

島内・島外販路拡大を目指して!



ぷからす 交流商談会 2026

—— Made in MIYAKO ——

島内作り人  島内買い人

ガイドブック

開催日 2026年1月16日(金)
会 場: ヒルトン沖縄宮古島リゾート



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
制限なし

バイヤー(買い人) 参加事業者募集



島内・島外販路拡大を目指して!

ぷからす交流商談会

2026年 **1月16日(金)** 13:30-16:30

会場: ヒルトン沖縄宮古島リゾート

募集対象

【島内企業】宿泊業・飲食業・卸業・小売業・空港・
その他

【島外企業】国外・海外問わず 数社程度

申込締切: 2025年12月14日(日)

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・お問合せ **宮古島商工会議所** TEL 0980-72-2779 担当(砂川・糸数)

共催: 宮古島市・(独)中小企業基盤整備機構沖縄事務所 / 後援: (一社) 宮古島観光協会・宮古島市伊良部商工会・
宮古島調理師会・多良間村・(一社) 多良間村ふしやぬふ観光協会・沖縄県飲食業生活衛生同業組合宮古支部・
(株)琉球銀行・(株)沖縄銀行・(株)沖縄海邦銀行沖縄振興開発金融公庫・宮古テレビ(株)・(株)宮古新報・
(株)宮古毎日新聞社・(株)エフエムみやこ (順不同)



— 参加事業者(作り手)紹介 —



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。



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

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「国仲商店」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

オリジナルドリップバッグ 国仲商店株式会社

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を大切に作る気持ちが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。

島内・島外販路拡大を目指して

ふからす 交流商談会 2026 Made in MIYAKO

introduction

・国仲商店株式会社	…1	・宮古島芋畑	…10
・8farm	…2	・農事組合法人まるごと宮古島	…11
・菓子屋Manatsu	…2	・花屋みやこ	…11
・来間島みき	…3	・宮古島カルディア	…12
・合同会社wakwak	…3	・伊良部・マミーファーム	…12
・Ayantsu	…4	・マルナカ農蜂	…13
・5+1sense魔法のアトリエ ピカイ	…4	・株式会社optimum	…13
・菜彩農園 遊戯三昧	…5	・三幸食品(株)多良間ふふうじやた事務所	…14
・えびすや	…5	・Meteor Color®	…14
・伊良部島もずくパラダイス合同会社	…6	・宮古島チーズ工房	…15
・株式会社グランディール	…6	・株式会社佐平建設	…15
・WEATHER PERMITTING OKINAWA	…7	・SA.LAND	…16
・みゃーくぬかーす小松庵	…7	・あまいの大好き!農園	…16
・大野果樹園	…8	・Kupulau クブラウ	…17
・coffee shop Majya	…8	・つまndeみ〜る宮古島泡盛応援隊	…17
・マジヤーランド宮古島株式会社	…9	前年度の様子	…18
・株式会社 BE THE LIGHT 夢工房	…9	参加バイヤーの声	…19
・株式会社ミルボツシェオーガニクス	…10		



ていだメロン 8farm

「農業を通してあなたの笑顔を作る」その強い思いから始まった。宮古島のミネラル豊富な土壌と強い日差し、温暖な気候を生かして育てる「ていだメロン」は、一株から一玉のみを実らせる贅沢な栽培法で、栄養をぎゅっと凝縮。気温や湿度の調整、葉の剪定や吊し上げなど、日々の細やかな管理によって、ニキ口を超える大玉ながら深い甘みとすっきりとした後味を実現している。



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。



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ホテルまたは飲食店。

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・季節限定贈答品として。

小売希望価格：2,800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

Pound Island 菓子屋 Manatsu

沖縄・宮古島産の素材を活かしたパウンドケーキメインにクッキーなどの焼き菓子、生菓子、パースデーケーキなど幅広く展開する島のお菓子屋さん。手土産や旧盆や十六日祭のお供え菓子としての焼き菓子セットも好評。



