

島内販路拡大を目指して!



ぶからす交流商談会 2025

— Made in MIYAKO —

島内作り人  島内買い人

ガイドブック

開催日 2025年1月16日(木)

会場: ホテルアトールエメラルド宮古島



島内販路拡大を目指して!

ぶからす 交流商談会 2025

Made in MIYAKO



参加事業者(作り手)紹介



男性カフスやループタイも人気アイテムのひとつ。



ターゲット：島の自然の美しさに感動しその想いを胸に島の環境に対し興味を抱く国内外観光客。

利用シーン：土産探しの中で両親や知人に島の美しさと漂着物について伝えるためのプレゼント品として。

小売希望価格：2,200円(税込)
内容量：1個(リング・ピアス等)
住所：平良字下里2905-2
電話：090-7452-2060
担当：伊良皆 優理佳

美容師としてウエディングや琉装体験の事業を行う伊良皆さん。幼少期から何度も見てきた地元の浜に漂着物が溢れる光景。観光の方だけでなく島に住む身近な方に少しでも課題意識と興味を持って欲しいという思いで海洋プラスチックアクセサリー事業を開始。辿り着いた漂着物もピアスやイヤリングなど、アクセサリーにすることで価値を見出し「宝石」へと変える。啓発イベントや海岸清

掃とは異なる視点から島の課題を島内外へ表現していく。行動変容へと繋げていく未来を見据えた取り組みに賛同の声も多い。また、華美な派手さや奇抜な形状にせず、シンプルの中にある奥深さの表現を意識したデザインは多くのファンに支持されている。今後は販路開拓に加え、課題を伝える人を増やすことを目的としたワークショップ展開も力を入れていく。

海洋プラスチックアクセサリー
合同会社46st.



島内販路拡大を目指して!

ぶからす 交流商談会 2025

Made in MIYAKO

introduction

・合同会社46st.	…1	・宮古島芋畑	…10
・三幸食品株式会社多良間ふふうじやた事務所	…2	・ヤラブの木	…11
・ORSA (オルサ)	…2	・大野果樹園	…11
・農事組合法人まるごと宮古島	…3	・伊良部島もずくパラダイス合同会社	…12
・ツンフグ牧場	…3	・株式会社ビザライ 夢工房宮古	…12
・國仲商店株式会社	…4	・前川屋製菓	…13
・株式会社Mareeba	…4	・ハナグスクフォトグラフ	…13
・株式会社食楽Zu	…5	・宮古島チーズ工房	…14
・coffee shop Majya	…5	・maaru合同会社	…14
・多良間島観光コンシェルジュ	…6	・染織工房 timpab	…15
・多良間島観光サービス	…6	・株式会社ミルボッシュオーガニクス	…15
・菜彩農園 遊戯三昧	…7	・津嘉山荘	…16
・合同会社潮風の里	…7	・niconowa(ニコノワ)	…16
・8farm	…8	・パーラーレッドドラゴン	…17
・あまいの大好き!農園	…8	・Ayantsu	…17
・株式会社コーモト化粧品研究所	…9	・椋果家	…18
・合同会社le lien (micamo)	…9	・みゃーくぬかーす小松庵	…18
・有限会社グリーンエイチ	…10	・株式会社多良川	…19
		・株式会社バイオクレイ	…19



PREMIUM黒糖スプリッツCAFU

三幸食品株式会社多良間ふふうじやた事務所



沖縄県内に8つある黒糖製糖工場の一つ、多良間島で製糖された一〇〇%の黒糖と国産米麹を使用し更に一年以上木樽でゆっくり熟成させ完成した本格黒糖酒。ウイスキーの様な芳醇な香りと黒糖の豊かな味わいが口の中に広がる。

本製品が誕生した。江戸時代から続く酒造所「明利酒類株式会社」の熟練した技術、そして固形黒糖でなく粉末黒糖を使用している点も興味深い。オン・ザ・ロックで時間の経過と共にゆっくり変化する味わいを堪能していただくもよし、炭酸でスッキリ飲み干すのもよし。島の情景・旅の余韻を感じるパートナーとして、ぜひお楽しみ下さい。



300mlというお土産としても購入しやすいサイズ感が大好評。



ターゲット：泡盛・クラフトビールなど、その土地を感じるご当地アルコールを好む国内外観光客。

利用シーン：BARや宿泊施設内飲食店などゆっくり味わう一杯。また、島を感じる土産物の一つとして。



小売希望価格：3,000円(税込)
内容量：300ml
住所：平良字東仲宗根934-1 FMみやこ駐車場内
電話：090-2644-2319
担当：塚本 恭子

ハジチアクセサリー

ORSA (オルサ)



島内だけでなく全国各地に多くのファンを持つORSAより新たなブランドとして「ハジチ」をテーマとしたアクセサリーが誕生。伊良部島に生まれ育ち身近に見てきた地域行事や祭事。特段意識せず行われていた見慣れた光景が、一つまたひとつと知らぬ間に姿を消していく。時の流れか、はたまた人の想いの変化か。文化が途切れていく狭間に立つ一人として様々な思いが頭を過る。



ORSA— 全てのものの始まり。文化や歴史の背景と、継承。



ターゲット：島の自然・歴史文化を尊重し表現する宿泊施設へ滞在する国内外観光客。

利用シーン：島の様々な側面に触れ想いを馳せる中で、この島に訪れた証・身につけられる記念品として。



小売希望価格：3,850円(税込)
内容量：1個
住所：伊良部字伊良部107-2
電話：090-4985-1805
担当：下地 渡

宮古島新鮮野菜

農事組合法人まるごと宮古島



きゅうり・ピーマン・カボチャ・トマト・茄子・パプリカ・新玉ねぎ・ジャガイモなど約二〇種類の作物を路地とハウスで栽培する上地さん。

幼少期から父親のキビ畑手伝いを行い、島内企業でアロエベラやらっきょう栽培を経験し、その後独立。かぼちゃからスタートし、徐々に販路を拡大。お客様から「この作物も作って」のリクエストにこたえていく中で現在のような

年間を通した多品目栽培へと繋がっていった。

島外販路だけでなく、近年は島内販売にも力を入れており市場やスーパー、更に学校給食にも意識的に出荷している。将来的には、子どもたちが野菜の育つ場所を見て・収穫して・食べる憩いの場所づくり造成に向けて構想を重ねている。「失敗も楽しい経験」そう笑顔で話す上地さんの未来への可能性はまだまだ広がっていく。



