

ヒト・モノ・企業のグッジョブ

株式会社琉珉珉

沖縄を飛び出し、県外や海外で認められている
ヒトやモノ・コト、企業のおふれる
パワーをお届けします。



今回のグッジョブは
海外への販路を拡大中の
「株式会社 琉珉珉(りゅうみんみん)」
です。

沖縄の地域資源を使った
オリジナル餃子を作っているのよ。

自社工場でオリジナル餃子を作っている
「株式会社 琉珉珉」

四十年以上の歴史を
持つ老舗店の餃子に
沖縄らしさを加味

勝連もずくや伊江島ソデイカ、糸満の美らキャロットやゴーヤーなど、沖縄の地域資源をふんだんに使ったオリジナル餃子を製造・販売している株式会社琉珉珉。「戦時中に満州で本場の餃子づくりを習って沖縄に戻った祖父が、精肉店を営みながら餃子を作ったのがはじまり。親子三代続く餃子は、四十年以上の歴史を誇る自慢の味がルーツ」と話す同社社長の比嘉竜児さん。



株式会社 琉珉珉
代表取締役社長 比嘉竜児さん

十一年以上前に自慢の手作り餃子を県内量販店へと売り込んで評判となり、一日一万个以上を製造するまでに業績を伸ばしました。祖父や母が作る餃子の中身は普通の豚肉や野菜が主でしたが、勉強や試作を繰り返して皮から自家製にし、沖縄オリジナル餃子第一号と

立場の異なる組織の連携で
多角的な視野を学ぶ

同じ頃、もずく養殖で日本一の生産量を誇る勝連漁協では、もずくの供給過剰にあえいでおり、餃子の材料にもずくを使うことで消費拡大を図ろうと同社へ商品開発を依頼。このプロジェクトはその後、勝連漁協と琉珉珉の他、コープおきなわや給食センター、うるま市商工会、うるま市役所や沖縄県など計十二組織が知恵を出し合う「農工商連携事業」に発展。「多くの組織と知恵を絞りながらの商品開発は、作り手や購買者の意見・視点な



県内の地域資源を材料にしたさまざまなコラボ商品。長年のノウハウが生かされている

ど、さまざまな角度から検証ができて勉強になった。その後、県内の地域資源を使った餃子を開発する際にも役立っています」と比嘉さん。二〇〇八年十月に完成した商品は、地元中高生の沖縄版ミュージカル「肝高の阿麻和利」にちなんだ商品名で売り上げの一部が公演活

動費に充てられ、うるま市の学校給食にも採用されています。同社の餃子は沖縄県物産公社を通じて餃子の本場である香港へ

アジアそして欧米への
本格進出も視野に入れて

製造・催事担当の富盛幸太さん
を紹介します。



金属探知機で異物混入がないか確認を行う富盛さん

現在は工場での製造と販売を担当。製造では異物混入を防ぐ衛生面の徹底を心がけ、販売では作り手の気持ちを考えながらおいしさをアピールしています。当社の餃子は一部の時期を除き、糸満のキャベツや宜野座のニラ、県産豚肉などすべて県産のものを使った自家製。本土の物産展では沖縄オリジナルの餃子に驚かれる方が多いです。実家が農家なので、いつか実家のさやいんげんを使った餃子も開発してみたい。

活躍する若手社員さん

沖縄を代表する餃子を誇らしい気持ちで製造・販売しています。

株式会社 琉珉珉
製造・催事担当 富盛幸太さん



マカオの「ヤオハン」で販売されているオリジナル餃子。現地では日本語表記が品質の証になるそう

「現在、商品は加熱せずに冷凍していますが、それが肉類の輸出時の規制をクリアできない。今後はジュシーさを保ちつつ加熱を施す技術を工夫したい。また、中国や欧米で現地の材料を使って餃子を作ることも検討中」と比嘉さん。世界を相手にビジネスを展開する上で英語表記を含むWebサイトの整備も進める予定です。海外への販路拡大を視野に入れ、夢と展望は大きく広がっていました。

沖縄素材を使った
オリジナル性が認められたのね。

知って
おきたい
世界から
認められた
ポイント!



「香港や中国では餃子は蒸すかゆでるのが一般的。焼き餃子がとても新鮮だったよって、その着眼点が良かった。また、ゴーヤーやもずくなどの沖縄素材を材料にした餃子はこれまでになく、しかもおいしいと好評を得ています」と比嘉さん。「与那国のまぐろ、国頭のイノブタなど地方には宝物のような地域資源がある。作り手とさらに連携を図って、ものづくりを発展させたい」と沖縄から海外への発信に意欲的です。



香港にある「そごう」で大きなスペースを取って販売されているオリジナル餃子