宮古島旅をほっこり思い出すオリジナルラベルにもぜひ注目。



ターゲット：工場生産品でなく沖縄・宮古島の素材を大切に使用した、手作りお菓子を求める国内外観光客。

利用シーン：ご自宅で自家用、友人やご家族への宮古島土産として。

小売希望価格：1,800円(税込)
内容量：6個入り
住所：平良字西里218-2 1階西
電話：080-3562-5333
担当：山崎夏海・智枝美

素材本来の味を引き出した魅力的な商品が店内に並ぶ。今回は幅広い年齢の方々が楽しめる「宮古みそ・ハイビスカス・シークワサー・泡盛・黒糖・紅芋」が入ったパウンドケーキのBOXセットを用意。程よい甘じょっぱさの「宮古みそ」、ハイビスカスとローズヒップの茶葉を使用した「ハイビスカス」は絶品。「島を感じ・島を伝えるお菓子」として、これからも歩み続ける。

発酵飲料ミキ

来間島みき

琉球王国時代から神事や豊年祭などの祭事の際に使用されてきた神酒に由来する「ミキ」。

古くから島人たちに親しまれてきた繊細で奥深い魅力をもつ発酵飲料。その伝統を受け継ぎ、現代の暮らしに寄り添う形で紡ぎ直しているのが「来間島みき」。

お米と麹だけでつくられるその一杯には、1ccに一億個以上の乳酸菌が入る腸活ドリンクとしても注目されている。



店頭限定で飲める島の野菜・果実と合わせたスムージーも人気。



ターゲット：発酵飲料に興味関心のある層を中心に、動物性食品を摂取できない体質・信念を持つ幅広い年齢層の方々。

利用シーン：ホテル・飲食店での朝食メニュー、スポーツジムでの運動前後のエナジードリンクなどとして

小売価格：770円(税込)
内容量：50ml
住所：宮古島市平良下里1宮古島市公設市場A7
電話：090-1121-9689
担当：砂川葉子

来間島の生活の中で、島のおばあから作り方を少しずつ学んだ。先代からの知恵が詰まった飲み物を島内外多くの方々に知ってもらうため、幅広い活動をしている。

ミキの歴史的文化的価値や健康価値を一緒に伝えていく仲間を今後も増やし、宿泊施設やカフェでも手軽に使えるように業務用サイズの販売も始めた。

伝統を受け継ぎながらも新しい時代の「みき」を育てていく。

宮古島産フルーツのジェラート

合同会社wakwak

「台風銀座」と呼ばれ毎年のように農作物が被害を受ける宮古島。湧川さんが手がけるジェラートは、市場に出せなくなった果実にもう一度光を当てたいという発想から生まれた。「少しでも農家の皆さんの力になりたい」という思いで、素材の良さをそのまま活かしたジェラートづくりに取り組んでいる。島バナナ、いちご、マンゴー、シークワサーなど多品目のフレーバーを展開。



島ばななさたぱんぴん・フィナンシェ・スムージーも人気。



ターゲット：ホテルやリゾートで差別化を図りたい宿泊施設。島素材を活かしたスイーツを求める観光客。

利用シーン：ホテルのウエルカムスイーツ。また、海あがりやドライブの休憩やホテル帰宅後の「締めアイス」として。

小売希望価格：650円(税込)
内容量：100g(1個入り)
*内容量は要望お応えすることも可能。
住所：下地字川満490番地
電話：090-6866-6924
担当：湧川 博昭

満月の満潮時の海水だけで作る塩を使ったジェラートもあり、宮古島ならではの恵みを閉じ込めた味わいが特徴となっている。

果実は細かく砕かずそのまま混ぜ込み、果肉の食感と香りを最大限に引き出すなど、素材本来の魅力を生かす工夫が随所にある。

どのフレーバーも素材感を美味しく、選ぶのが楽しい。一口食べるごとに幸せが広がるジェラートを、ぜひ味わっていただきたい。

チーズテリリーヌ屋の焼き菓子

A y a n t s u

島の恵みのおいしさ、濃厚な旨みに魅了され、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矢ヶ崎さん。

昨年は「チーズテリリーヌのクッキーサンド」として販売。その第二弾として、「泡盛に合う焼き菓子三種」をスタート。常温でも販売できる商品のニーズを受け、チーズテリリーヌ屋ならではの焼き菓子づくりに挑戦した。