栽培するアロエベラは、有名化粧品の国産原料としても評判。



ターゲット：「農業×〇〇」に興味を持つ他業種の方との連携事業。または新たなアイデアや可能性を持つ方々。

利用シーン：農園で陸上魚類養殖、全く異なる分野との掛け合わせ。作物の有効活用など。

住所：平良字西里1331番地21
電話：090-9785-5304
担当：上地 和彦



宮古島ジャージー低温殺菌牛乳

ツンフグ牧場



輸入乾草や濃厚飼料(穀物)を与えず、島に生えている青草を毎朝刈り取り提供している。飲み水は琉球石灰岩の硬水を浄水し人間も飲むことができる水だ。そんな安心な食料を食べて育つツンフグ牧場のジャージー牛さんたち。

牧場内で自由に放牧し食事や生育環境にも徹底する石川さん。アニマルウェルフェアを日々実践し続ける姿は頭が下がる思いでいっぱいになる。



市販の牛乳とは全く異なる、濃く深みのある味わい。



ターゲット：牛乳＝「大切な命のお裾分け」という想いに共感していただけるファミリー層。

利用シーン：牧場へ訪れ動物たちと触れ合う中で島の恵みを感じながら家族で味わっていただきたい。

小売希望価格：380円(税込)
内容量：180ml
住所：下地字川満800-28
電話：090-5443-4936
担当：石川 敦子



オリジナルドリップバッグ

國仲商店株式会社



伊良部島の入江沿いに琉球松と広い芝生のある、大きな公園のようなかフェ「國仲商店」ファミリー層やペット同伴の観光客、さらに地元のおばさま達の模合など、幅広い方々に愛されている。自然溢れる立地に加え、自家焙煎した珈琲も人気の一つ。

生豆から仕入れ、温度や湿度を徹底した数値化で管理し最適な状態を保つ努力を徹底している。三年前から自社農園で珈琲栽培も始



島に寄り添い、向き合う企業の橋渡しとして今後も歩み続ける。

め、昨年初収穫できるまでに生育してきた。自分達で育てることにより一粒一粒を大切に作る気持ちにより深まったという。今後は雇用と循環をさらに意識した展開実現に向け目指していく。

現在、佐良浜と伊良部をそれぞれイメージしたドリップバッグを販売しているが、本交流商談会ではブランディングの一環としてオリジナルブレンドを希望する企業との受注製造も数量限定で行う。

ターゲット：更なる高付加価値のためにホテルオリジナルブレンドの製造販売を希望する宿泊施設。

利用シーン：朝日を浴び島の風を感じながら味わう一杯。さらに宿泊者へ向けたノベルティとして。

小売希望価格：数に応じて要相談
内容量：およそ10g
住所：伊良部国仲531-1
電話：0980-79-0181
担当：里森 文哉



マリーバ宮古島メロン

株式会社 Mareeba



宮古島でメロンと聞くと驚く方が多かったが、ここ数年その認知度も向上し定着してきた。そんな中、生産量や品質で定評があるのが Mareeba の「宮古島メロン」。

マンゴー・ゴーヤ・ピーマン・玉ねぎ・オクラ・生姜・パクチーなど多岐に渡る栽培をしているが、メロンは特に、温度や湿度、風など微調整が必要で自身の思い描く通りに行かないことが多い。しかし「それが農業の魅力」と、



送料を払ってでも購入したい！そんなメロンづくりを追求する。

笑顔で話してくれる表情が印象的な森上さん。アールスメロンの赤肉メロンを主軸に生産しているが、その味わいと食感に魅了されたリピーターも多い。

追熟し食べ頃まで自身で育てる楽しさ、歓声を上げながら食べる様子は喜びでありやがいがいでもある。食べ終わった後「あの人にも食べさせたくなった」と追加購入される方もいるほど大人気の逸品なのも頷ける。

ターゲット：食べた時の感動を共有したくなる果物好きなファミリー層

利用シーン：大きさと香り・食感と味わいに感動する旬を感じる贈答品として。

小売希望価格：2,500円(税込)
内容量：1.7kg
住所：下地字与那覇1096-1
電話：090-9597-0157
担当：森上 聡



畑(ぱり)ほろり

株式会社食楽Zu



琉球王国時代、献上品の一つでもあった「冬瓜とパイナップル」を餡に使用した伝統菓子。現代の幅広い年齢層の方に好まれるように、しっとりとした餡を程よくサクとしたクッキー生地で包み、優しい口当たり仕上げた。

冬瓜を使用する中で、水分量や熱管理のバランスが非常に難しく、構想から完成まで数年間試作研究を重ねた。さらにパッケージにもこだわり、商品名を囲むゴー

ルドは、冬瓜とパイナップルを融合し表現した納得のデザイン。

栄養化が高い旬の時期に収穫した宮古島産の冬瓜を大量に仕入れ年間使用分を冷凍し活用している。料理人としての経験・知見を活かし、これまで様々な商品を開発・展開してきたが、本商品の完成度具合は非常に高い自信作。土産品としてだけでなく、飲食店の地元スイーツとして店内提供も十分に可能性を秘めている。

ターゲット：沖縄伝統菓子に興味を持つ幅広い年齢層向け

利用シーン：宿泊先でコース料理やカフェメニューでのスイーツとして。または、観光施設や空港売店などで地元素材を活用した土産物。

小売希望価格：1,026円(税込)
内容量：3個入
住所：平良字下里1284-8
電話：0980-73-9224
担当：宮城 正明



離島フェア2024において、優良特産品部門賞を見事受賞。



Cup on coffee

coffee shop Majya



近年、自家焙煎珈琲を取り扱う飲食店が増えてきたが、一〇年以上前から店舗を構え島内外に根強いファンを持つ珈琲専門店。各産地毎、季節毎に仕入れた生豆をその日の気温・湿度、音や香りを見極めながら最高の状態まで丁寧に焙煎していく。

一七年前、那覇の自家焙煎珈琲店で勤務していた際に珈琲の美味しさと奥深さを知った前泊さん。次第にその魅力にはまり専門資格

を取得するまでになった。自身の経験や得た知識を楽しく広めるためにイベントやスクール開催するなど勢力的に活動している。

今回の交流商談会では「珈琲」の深みと「黒糖」のほのかな香りが絶妙に調和したオリジナルドリップバッグを紹介する。黒糖の量や粒度を幾度も試作を重ねた自信作となっている。「美味しい珈琲を手軽に味わってもらいたい」そんな優しさが詰まった一杯だ。

