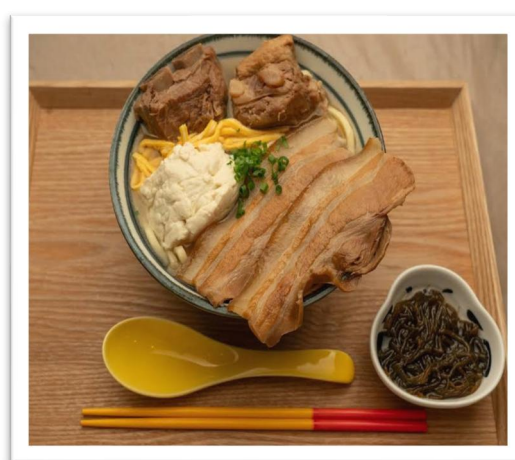


「もずくのプロ」が挑む自社製麺。

うるま市産モズク活用の沖縄そばで差別化とコスト削減を両立



■店舗外観(ニューロイヤル)



■店舗で提供している沖縄そばともずく

■自社製麺『もずく入り沖縄そば』

■取組概要

沖縄県うるま市でモズク塩蔵加工業と沖縄そば店（ニューロイヤル（うるま市喜仲））を営む有限会社海屋（代表：新屋宗雅）は、この度、沖縄県より経営革新計画の承認を受け、沖縄そば麺の完全内製化（自社製麺）に着手いたしました。近年の原材料費高騰という課題に対し、自社で製麺工程を担うことでコスト管理を徹底。さらに、長年培ったモズク加工技術を注ぎ込んだ、うるま市産モズクたっぷりの『自社製もずく入り沖縄そば麺』を開発しました。「守り（コスト改善）」と「攻め（独自価値）」を両立した、地域密着型の新たな挑戦が始まります。

■本取組の背景

これまで当社では、沖縄そばの命ともいえる「麺」を外部仕入れに依存してきました。しかし、昨今の小麦粉価格や物流費の高騰は深刻であり、伝統的な食文化を守り続けるために

は、経営基盤の強化が急務でした。そこで当社は、自社内に製麺設備を導入し、**原材料の内製化**を決断。これにより、中間コストを抑えた安定的な供給体制を構築するとともに、自社でしか作れない「究極のこだわり麺」の追求が可能となりました。地域食材を活かした新たな沖縄そばとして、観光客や地域住民に向けて発信し、うるま市の水産資源の魅力を広く伝えていきます。

■商品の特徴

① うるま市産モズクを活用

地元漁業者から仕入れたモズクを麺に練り込み、地域の水産資源を活かした沖縄そばとして提供します。

② 健康志向に配慮した商品

モズクは食物繊維を多く含む海藻として知られており、健康志向の高まりにも対応したメニューです。

③ 自社製麺による差別化

麺の一部を自社製造することで独自性のある商品開発を進め、店舗の魅力向上につなげます。

■今後の展開

今後は、モズクや地元産野菜を練り込んだオリジナル麺の開発を進め、店舗メニューの充実と差別化を図ります。

また、将来的には観光客向けの土産商品としての商品化や、県内外の物産展への展開など、販路拡大にも取り組んでいく予定です。

地域資源を活用した商品開発を通じて、地産地消の推進と地域ブランドの向上に貢献してまいります。

<お問合せ先>

会社名：有限会社 海屋（かいや）
（沖縄そばニューロイヤル）

代表者：新屋 宗雅

所在地：沖縄県うるま市勝連南風原 1546-1

電話：098-978-9071