自家製ドライトマトとチーズの甘じょっぱさを活かした「トマトチーズ」、焼き加減と塩味のバランスに黒糖でコクを出した「宮古みそ」、泡盛の香りに寄り添うピリツと刺激的な「島とうがらし」いずれも泡盛の時間をより豊かにする焼き菓子上がった。

チーズテリリーヌに続き、焼き菓子でも島の素材の魅力を活かし、新しいペアリング文化を発信していく。



土日祝日限定営業の店舗ではスイーツとドリンクが楽しめる。



ターゲット：泡盛や島素材に関心のある国内外観光客、島の贈り物を探すホテル・飲食店バイヤー、島民の方。

利用シーン：泡盛やワインのおともに。島の行事や旧盆のお供え菓子、宮古島土産品として。

小売価格：1,000円(税込)
内容量：1箱（3袋セット）
住所：平良西里570-2
電話：070-9053-1497
担当：矢ヶ崎 しのぶ



さんごの島のおくりものシロップジャム

5 + 1 s e n s e 魔法のアトリエ ピカイ

強い日差しと潮風に育まれた宮古島の植物と果物、そして減農薬の多良間島産黒糖。「島の恵みをもっと気軽に、日々の暮らしの中で味わってほしい」そんな想いから始まったシロップジャム作り。

きっかけは、一人でも多くの子ども達に月桃や長命草など、島にある体に良いものを手軽に飲ませたいと思ったこと。黒糖のやさしい甘みで薬草の香りを包み、寒天でとろみをつけることで、家族み



島で育つ旬の恵みを、丁寧に収穫・商品化していく。



ターゲット：島の素材と自然を大切に作るホテル・飲食店・土産物店・空港・県内外の健康志向店。

利用シーン：健康志向のお土産品、宿泊施設のウェルカムドリンクや朝食メニューとして宮古の自然を感じるひとときに。

小売希望価格：1,500円(税抜)～
内容量：150g
住所：沖縄県宮古島市城辺
＊工房見学希望の際は事前要連絡
電話：090-1261-9541
担当：飯田 友紀

ミニトマト

菜彩農園遊戯三昧

太陽の光をたっぷり浴び、自然の力を生かして育つミニトマト。サンゴ由来のミネラル豊富な土で育ち、糖度と酸味のバランスが絶妙。地元ホテルや飲食店にも好評で内地のシェフからも「味が濃い」と高い評価を受けている。

栽培を手がける伊志嶺さんは、宮古島の豊かな土壌環境を活かして、食べる人に幸せを届ける野菜づくりを追求。トマトのほかに、茄子、ピーマン、ゴーヤー、パ

リカなど年間約三十品目の野菜を栽培し、季節ごとの自然条件に合わせて野菜本来の力を最大限に引き出している。

「価格よりも味で選ばれる野菜を届けたい」という信念のもと、地元の食卓はもちろん、訪れる人々にも島の恵みを届けている。

自然の力と伊志嶺さんの真摯な姿勢が生んだ濃厚な一粒を、ぜひ味わい感じ取っていただきたい。



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。



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：1,900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



宮古上布小物づくり

えびすや

高校卒業後、和裁の専門学校に進学して以来、縫い物の道を歩み続けて五十余年。現在は宮古上布の古布や着物の反物をほどこき、ポーチや名刺入れ、タペストリー、のれんなどに仕立て直している。

古布に新しい命を吹き込むその仕事には、長年の経験と丁寧な手仕事が見え隠れしている。

また、若手の育成にも注力し、宮古工業高校では反物から浴衣を縫い上げる授業を担当する。



ホテル・飲食店オリジナル商品のオーダーメイドにも対応可能。



ターゲット：宮古上布や着物を活用した小物やタペストリー類の展示・販売に興味のある宿泊施設。

利用シーン：宿泊施設のエンタランスオブジェ、レストラン内アクセントアイテムまたは物販商品として。

小売希望価格：3,300円～(税込)
住所：平良字東仲宗根824
電話：090-7459-6644
担当：與那覇 洋子



んなが楽しめる味へと仕立てた。ラベルは、作り手自身が描いた島の植物の絵。瓶ごとに少しずつ異なる色や表情があり、ひとつひとつに手づくりの温もりが宿る。体験ワークショップも積極的に、島の素材に触れるきっかけづくりにも力を入れている。