ターゲット：豆を挽くところから淹れなくても手軽に美味しい島の珈琲屋さんの味を堪能したい方。

利用シーン：珈琲を味わいたいときに地元スーパーや量販店で手軽に手に取れる日用品。または土産品。

小売希望価格：250円(税込)
内容量：約10g
住所：平良西里448-1F北
電話：0980-79-0621
担当：前泊 千賀子



5個入りギフトセットやオリジナルオーダーブレンドも対応可能。



かちわり黒糖

多良間島観光コンシェルジュ



日本一の黒糖生産量を誇る多良間島。深いコクとすっきりとした口当たり、日常のおやつから料理の調味料まで幅広く活用され沖縄各地で製糖される黒糖の中でも多良間島産黒糖をイチオシするファンも多い。

そのような黒糖をさらに手に取りやすく小分けタイプにし、多良間島を感じるイラストや昔から地域に伝わる金言（格言）を加えたのが本商品である。



島の格言は様々なシーンで胸を打ち、支えられる言葉が多い。

島の文化発信に力を入れ、様々な角度から企画を行う波平さん。

観光の在り方、地域のつながり、進学就職で島を離れることも達。多良間島という土地で生まれ育った彼が思い描く島の未来。かちわり黒糖を通して島の景色や文化、生活を知ってもらい、興味を抱き関わる人々の輪を国内外にどんどん広げていく。この先も多良間「らしさ」が大切に後世まで引き継がれていくために。

ターゲット：友人知人用に沖縄旅行のお土産を探してる国内外観光客。

利用シーン：観光施設や空港売店などでご当地お土産の一つとして。また、島の格言内容に目を惹かれ、友人への応援プレゼント用に。

小売希望価格：450円(税込)
内容量：60g
住所：多良間村字仲筋397番地
電話：090-6858-6268
担当：波平 雄翔



多良間島うえきやーのピパツグーシ

多良間島観光サービス



沖縄各地で生育する「ヒハツモドキ（ピパツ・ピパーチ）」は、実の部分と葉を乾燥し、葉の部分には食材として古くより親しまれてきた家庭の味。東南アジア原産のクシノウ科のつる性植物で血流促進・体温上昇、冷えやむくみ改善効果もうたわれるほどインド伝統的医学のアールヴエーダでも活用されてきた歴史を持つ。

富盛さんの実家でも何十年前から立派に育っており、汁物の薬味



島の各家庭の庭先で大切に育てられた恵みを、届ける。

や、魚のマース煮の際に香り付けとして葉と一緒に煮込んだり、炊き込みご飯に刻んで入れたり様々なシーンで使用されてきた。

多良間島の風と大地の恵みを受け完全無農薬で育てられた島の味を是非多くの方々に食してもらいたい。その想いで今回出展を決意。新たな活用方法、提供方法も交流商談会の場を通して柔軟に対応。

ターゲット：島の素材を好む健康志向・美容に興味のある層。または、ピパツ愛用者。

利用シーン：汁物・料理の香辛料、さらにスイーツやココア、スムージー等の香り付けとして。

小売希望価格：850円(税込)
内容量：20g
住所：多良間村字塩川105
電話：090-9787-9819
担当：富盛 裕香



ミニトマト

菜彩農園 遊戯三昧



大玉トマト・ミニトマト・ピーマン・ナス・ゴーヤ・にんじんなど年間二〇品目以上の作物を育てている薫さん。手間暇をかけ重ねた努力の分だけ成果が見えやすい仕事だからこそ、常に様々な分野にアンテナを張りこれまでの経験と新たな情報を融合させ挑戦し続けている。

興味を持った作物があれば試験栽培を行い、仕立て方や栽培方法を探る。そして総合的に本格栽培

が見込めると判断した段階で増産化に向けて実施していく。市場を中長期的な視点で多角的に見ている薫さんならではの感性と栽培技術が織り成す高スキルである。今回のミニトマトも昨年初栽培し高評価だった品種を用意。トマト本来の味が凝縮されている。

聞いたことはあっても実際に食べたことのない野菜の多さを実感するとともに野菜の魅力、食の可能性を取材を通して強く感じた。

ターゲット：日常的に使用し調理・提供するための旬の野菜を求めている島のお弁当屋さん、または朝食ビュッフェ用サラダを探す宿泊施設。

利用シーン：季節毎に旬の野菜を提供。必要に応じてオーダーで作物を育てることも可能。

小売希望価格：1,200円(税込)
内容量：1kg
住所：上野字新里92
電話：090-9782-6169
担当：伊志嶺 薫



飲食店丸ごと遊戯三昧の野菜。その状態を目指し挑戦が続く。



ブラッピー（ブラックビーナッツ）

合同会社潮風の里



近年、様々な作物品種を栽培する農家さんが増えてきたが、その中でも特色ある作物・栽培方法を展開している、潮風の里。

フィンガーライム・ライチ・アボカドなど世界各地で需要の高い熱帯果樹を宮古島で栽培し、年間を通しての収穫販売を目指す。

これまで長く島で行われてきた既存の農業の仕方・固定概念から脱却し「高付加価値作物」と「徹底した作業効率」を軸としたパツ

ケージを通して、再現性確立と新規農業参入する若者への後押しを着々と進めている。

さらに地場産業向上に対するアプローチとして、値が付きにくい魚を加工し「ジャッキー」「ペットフード」の試作・商品化を行っている。

前回の交流商談会以降、品薄状態が続いているが機材導入・生産事業者増加など量産体制を整え新たな展開へ挑む。

ターゲット：宮古を堪能し部屋に戻ってゆっくり一杯飲みたい観光客。また、島で作られたおつまみをミニバーに設置したい宿泊施設。

利用シーン：ホテルのテラスでサンセットを眺めながらオリオンビール片手にカジュアルなおつまみとして

小売希望価格：540円(税込)
内容量：50g
住所：平良西里1886-1
電話：090-3196-9027
担当：新村 一広



ピーナッツ殻を使用した固形燃料や肥料の試作も重ねている。

ていだメロン 8farm



宮古島産フルーツとして年々認知度を高めてきているメロン。その中でもひとときを評判を集めているのが増田さんが丹精込めて育てる「ていだメロン」。

栄養を凝縮集中するために一株から一玉のみしか生育させず、気温や湿度の細やかな調整、葉の剪定や吊し上げなど日々徹底した管理を行うていだメロンは、ニキロ以上の大玉にも関わらず、深い甘味とさっぱりとした後味が特徴。



