



# 沖縄県が認証する 「琉球料理が味わえる店」を 募集します



県では、琉球料理を基盤とする「沖縄の伝統的な食文化」の普及・提供を推進するため、県民や観光客の皆さまに「琉球料理」の魅力を発信することができる県内飲食店を「琉球料理が味わえる店」として認証する制度を令和5年度から実施しています。

県産食材を使った料理を提供し、琉球料理の味わいや魅力を知ってほしい、そんな思いをもった「琉球料理が味わえる店」を7月16日から募集します。

今年度の募集内容を7月16日から県文化振興課の食文化関連ホームページ\*に掲載します。認証制度に興味のある飲食店などの方は、ぜひご確認ください。

## ■ 認証制度の申込みに関する問い合わせ

★ 沖縄県  
文化観光スポーツ部 文化振興課  
食文化関連ホームページ



沖縄の伝統的な  
食文化ホームページ



伝えよう 広めよう  
ウチナーの食文化



「琉球料理が味わえる店」  
認証制度運営事務局（沖縄）TB 株式会社内  
電話：098-860-7704

## 「沖縄の伝統的な食文化」とは

琉球料理という沖縄独自の料理文化に基盤をおき、食材や調理法、風俗習慣などのさまざまな要素を包含した生活文化です。

その底流には、自然や気候風土の尊重、家族・親族や地域とのつながりを大切にする精神、日中両国はじめ各国との交流による影響などがあります。



東道盆(トウonderブun)

琉球漆器の代表的な器。中の小皿には色や形が美しく、冷めても味の変わらない上質な酒の肴を客の数に合わせた数で盛り付けます。



ゴーヤーチャンプルー

夏野菜の王者といわれているゴーヤー(苦瓜)と豆腐の炒めもので、最も親しまれているチャンプルー料理。ゴーヤーはビタミンに富み、苦みは食欲を刺激するとされています。

問い合わせ 文化振興課 電話：098-866-2768 FAX：098-866-2122

広告