

～沖縄県産黒糖の新しい使い方を発掘～

沖縄の8島黒糖って、どんな料理に合うの？

プロの料理専門家招聘！沖縄県産黒糖・料理専門家評価会を開催

沖縄県産黒糖は沖縄県内の離島の8島で製造されています。ご存知でしたか？

内閣府沖縄総合事務局「令和3年度沖縄県産黒糖需要拡大・安定供給体制確立実証事業」において、2021年8月5日（木）13時より市ヶ谷にて、**様々なジャンルの料理専門家（プロ）による8島の沖縄県産黒糖の魅力的な使い方をご提案いただき、評価・発表する機会を設けます。**（事業受託事業者：（公財）流通経済研究所）。

各島でそれぞれ違う味や風味を持つ粟国島、伊江島、伊平屋島、西表島、小浜島、多良間島、波照間島、与那国島の8島の黒糖をプロの料理専門家がどう使うのか。素材の魅力を生かす引き出し方で料理し、解説していただきます。各島またはブレンドによって黒糖が合う料理や新たな使い方・食べ方による県産黒糖の新しい需要を創出することを目的として開催いたします。

■ 実施内容

- ・ 日時 2021年8月5日（木） 13時～
- ・ 会場 Patia 市ヶ谷（住所：東京都新宿区市谷田町2-7 市谷伊東ハイム201）
- ・ スケジュール 13時～ 開場開始、料理専門家による最終味付け、盛り付け等。
15時～ 各料理専門家による発表（県産黒糖の使い方のポイントやどの島の黒糖をどう配合したか等）。
- ・ 料理専門家は以下の通り。

| No | 所属 | 氏名 | 写真 | 当日のメニュー（予定） | 備考 |
|----|-----------|-------|---|---|--|
| 1 | フリー | 中達敬治氏 |  | <ul style="list-style-type: none"> ・ モンブラン ・ サヴァラン ・ カヌレ ・ マンディアン（チョコレート） | パティシエとして、原宿ロールなどスイーツの商品開発実績多数。 |
| 2 | アル・ケッチャーノ | 奥田政行氏 |  | <ul style="list-style-type: none"> ・ 沖縄アグーの黒砂糖赤ワイン角煮 ・ 沖縄黒糖を入れたキャラメルソース | イタリアンシェフであり、世界の料理人に選出される地産地消のリーディング・シェフ。 |

| No | 所属 | 氏名 | 写真 | 当日のメニュー（予定） | 備考 |
|----|---------------------|-------|---|---|---|
| 3 | Hagi フランス 料理店 | 萩春朋氏 |  | <ul style="list-style-type: none"> ・ 黒糖万能ガストリックソース ・ 黒糖を使ったスモークサーモン | フレンチのシェフであり、地元福島 の食と食材の魅力を発信。「料理マ スターズシルバー賞」顕彰。 |
| 4 | 菊の井 | 堀知佐子氏 |  | <ul style="list-style-type: none"> ・ 黒糖台湾カステララスク ・ クルミ小女子 ・ 黒糖おはぎ | (株) 菊の井常務、管理栄養士、 食生活アドバイザー。 |
| 5 | 御菓子司 津村屋 | 角村茂氏 |  | <ul style="list-style-type: none"> ・ クルミとかちわり黒糖の求肥 包み ・ 黒糖もち ・ 干菓子 ・ 落雁 | 大阪吹田で開業 55 年の老舗和菓 子屋の代表。 |

■ 今後について

本イベントにおける評価結果などの情報については、沖縄県産黒糖の業界団体である「沖縄県黒砂糖協同組合」のウェブサイト
で公開を予定しております。（<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/>）

今後は様々な沖縄県産黒糖ユーザー（事業者）や流通小売等にご協力いただき、沖縄県産黒糖の販売促進を実施し
て参りますので、引き続き沖縄県産黒糖への温かいご支援と共に、ご期待いただければと思います。

■ 報道関係者の皆様へ

報道関係者で取材を希望される場合、別紙の「取材申込書」に従い、報道関係者である旨を必ず明記して事前にお申し込み
ください。なお、事前に参加のお申込みがなかった場合、入場・取材できないことがありますので御容赦願います。

※内閣府沖縄総合事務局「令和3年度沖縄県産黒糖需要拡大・安定供給体制確立実証事業」とは、沖縄県産黒糖等の
流通・需給構造の実態調査及び分析、黒糖安定供給体制の確立に向けた具体的な戦略の検討及び実証等を行い、沖縄県
産黒糖の需要拡大及び安定供給体制を構築するための事業です。

※当日は以下の通り、東京都の「感染拡大予防ガイドライン」を遵守し、新型コロナウイルス感染症対策を実施いたします。ご協
力の程、お願いいたします。

- ◇ 入室時の体温検査・アルコール消毒の実施
- ◇ アクリル仕切り板の設置
- ◇ フェイスシールドの準備・着用
- ◇ 定期的な空気入れ替え対応
- ◇ テーブルやマイク等の機器類の消毒の徹底
- ◇ 全ての関係者及びスタッフは、「厚生労働省 COCOA-新型コロナウイルス接触確認アプリ」の導入を推奨

※当日の試食については、参加者全員分は用意できません。試食できない可能性がありますこと、予めご了承ください。

本件に関するお問い合わせ先

■ 公益財団法人流通経済研究所 東京都千代田区九段南 4-8-21 山脇ビル 10 階
担当：吉間（よしま）、佐々木（ささき）、菅原（すがわら）

TEL 03-5213-4534 FAX 03-5276-5457 MAIL okinawakokuto@dei.or.jp