とにかく大きい・そして甘い！が特徴の太陽のようなメロン。

特に小さなお子様やメロンが苦手な方からのファンが多く、リピーターも続出するほどである。

より多くの需要に応えるために作付面積を増やし今季は五トンの収穫量を想定している。

「農業とは食を通して人々の笑顔を作っている」そう笑顔で語る増田さん。

笑顔で食べる方の行動力と幸せの連鎖はまだまだ広がっていく。

ターゲット：宮古島を代表する果実メロンを食事メニューでの提供を検討中の宿泊施設レストランまたは飲食店。

利用シーン：宿泊先の朝食デザートやウエルカムフルーツとして。

小売希望価格：2,300円(税込)
内容量：2kg / 玉
住所：城辺保良
電話：090-6963-1913
担当：増田 充宏



フルーツ大福セット

あまいの大好き！農園



上野新里で苺やメロンを栽培する平良さん。「農園で栽培している果実を一年中食べて欲しい」そんな想いでフルーツ大福づくりをスタート。

果実を菓子店に素材として提供し製造依頼をする想定だったが、大福専門店や和菓子屋のない島で受けてくれる職人はいなかった。それでも実現に向けてどうしても諦められず、独学で大福づくりを始めた。季節や種類毎に変化する



マンゴーやドラゴンフルーツなど南国果実を使った大福も人気

果実の水分量や扱いの繊細さに悪戦苦闘。専門家のアドバイスも得ながら試行錯誤を重ね、完成。今では製造が間に合わないほどだ。

前回の交流商談会での評判も高く取引先も増えた。島の果実を味わいたい観光客だけでなく、地元購入者も多い。幅広い層にファンが多いのもフルーツ大福ならではの魅力とも言える。今回は三年がかりで商品化した「いちごさーたーあんだぎーも」登場予定。

ターゲット：滞在中にホテルや飲食店で食べたフルーツ大福を家族や知人にも土産として考えてる観光客。

利用シーン：提供飲食店やホテル・空港での土産品・ギフトとして。

小売希望価格：2,800円(税込)
内容量：480g(6個入)
住所：上野新里753-7
電話：090-7587-8940
担当：平良 繁和



アフターサンケアジェル

株式会社コーモト化粧品研究所



珊瑚礁が隆起してできた琉球石灰岩の宮古島。弱アルカリ性の土壌に自生する野草の大半は薬草だと表現する方もいるほど栄養価の高い作物がよく育つ。

宮古に昔から自生していたムツウサもその一つ。抗炎症・抗酸化・抗アレルギーが他地域と成分を比較しても高数値だという。そこに宮古島産のアロエ・ノニ・長命草を加え完成したのがアフターサンケアジェル。さらっと肌にな

じむ質感に愛用者も多く、日焼けで患部に触れることが難しい方へケア用品として永く使用しているエスセラコンからの人気も高い。手軽に持ち運びができる本サイズが売れ行き好調だが、自宅や店舗用の二〇〇グラムもご用意。島素材のサンケアジェルとして、マリンアクティビティのフロント用や室内アメニティ用としての展開も視野に入れている。交流商談会会場にてぜひ一度ご試用ください。

ターゲット：島で様々なアクティビティを楽しむ国内外観光客。または肌乾燥が気になる年配者向け。

利用シーン：日焼けでダメージを受けた肌の保湿ケア。さらに冬の乾燥肌対策として。

小売希望価格：980円(税込)
内容量：50g
住所：平良東仲宗根825-6 2F
電話：090-4356-3149
担当：平良 博明



宮古島バターサンド

合同会社Ilien (micamo)



「宮古島の太陽をたくさん浴びた美味しい果実をたくさんの方に食べていただきたい」「ちんすこうやバナナケーキとは違うケーキ屋さんだからこそできる島のお土産」そんな想いで日々新商品開発・販売を行う。

ドラゴンフルーツやマンゴー・パッションフルーツやパイナップルなど、島の果実を使ったバタークリームと丁寧に焼き上げたサブレのサンドが絶妙なバランスを演

出する。前回の交流商談会を経て販路が拡大。その中で常温販売に対する要望の声が多く、バタークリーム改良を重ねている。常温設置・ウエルカムスイーツとしての用途拡大も視野に入れている。

「記念日・大切な日に、思い出のページに入ってもらえる商品づくり」一つひとつ手作りで仕上げる宮古島バターサンドを、是非ご賞味ください。

ターゲット：宮古島に観光に訪れた30代女性をメインに想定しつつ、島から離れて過ごす娘や孫へ送る母親層。

利用シーン：宮古島から届いた、島を感じ・思い出すお土産品として。

小売希望価格：2,000円(税込)
内容量：6個入り
住所：平良西里329-101
電話：080-4696-3016
担当：村吉 ひかり



商品だけでなく、パッケージデザインにも注力した展開を行う。



ノニ・桃ハニー 有限会社グリーンエイチ



高い栄養価と独特の風味を持つ「ノニ」口にしたことはなくてもその名前を耳にしたことある方は多いのではないだろうか。海外では自宅の庭先に育て、体調不良時に葉や実を使用する家庭医学として愛用している地域もあるとのこと。

有限会社グリーンエイチの原さんもノニの魅力と可能性に魅了された一人。六年ほど前に原さんのお姉さんがノニ農園を管理するご



スッキリしたノニハニーソーダはCAFEの人気メニューの一つ。

縁を頂いた。ノニの栽培には化学肥料や農薬が不要・台風にも強く環境負荷も少ない。年に四回実が収穫でき、洗って専用容器に六ヶ月ほど熟成保管することで原液ができる。

現在はその原液とハチミツを使用してノニ飲料やノニ石鹸を製造販売している。

免疫向上・炎症抑制等、様々な有効成分が期待できしかもいくつかり美味しい。ぜひご賞味下さい。

ターゲット：宮古島素材を活用した飲料提供を模索中の宿泊施設・飲食店。

利用シーン：宿泊施設での朝食時やウエルカムドリンク、CAFEのドリンクメニューとして。

小売希望価格：2,800円(税込)
内容量：150g
住所：平良荷川取325-11
電話：0980-75-2880
担当：原 菜希子



紅芋（沖夢紫・ちゅら恋紅・むらさきほまれ） 宮古島芋畑

宮古島芋畑



沖縄を代表する食材「紅芋」の生産・加工・販売を行う宮古島芋畑。沖縄県主催「2024おきなわ島ふろどグランプリプラス」では「畑のチョコレート」とも評されている沖夢紫をねっとりとした甘く焼き上げた「紅ヤキイモ」が見事グランプリを受賞。宮古島芋畑では、この食味の良い沖夢紫をメインで生産しているが、チップスなど用途によっては向かない調理方法もある。そこで、より用途に