大量生産ではなく、素材と丁寧に向き合いながら、島の自然が育む「やさしさ」と「力強さ」をこれからも人々の暮らしへ届けていく。

ざるもずく

伊良部島もずくパラダイス合同会社

伊良部島の澄んだ海で育つ本品は、塩漬けではなく「採れたて生」にこだわり、収穫後すぐに冷凍して鮮度を閉じ込めた。一般的な塩蔵では得られないシャキッとした歯ごたえと磯の香りが魅力で、多くの飲食店から高い支持を得ている。

元々ダイビング業を営んでいた富谷さん。潜水技術を活かした冬場の仕事として事業を始めた。最初は全く手探りのスタートだった

が、地元先輩漁師の知恵や支えを受けながら行い、現在は島内外の飲食店やECサイトでも評判のもずくを育てるようになった。

また、もずくのおいしさを手軽に楽しめる「もずく飯」も開発。解凍後湯せんで温めてご飯にかけただけで完成する人気商品。

「海とともに生きる島の営みを次世代に伝えたい」という熱い想いで日々向き合い続ける姿勢は、もずくにもしっかり表れている。



富谷さんの船でもずく畑へ収穫体験ツアーも限定実施している。

ターゲット：伊良部島の恵みをお客様に届けたい島内外の飲食店。採れたての食感と海の香りを自宅でも味わいたい観光客。

利用シーン：飲食店、ホテルなどの料理メニューや、観光施設や空港売店などで地元素材を活用した土産物として

小売希望価格：600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



ハイベスカス Beni

株式会社グランディール

「Beni」は宮古島のハイベスカスを煮出してつくる濃縮エキス。島で昔から食されてきたハイベスカス（あかばな）を摘み手が一枚一枚でいねいに手摘みし、乾燥。さらに煮出すことで、添加色素に頼らず深みのある紅色を引き出す。宮古産の天然色だけに徹底しており、自然が生み出す色の力を最大限に活かした逸品である。

やかな一杯が完成。あるホテルでは「宮古島ハイベスカスジュース」として提供され、ウェルカムドリンクやカクテルベースとしても人気が高い。アルコール需要の変化や顧客ニーズが多様化する昨今、祝杯の華やかなリゾート感を演出できる最高の商品。

完成したエキスは水や炭酸、泡盛、ワインに数滴加えるだけで鮮



ドリンク・スイーツ・料理等幅広く使用できるのも魅力の一つ。

ターゲット：南国感溢れる華やかな商品導入を通して宿泊客満足向上を検討中のホテル・ヴィラ運営者。

利用シーン：ホテルや飲食店でリゾート感を演出するドリンクとして。

小売希望価格：2,000円前後(税込)
内容量：500ml
住所：那覇市天久1-6-10 2階
電話：080-1750-0550
担当：高橋 伸次



宮古島紅型作家の商品 WEATHER PERMITTING OKINAWA

沖縄のデザイナーや県産素材を扱い、文化・歴史・色合いを表現する「WEATHER PERMITTING OKINAWA」数多くの作品が並び、中、熱い注目を集めているのは、日本工芸会準会員・紅型作家の藤崎新さん。

古典文様や文献を学び、伝統技術を継承しつつ、時代とともに変化する「色」と「形」を探索している。また、反物幅を超えた紅型本染ドレス制作に挑み、踊り衣装

の立体的な美を取り入れている。

第七二回日本伝統工芸展では、宮古島の情景を色彩で表現した琉球紅型着物《晩夏》が入選。

自身の制作活動に加え、宮古島東急ホテル&リゾートにて紅型ワークショップを毎週開催し、宿泊客や地元の人々に伝統文化の魅力を積極的に伝えている。

今後は紅型教室や工房設立を通じて、島の雇用と技術継承を目指した展開を見据えて活動している。



かりゆし・小物・日傘など、オリジナルオーダー制作可能。



ターゲット：沖縄・宮古島の文化やデザインを活かした付加価値づくりを進めているホテル・リゾートの販促担当者。

利用シーン：宿泊者やご祝宴参加者のレンタル。または、宿泊施設の高品質制服として。

小売希望価格：要相談
内容量：1点
住所：平良字下里598
電話：090-5407-2217
担当：大枝 幸子

みやこの月

みゃーくぬかーす小松庵

宮古味噌おはぎや黒小豆など島素材を活かした生菓子、母の日用のカーネーション練り切りやハロウィン用のモンスター練り切りなど季節に応じて二〇種類程度店頭にて販売している小松庵。

