャーに！

沖縄県那覇市から西に 42KM 離れた離島、国立公園に指定され魅力的な自然に囲まれた渡嘉敷島にてリゾートホテルを運営している(有)とかしくマリンビレッジ（代表取締役：古波蔵善之介）と申します。

この度、弊社が提供している自慢の「渡嘉敷 鯖そば」を多くの方々へ届けたく、島内民宿・飲食店への BtoB 展開、EC サイト・ふるさと納税によるお取り寄せ販売を開始致しました。

沖縄に来たらこれが食べたい！と思える商品を作りたくて大好きな沖縄そばを基本に「鯖そば」を作りました。スープは「鯖の骨」と「数種類の香味野菜」で出汁をとり、糸満沖でくみ上げて作った「お塩」のみで味付けしたスープに仕上げています。うちーなんちゅの皆様に認められる新たなジャンルの沖縄そばになってくれたらと思います。

将来の目標としては、出汁を取る際に使用している鯖の骨を農作物の肥料として開発し再利用したいと考えています。島内の耕作放棄地にて開発した肥料を使用した小麦を栽培し自家製麺の制作、そして鯖そば専門店として飲食展開し循環型な「食」を求めていきたい考えです。

つきましては、ぜひ貴番組・貴紙にて取材の程宜しくお願い致します。



①焼きまぐろの骨を煮込みアクをとりながらベースの出汁をつくります。



②香味野菜を入れたフランス料理の出汁「フィメ・ド・ポワソン」に仕上げます。



③追いまぐろ節で深みをプラス。



④味付けは塩のみで、琥珀色のまぐろスープはさっぱりと深みのある上品な味に仕上がりました。



1.【顧客ターゲット】

- ①渡嘉敷島に訪れる観光客（当ホテル宿泊者へ取寄せ・お土産用としてPR）
- ②島内民宿・飲食店（B to B）
- ③ベジタリアン・宗教上など沖縄そばを食べたくても食べられない外国人観光客等

2.【コンセプト】 「SDGs」×「地域課題解決」

- ①今まで廃棄していた「まぐろ骨」を再利用することで資源の循環を促進し、循環負荷を低減する。（SDGs）
- ②新たな需要をうみだす効果を期待する。（地域活性化）
- ③この地域でしか食べられない食事の提供（渡嘉敷の新たな付加価値創出）
- ④地域資源を活用した商品開発
- ⑤渡嘉敷の食事難民をなくす取組み

3.【強み】（WONDER） 「フレンチシェフ経験のある社長」

- ①立地⇒観光スポットである「とかしくビーチ」に唯一隣接しているホテルであり、宿泊者だけでなく、ビーチ利用者も当ホテルのマリンスポーツやレストラン・売店を利用しています。
- ②国立公園に指定された渡嘉敷島⇒指定10周年を迎え年々注目が集まり来島者数も増加傾向にあります。インバウンドによる外国人観光客も増加。
- ③フレンチレストランシェフの経験とスキルを活かした料理を提供する事ができる。

4.【リリースのポイント3つ】

- ①フレンチの技法を取り入れた無添加で上品な味わい
- ②渡嘉敷漁協にて捨てる部位であった「鮪の粗」を商品化したSDGsへの取組み
- ③地域課題の解決・新たな付加価値を創出する取組み

《以下、参考資料》

《会社》



- ・昭和50年 4月 先代が個人事業開業
- ・平成 8年 11月 法人化
- ・トリップアドバイザー2013 家族向けホテルランキング 全国2位 受賞
- ・トリップアドバイザー2019 CERTIFICATE of EXCELLENCE 受賞

《代表者》

- ・平成 13年 4月 入社
- ・平成 19年 4月 代表取締役就任

《本事業に関するお問い合わせ先》

- ・有限会社とかしくマリンビレッジ 担当：古波蔵善之介
- ・電話：098-987-2426 mail：tokashiku.marinevillage@gamil.com
- ・HP アドレス ㈲とかしくマリンビレッジ ⇒ <https://www.tokashiku.com/>
トカシキメイド ⇒ <https://tokashiki-made.com/>