じた商品提供をしていきたいとの思いから、現在では五品種の紅芋を生産している。

今回の交流商談会では、沖夢紫・ちゅら恋紅・むらさきほまれのおすすすめ紅芋三品種に加え、事業者からの要望が多い紅芋ペーストや利便性の高いカット紅芋もご用意。紅芋専門農家による紅芋の更なる可能性を提案するとともに、バイヤーからのニーズや課題についても幅広く収集希望。



青果販売の他、ペーストやカット芋、焼き芋などの紅芋加工品も展開。

ターゲット：沖縄を代表する食材、紅芋を商品展開として構想している飲食店及びホテルレストラン。

利用シーン：焼き芋・チップス・アイス・ドリンク・天ぷら・スープ・サラダ等、鮮やかな色彩を最大限に活かした紅芋スイーツや紅芋料理。

卸価格：756円～1,080円/kg(税込)
紅芋ペースト 9,720円/10kg(税込)
内容量：可能な範囲で相談応じます
住所：城辺西里添103-2
電話：070-4175-1884
担当：松川 千鶴



ナウレタマヌオイル

ヤラブの木



宮古島の海岸線沿いに防風林として生育する樹木「テリハボク」強い紫外線環境で育つ熱帯・亜熱帯地域の植物は、植物自ら身を守るため高い紫外線耐久効果や抗酸化作用を持つ。

宮古・池間島で収穫したテリハボクの種子を一つひとつ手作業で加工し非加熱でじっくり搾ることので純度の高い国産タマヌオイルを製造している。

で古くから火傷や傷の治療薬として、また赤ちゃんのかぶれケアや強い陽射しから肌を守るためなどに使用されてきた歴史を持つ。種から苗木を育て池間島の土地に植樹する。そして無農薬で生育したテリハボクの木から実を収穫。島の方々や実を割り、取り出した種を搾った大切なオイル。身近にある自然の恵み、島の魅力や価値を島の子どもたちへ届け未来へ繋いでいく。



ホテルやエステサロン対象にオリジナルブレンドも対応可能。



ターゲット：島素材のスキンケア商品を使用したエステメニューの展開を検討中の方。

利用シーン：ホテルエステメニュー更に敏感肌や日焼けした肌へのホームケア用物販として。

小売希望価格：4,290円(税込)
内容量：20ml
住所：平良字池間266
電話：0980-75-2501
担当：三輪 智子



宮古島産冷凍マンゴー

大野果樹園



年間一三トンもの収量を持つ大野果樹園のマンゴー。三〇年ほど前から栽培を始め、現在は果樹園と直売所に加え、昨年から完全熟マンゴーを贅沢に使用したマンゴーパフェやプリン・ジュースが味わえるパーラーを併設。島内外に多くのファンを持つ。

土壌づくりと細やかな手入れ作業にこだわり、平均一三〜一四度の糖度と酸味を抑えた味わいが特徴。また、収穫の際には鉄を使わ

ず袋がけした中に自然落花するまでたっぷりと栄養を吸収した完熟マンゴーのみを使用している。太陽の恵みと愛情込めて生育されたマンゴーをオフシーズンでも多くの方に味わっていただくために冷凍マンゴーもご用意。ドリンクやソーズなどに適した冷凍とカット用の瞬間冷凍の二つの機材を使い分け、用途に応じた最適な状態の完熟マンゴーを提供する。



一つひとつ丁寧に育てた完熟マンゴーをぜひご賞味下さい。



ターゲット：年間を通して宮古島の冷凍マンゴーを使用したいと考えている島内飲食店事業者・ホテル内レストラン。

利用シーン：カットマンゴー・スムージー・パフェからジャム・ソースなど加工品まで広く使用可能。

小売希望価格：2,400円(税込)/kg
内容量：2kgより取引可能
住所：平良字東仲宗根添1117-1
電話：080-9397-0011
担当：川満 里奈



ざるもずく

伊良部島もずくパラダイス合同会社



伊良部島、青く穏やかに広がる佐和田の浜。豊かな海の恵みとふり注ぐ太陽の光を浴びすくすく太く成長した「もずく」

歯応えある食感と伊良部島のミネラルをたくさん蓄えた海藻そのものを感ぜられるのが特徴。

おいしさそのままとれたて生の「ざるもずく」と、白ごはんの上にのせて手軽に食べれる「もずく飯」は、島内飲食店やMのサイトでも大人気。



富谷さんの船でもずく畑へ収穫体験ツアーも限定実施可能。

もずくは熱に弱く、水温を見ながら網の微調整や網についた雑草が繁殖しないようにこまめに摘むなど日々の細やかな手入れが重要だという。最適な生育環境に向けて試行錯誤を重ね、今では安定して採れるようになってきた。

美しい伊良部の海で育った若摘みもずくの「ぬめり」と、完熟もずくの「太さ」成長に応じて変化するもずくの魅力をぜひ味わってください。

ターゲット：地産地消を意識し、積極的な提供を検討中の飲食店及び宿泊施設関係者。

利用シーン：朝食・夕食メニューの中で小鉢やもずくを活かしたメニューとして。

小売希望価格：540円(税込)
内容量：400g
住所：伊良部国仲531-18
電話：0980-78-5855
担当：富谷 紗緒理



宮古うまれのすうばりんと

株式会社ビザライ 夢工房宮古



宮古島の素材を活かし、陸・海の食材の良さを十分に感じる商品開発を目指し風味や食感のバランス・パッケージデザインなど試作改良を経て、構想から二年もの月日を重ね完成した自慢の商品。

名前の由来は、すうば(宮古そば)よりんとう(かりんとう)を合わせた言葉で、プレーン・黒糖・塩・あおさ・みやこ味噌と、期間限定の「島とうがらし」の計六つのフレーバーで展開している。



余分なものは加えず、素材の魅力・良さを活かした人気商品。

昨年、沖縄県優良県産品受賞や「JAF」就航記念品としての採用など商品評価も高く、今では島内のみで月平均一〇〇〇個販売する商品となっている。

島を代表する定番の土産品・ロングセラー商品としての地位確立を目標に知名度向上と販路拡大、さらに商品そのもののブラッシュアップにも余念がない。パリッとした食感と島素材そのものの風味をぜひ会場でご賞味ください。

ターゲット：島を代表する宮古そばを使ったご当地土産を探す国内外観光客。

利用シーン：宮古島の海・陸・空の素材の魅力を感ずる定番土産品として。

小売希望価格：オープン価格
内容量：35g
住所：平良字久貝875-2
電話：0980-79-0361
担当：砂川 聖矢・岩本 昌恵
稲福 久美・上園 優香



やぶれまんじゅう

前川屋製菓



餡もち・つゆぐさ・マドレーヌやバナナケーキなど約二〇種類もの和洋菓子の製造販売を行う前川屋製菓。まもなく創業一〇〇年を迎える老舗店は、これまで数多くの冠婚葬祭や地域行事、祝い事を支え続けてきた。特に旧盆時には今でも一〇〇〇〇個もの餅を予約販売をしている。

