

今帰仁発！地産地消による地域資源を活用した クラフトビール開発を始動



■カフェ「シマノカクレガ」

【概要】

沖縄県今帰仁村でカフェ「シマノカクレガ」（古宇利島の駅ソラハシ内）を運営するやんばる島家（代表：上間翔）は、このたび新規事業として、今帰仁村の地域資源であるマンゴーやスイカなどを活用したクラフトビールの開発を開始いたします。

本事業は、衰退傾向にある農業と、成長産業である観光業が持続的に共存できる新しい産業モデルを目指すものであり、地域特産品を活かした新たな商品づくりと、地場産業の育成につなげてまいります。

【事業の特徴】

地域資源の活用：マンゴー・スイカなど今帰仁村の特産農産物を原料に使用。

地域雇用の創出：醸造・販売における人材を地域で採用し、地元主体の産業を育成。

持続可能な循環：特産品を活用したビールを通じ、地域文化の発信と外貨獲得を実現。



■工場と販売するビールのイメージ

【背景と代表の想い】

代表の上間翔は今帰仁村出身。観光開発が進む中で、今帰仁の魅力が外部から語られることも増えていますが、日常を通じてこの土地の豊かさを感じている地元の立場だからこそ、地域の価値を正しく、深く伝える責任があると考えています。クラフトビールという土地ごとの個性や背景を感じられる“ローカルビール”に魅力を感じてきました。こうした経験から、今帰仁という地域の魅力を、味わいという形で表現する手段として、クラフトビールを製造・販売することで、地域の魅力を発信していきます。。

【目的】

クラフトビールによる新たな地場産業の創出

今帰仁村の特産物であるマンゴーやスイカを掛け合わせるよる地域産業の活性化
若者や移住者が働ける雇用の場を提供し、関係人口を拡大

【地域連携】

本事業では、地域の生産者だけではなく、商工会や今帰仁村役場、観光協会などと連携し、地域に根差した新たな地域資源となるように地域連携を行い、今帰仁村の新たな特産品となるように推進していきます。また、技術については、沖縄県那覇市でクラフトビールを製造・販売する「MAHOWBREW（マホウブリュー）」と連携し、今帰仁村ならではのクラフトビールの製造を行っていきます。

【販売戦略】

- ・自社店舗やイベントでの直販によるブランド浸透を図る
- ・村内飲食店・高級ホテルへの提供による観光消費の地域内還元
- ・EC 販売による全国展開と外貨獲得を目指す。

【今後の展望（5年後）】

- ・今帰仁を代表する特産品としての定着を目指す
- ・醸造体験や試飲イベントなど観光資源としても推し進め、地域資源を活用した経済多角化モデルの確立する
- ・製造・出荷・接客・管理など多様な雇用創出を目指す



今帰仁村でクラフトビールを応援するメンバー

＜以下、参考資料＞

■代表者の経歴



やんばる島家 代表

上間 翔（うえま しょう）

●●●●年 ●月 今帰仁村生まれ

2021 年 個人事業主として開業。県内外物産展に出店開始

2022 年 今帰仁村古宇利島にカフェ「シマノカクレガ」開店。同時にキッチンカーでも、県内各地のイベントにも出店を始める

＜資料に関してのお問合せ先＞

やんばる島家

担当：上間翔

電話：080-1770-7566

E-mail：shimano.kakurega@gmail.com

HP アドレス：https://www.instagram.com/shimano_kakurega/

住所 〒905-0425 今帰仁村与那嶺 516

事業内容：飲食店経営（カフェ「シマノカクレガ」、キッチンカー）