今回のぷからす交流商談会では前川屋製菓の強みでもある「あんこ」そのものの風味を最も深く堪能できる「やぶれまんじゅう」をご用意。

気温や湿度によって水分量や火加減を微調整しながら五時間以上じっくり煮詰め、滑らかな舌ざわりとコクを生み出したあんこを薄皮で一つひとつ丁寧に手で包み蒸しあげる。

「先代である父の味を求めて今でもまだまだ修行中。完成していない」と話す四代目の与那覇さん。老舗店の挑戦はまだ続く。

ターゲット：銘店前川屋製菓の伝統の味を島内外の方へ届け、島を感じてもらいたい方。

利用シーン：宿泊施設や各種店舗のお祝い品やノベルティー、またはオリジナルパッケージのコラボ商品として。

小売希望価格：700円(税込)
内容量：6個入
住所：平良下里634
電話：0980-72-9634
担当：与那覇 一美



紅白餅やギフトセットなど顧客への細やかな対応も人気の一つ。



宮古島風景のポストカード

ハナグスクフォトグラフ



移ろい行く時代の中で刻一刻と変化する島の景色、文化・行事。その中でも変わらずしっかりと力強く息吹く人々の営み。その一ページを大切に記録・発信するハナグスクフォトグラフの波名城さん。

昔から残る趣、人間臭さや生活感、島らしさの価値やこの島だけの魅力を観光で来島された方はもとより、地元の方々、島を離れて生活する宮古島ルーツの方々へ届

け、共有共感の輪を広げていく。今回はポストカード単体としての紹介となるが、今後は動画・音源・自然音などをくろと連動させより深く宮古島を感じるコンテンツ展開を進めている。

年配者にとっては懐かしい原風景、若者や観光客には珍しい・沖縄っぽさを感じる風景の発信を通してこの島の大切なもの、想いを未来へ向け創り上げていく。

ターゲット：先人たちが築いてきた景色・行事・文化に興味を抱く国内外観光客及び地元住民

利用シーン：宮古島滞在中、宿泊施設や食事処で島を感じる土産品、会話のコミュニケーションツールとして。

小売希望価格：250円(税込)
内容量：1枚
住所：平良字東仲宗根678-8 101
電話：090-2581-6633
担当：波名城 優



空・海・花々・動植物。宮古島を構成する全てを、大切に残す。



琉球乾酪

宮古島チーズ工房



ジャパンチーズアワード二〇二四での受賞歴を持ち、牛乳や山羊乳を活用した宮古島唯一のチーズ工房として島内外から注目を集める富田さん。島内だけでなく、観光で来島した国内外の方々もわざわざ店舗へ購入しにきてくれるほどファンも多い。

チーズは乳を一〇分の一まで凝縮して製造する。良質なタンパク質が摂取できる健康食品として購入する人も多いが、もっと気軽に



今回、牛乳・山羊乳・島ハーブの琉球乾酪三種を同時リリース。



ターゲット：添加物の有無や栄養素を考慮しつつ、特別な沖縄土産を探している売場担当

利用シーン：通常お土産とは別に、「健康×島らしさ」を求める国内外観光客

小売希望価格：842円(税込)
内容量：20g
住所：城辺字保良344-9
電話：0980-77-8064
担当：富田 常子



環境配慮型洗剤

mauru合同会社



私たちの生活において、また宮古島を語る上で欠かすことのできない「水」世界初の技術と自然植物の恵みがぎゅっと詰まった洗剤を通して、宮古島の「水」を大切に想うきっかけになるように。

近年、急激に変化し続ける宮古島。経済と環境のバランスの中で本質的なサステイナブルについて深く興味を抱き、国内外様々な分野からの情報収集と学びの機会を得た。自然環境、珊瑚、暮らしや



次年以降は未活用の廃棄素材を活した、地域洗剤開発も進める。

生活を通して日々私たちができること続けられること。知れば知るほど深く絡み合う関連性。私たちは毎日水を使い、触れ、体内に入る。その水は大地を通り海へ届き、やがてまた私たちの元へ戻ってくる。「水」に着目することで「人」へつながる。

島の素材で作られた土地に合った洗剤。さらに「すぎゼロ」の技術による環境負荷軽減は、島の未来へ繋がる貴重な商品となる。

ターゲット：自然環境配慮に加え、水道光熱費コスト削減に課題を抱える宿泊施設・飲食ならびにランドリー経営者。

利用シーン：宿泊関連施設厨房及びランドリー用洗剤として。

小売希望価格：15,000円(税抜)
内容量：3kg
住所：平良東仲宗根245-2
電話：090-2470-4699
担当：原 芹



宮古上布の織衣&小物

染織工房timepab



「宮古島のいのちを身に纏う」をコンセプトに織衣や小物を制作している石嶺さん。手績みの苧麻を福木や月桃、ガジュマルなど島の草木で染め、丁寧に宮古上布を織りあげる。

日本の四大上布の一つである宮古上布は、藍染の麻織物の最高級品であり重要無形文化財に指定されている。染織作家として活動する石嶺さんは宮古上布を暮らしの様々な場面に取り入れられるよう

反物だけでなくワンピースやシャツ、ジャケット等の洋服、財布やバッグ等の革製品、ショール等幅広い商品制作も行なっている。

織物は、苧麻の糸績み・草木染め・織り等、島の植物のいのちを活かしながらつくりあげる。工業生産品ではなく、「いのちを身に纏う」という感覚を多くの方に知ってもらうことでこの島の資源と先人の技術がこの先も継承されていくのではないだろうか。



アンティークの宮古上布を使った織衣も人気。



ターゲット：宮古上布を通して島の文化発信を積極的に行いたい宿泊施設及び飲食店や、宮古上布の商品を販売したい小売店。

利用シーン：宿泊施設内のエントランスやEVホール、客室や個室などで一点もののコラボ商品として。または、ホテルやセレクトショップでの商品の販売。

住所：下里687-1
電話：080-6490-1770
担当：石嶺 香織

ミルポツシェオーガニクス ボディケアクリーム

株式会社ミルポツシェオーガニクス



宮古島の植物で作る純国産オーガニックコスメブランドとして、ママ&赤ちゃん・妊婦さんを中心に多くの支持を集めている。

保湿効果や消炎効果に優れるといわれている月桃に着目し、月桃蒸留水を主原料としている。さらに、すべての商品に宮古島の植物(ツバキ・アロエベラ・パッションフルーツ・ヘチマなど)から抽出した植物エキスを使用して。特許技術による界面活性剤不使

用など、お肌の刺激となりやすい成分を配合しない八つのフリー処方にこだわって、敏感肌の人でも安心して使い続けられる商品を提供する。

今回は、ママにも赤ちゃんにも安心して使用できるボディケアクリームを紹介。保湿と肌の弾力を保つ植物オイルと、抗酸化物質を多く含むとされる宮古島の植物エキスを配合した自然の恵みを、是非お試しください。



特許技術と宮古島の自然エキスの融合から生まれた商品の数々。



ターゲット：産前産後のママ、敏感肌の方、又は産婦人科や皮膚科といった医療関係者、エステサロン、ホテルなど。

利用シーン：市販クリームが合わず困っている方への贈答品、ホテルアメニティやホームケア用品として。

小売希望価格：2,970円(税込)
内容量：160mL
住所：城辺字福里624-22
電話：0980-77-2755
担当：黒木 隆之

あら！千代ちゃん肉みそ

津嘉山 莊



島を感じる素朴な庶民の味として約二〇年前から愛され続けるロングセラー商品。

来間島で育った津嘉山さん。各家庭で作っていた味噌と、島で育てていた豚を使って母が作ってくれていた「肉みそ」

畑仕事の際に芋と一緒に食べていた思い出の味。幼少期の原体験と母の味の記憶を辿りながら商品化を進めた。

密封方法・油ぬき、味のバラン



毎朝3時起きでひと鍋ずつ丁寧に手作りする、自慢の商品。

ス。様々な方法を試し、試食&改良を重ねた。

「島内住民から国内外観光客まで島の家庭の味を手軽に味わってほしい」そんな想いで出来上がった逸品は、今や島を代表する人気商品となった。それでも今尚、美味しさの追求・思い出の母の味に向かう日々だという。

島に昔から根付く、素朴な家庭の味を届け続けられる様、千代さんはこれからも歩み続ける。

ターゲット：土産品を探す観光客や島外で生活する家族へ送るための商品を揃える地元スーパーや量販店。または観光施設売店。

利用シーン：観光来島中の方が島の家庭の味を楽しめるお土産品。または、島内住民の小包用商品として。

小売希望価格：580円(税込)
内容量：180g
住所：下地字与那覇149
電話：090-3790-7755
担当：津嘉山 健



栄養一番

niconowa(ニコノワ)

カフェ飯弁当と自家製フオカッチャのパニーニ、スコーンやスイーツで評判のniconowaさん。

二〇数年前にお母様が考案し販売していた人気商品をリニューア

ルリリース。
小魚・ピーナッツ・胡麻・みそというシンプルの中に、素材の味と深みを引き出すバランス、そして飽きのこない食べやすさに向けて試作を重ねた。ピーナッツはオーブンで食感よく焼き上げ、みそは



ぶからす交流商談会では、新パッケージとともに披露目！！

ターゲット：島に昔からある素朴なおやつ、手軽に食べれる健康素材土産として国内外観光客へのアプローチを考える観光施設や宿泊施設内販売所など。

利用シーン：間食時の手軽なおやつや、茶請けや酒のつまみとして。

小売希望価格：810円(税込) *想定
内容量：85g *変更可能性有
住所：下地字上地340-1
電話：080-3907-2508
担当：宜保 智美



宮古島ガーリックシュリンプソース

パーラーレッドドラゴン



宮古島のガーリックシュリンプの第一人者であり、名実ともに注目を集める名店「パーラーレッドドラゴン」

国際線機内食提供や県外空港内航空会社広告紹介などその人気は高く、ガーリックシュリンプソースは島内だけで月一〇〇〇本以上売れているという。

宮古島の素材活用に拘り、本場ハワイのローカルフードとは異なる、ここにはないオリジナルの

ガーリックシュリンプを求めて全国各地からファンが集まる。

宮古島にきて食べてくれた観光客がハワイや他地域でガーリックシュリンプを食べ、そこで宮古島を思い出し、また島へ再訪する。そんな循環を目指し日々活動し続ける松吉さん。

この島の風土、気候に合ったここにしかないオリジナルの味わいをこれからも妥協することなく追求していく。



パーラーの味を自宅でも楽しめる人気のオリジナルソース。



ターゲット：ハワイを含む海外に向けて宮古島を発信できる企業。(例えば、航空会社の機内食など)

利用シーン：日本人が作ったらガーリックシュリンプはこうなった！と発信できる飲食店・機内食などでの提供として。

小売希望価格：1,500円(税込)
内容量：200g
住所：平良東仲宗根添1166-597
電話：090-8668-9036
担当：松吉 秀樹

チーズテリーヌのクッキーサンド

Ayantsu



島の恵みのおいしさ、濃厚な旨みに魅了された矢ヶ崎さん。移住前からチーズケーキ作りが好きだったこともあり、島の野菜や果実を使い、島の美味しいものを詰め込んだチーズスイーツを作り始めた。

素材の色味や風味を活かしつつチーズそのものも味わえるための最適、クッキー生地とチーズテリーヌの水分バランスなど幾つもの壁が立ちばかった。

昨年のぶからす交流商談会ではスタートアップ事業者として参加し多くの方々からご意見をいただいた。それから試作を重ね、構想から四年。完成したのが本商品となっている。

スイーツとしてだけでなく、チーズと醗酵食品を合わせ作成した「泡盛に合うチーズテリーヌ」も展開し人気を集めている。チーズテリーヌの可能性はまだまだ広がる。

ターゲット：国内外観光客へ島スイーツを販売したい空港売店や観光施設など。

利用シーン：宮古島土産として購入し自宅で島の景色や農作物の美味しさを思い出しながら味わう大切なスイーツ。

小売価格：2,850円(税込)
内容量：1箱(5個入)
住所：平良久貝721-16 GLANZ
白金ビル2-B
電話：080-5446-4472
担当：矢ヶ崎 しのぶ



レモン・紅芋・かぼちゃ・マンゴー・黒糖等、島の恵みを活用。



夏小紅（なつこべに）

檬果家



日本一の生産量を誇る宮古島のマンゴー。様々な品種があるが、県内でも数える程度しか栽培していない「夏小紅」

一般流通している品種と比べ、糖度が高く風味豊か。マンゴー好きの方の中では圧倒的なファンもいるほど人気の夏小紅。しかしその反面、生育状況に応じた管理が繊細且つ、食べ頃の完熟具合の見極めが難しい為、生産者が少ない希少な品種となっている。



宿泊施設での提供・販売の評価も高く、リピーターが多い。



ターゲット：宮古島を代表する人気のマンゴーを土産物・ギフトとして販売したい宿泊施設。

利用シーン：宿泊先の朝食で食べた旬のマンゴーを自宅または贈答品として発送。

小売価格：6,000円~8,000円(税込)
内容量：2玉入（1kg以上）
住所：川満東横間825-3
電話：090-2352-7465
担当：西川 健



みやーくぬ和菓子

みやーくぬかーす小松庵



日本的な四季を感じにくい宮古島において、島の素材を使った和菓子で日本の季節を感じてもらいたいという思いから、二〇一七年に開業した小松さん。

開業当初は生菓子に加え、カステラやクッキーなどの焼き菓子や島のローゼルを使った羊羹などを販売していたが、現在は、宮古味贈おはぎや黒小豆など島素材を活用した生菓子に加え、母の日用のカーネーション練り切り、ハロウ



「宮古島×和菓子」の新たな分野を開拓し続ける、小松庵。



ターゲット：宮古島の素材を活かした贈答用・または個人用の新たな商品販売を検討されている観光施設・空港売店。

利用シーン：帰宅後、宮古島の思い出とともに味わう土産菓子として。

小売希望価格：未定
内容量：未定
住所：下里1091-3丸富ビル2階東
電話：090-3134-0144
担当：小松 慶子



宮古島ラム酒「MAKUGAN」

株式会社多良川



原料から仕込み水、酵母、人まですべて宮古島産をテーマに泡盛職人が0から造り上げた。現在は木製樽で熟成をさせ、数年後にはウイスキーに負けない品質のスピリッツを世に出す予定だという。

一次産業の宮古島を代表する「さとうきび」を宮古島で二次加工することにより、さとうきびの消費量や農家の収入増を目指す。

また、「世界中で飲める宮古島ラム酒」へ向けた品質向上と生産



宮古島産「さとうきび」を泡盛職人が、丁寧に醸したラム酒



ターゲット：カリブの「モヒート」やホテルが発祥といわれる「ピニャコラーダ」等、地域を代表するカクテルのように「宮古島」を代表するカクテル誕生を目指すBAR担当者。

利用シーン：ホテル滞在する老若男女全ての人が宮古島を感じるカクテルベースとして。

小売希望価格：1,800円(税込)
内容量：700ml
住所：城辺字砂川85番地
電話：090-9785-0551
担当：砂川 拓也



かつお旨味ぽん酢

株式会社バイオクレイ



沖縄県内のカツオ水揚げ量約八割を水揚げする佐良浜港。年間約五〇〇六〇〇トンのほぼ全量が宮古島域内で消費されている。加工する際に発生する頭や骨、内臓などの部位の大半は廃棄センターに持ち込まれ処理されている。

日本各地には魚を使った魚醤「いしる」や「しよつる」などがある。そこから着想を得て、バイオクレイの持つ、酵素と発酵を組み合わせた速醸技術を用いるこ

とで良質な調味液「カツオエキス」を作り出すことができた。その、カツオエキスをを用いて完成したのが「かつお旨味ぽん酢」である。宮古島のカツオのおいしさや自然に優しい取り組みなどを本商品をを通して伝えるときに、生産者保護と環境負荷軽減への寄与を意識しながら日々取り組んでいる。



本来、捨てられるはずだったものから生まれた価値ある商品。

ターゲット：島素材で作られた商品に興味を持つ観光客にリーチできる土産品店・売店など。

利用シーン：お菓子だけでなく宮古島を感じる土産物を探す方へ。刺身やもずく、または冷しゃぶのタレとして。

小売希望価格：990円(税込)
内容量：300ml
住所：平良西里465-1
電話：090-1078-2895
担当：松井 一



Made in Miyako 島内販路拡大を目指して 令和5年度 ぷからす交流商談会レポート

宮古島商工会議所は、宮古島市・伊良部商工会・宮古島観光協会・中小企業基盤整備機構沖縄事務所と連携し、令和6年1月18日にホテルアトールエメラルド宮古島にて、島内の生産事業者とホテル・飲食店・卸・小売・空港関係者等との交流商談会を開催しました。本商談会では、事業者交流会、バイヤー向けのフリー商談会・個別商談会を実施。本格販売前のスタートアップ事業者を含め全36社のサプライヤー（島内作り手）、バイヤー（島内買い手）40社が参加しました。



参加バイヤーの声

各ジャンルの事業者が一堂に会することは珍しく、良い交流の場となりました。



ANAあきんど(株)
成田秀樹さん

島にはシャイな方が多く、フリー商談会は気軽に話せる雰囲気なので良かったです。



ドンコリsm
望月直樹さん

これまで様々な商談会に参加してきましたが、温かく和気あいあいしているのが心地良かったです。
また、事前にガイドブックで事業者の事も知っていたので安心感もありました。

フリー商談会／個別商談会



笑いや交流の音が、終始溢れる会場内。



偶然の会話から生まれる、新たな展開。

メディア掲載



その他、WEB・SNSでも
たくさんご紹介
たんでいが一たんでい
ありがとうございます!!



令和6年11月発行
島内販路拡大を目指して！
**ぷからす交流商談会
事業者(作り手)ガイドブック**
Made in MIYAKO

発行 ● 宮古島商工会議所
編集 ● tumugu
沖縄県宮古島市平良字下里1306-3
写真・文 ● マエザトシュウヒコ(tumugu)
表紙デザイン ● 長濱 智視(株式会社プラネット)
本誌に対するお問合せ ● 宮古島商工会議所
TEL0980-72-2779



試飲や試食を通して、より深く商品を知る。



気になることを互いに気軽に聞ける、空気感。



和やかな会場の雰囲気が、緊張を和らげる。



普段の商談会とは、また異なる交流商談会。

島内で繋ぐ新規ビジネス展開の場！

島内作り人  島内買い人

定員
30社

バイヤー(買い人) 参加事業者募集



島内販路拡大を目指して！

ぷからす交流商談会

2025年 **1月16日**(木) 13:30-16:30

会場：ホテルアトールエメラルド宮古島（漲水の間）

**募集対象：島内ホテル・飲食業・卸業・
空港関連事業者など**

申込締切：12月10日(火)

商談会当日は、仕入担当 or 決定権のある方のご参加をお待ち
しています。



バイヤー申込フォーム

主催・お問い合わせ 宮古島商工会議所 担当（糸数・狩俣・砂川）

TEL **0980-72-2779**