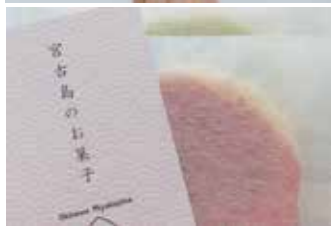
二〇一七年開業時から変わらぬ「島の素材を使った和菓子で日本の季節を感じてもらいたいという思い」を胸に商品開発にも注力している。そんな中、京都の老舗菓子店とのご縁から伝統的な「魅焼

きせんべい」と「黒糖・紅芋・ハイベスカス」等、宮古島の五種の食材を併せた新商品が誕生した。小麦粉や卵、添加物を一切使わず素材本来のほのかな甘さと軽やかな口どけが好評で、身体にやさしいお菓子を求める地元・観光両面のお客様から幅広く購入いただいている。

和菓子を通して宮古島の自然の恵みを伝えていく真摯な姿勢。更なる可能性を強く感じる。



「宮古島x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新たな菓子提供を検討されている観光施設・販売店。

利用シーン：ホテルのウェルカムスイーツ、または、宮古島素材の無添加土産品として。

小売希望価格：2,376円（税込）
内容量：10枚
住所：下里1091-3丸富ビル2階東
電話：090-3134-0144
担当：小松 慶子

乾燥もずく

マジャーランド宮古島株式会社

宮古島の特産・沖縄もずくを「常温で軽く持ち帰れる形」に。その発想から生まれた本品は、重さや持ち運び負担を少しでも減らし、島の味を国内外に広く届けることを目指している。

乾燥もずくの製造事例が少ない中、同社は乾燥工程の温度管理を徹底。高温で「焼け」が起きると戻し時の食感が損なわれるため、その最適化のために研究を重ねて作り上げた。



もずくそのものの食感と香りを保ったまま乾燥させる高い技術。

塩蔵や生もずくは重量から輸送コストが高いという課題があったが、水分を飛ばした乾燥もずくは軽く空輸もしやすい。海外バイヤーやホテル・飲食店での活用も視野に、島のもずく文化を新しい形で広げていきたいと考えている。

同社の乾燥もずくは国内市場のバランスを取り、海外展開を目指す戦略的な挑戦であり、宮古島のもずく文化を世界に広める可能性を秘めた商品となっている。

ターゲット：島素材の軽量みやげ品を強化中のホテル売店・空港売店・海外向け卸し、ECサイト運営者。

利用シーン：ホテルでのウェルカムギフト、または、常温保存販売可能な土産品として。

小売希望価格：540円(税込)
内容量：10g
住所：平良西原1852-5
電話：0980-79-7983
担当：野島 克彦



宮古うまれのすうばりんとう

株式会社BETHLEIGH夢工房宮古

宮古島の素材を活かして作られる「すうばりんとう」は、宮古そばをベースに黒糖・みそ・唐辛子など、島を代表する食材の良さを活かした自慢の商品。

名前の由来は「すうば（宮古そば）」と「かりんとう」を掛け合わせたもので、おやつやおつまみ、料理のトッピングにも合うと好評。フレーバーごとに粉の粒度や絡め方、甘さや塩味のバランスを数グラム単位で調整し、何十回

もの試作を重ねて完成。特に黒糖味は、理想の食感を求めてコーティングの配合を何度も見直したこだわりの一品となっている。

パッケージは素材の持ち味を引き立てる、素材でやさしいデザイン。現在は島内約二十か所販売し、地域の定番土産として定着しつつある。島の自然体な魅力そのまま大切に、宮古らしさを伝える商品を探す事業者にぜひ手に取ってほしい一品。



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。

ターゲット：島の素材を活かしたナチュラルな商品を探す宿泊施設・カフェ・ショップの担当者、またはお土産として持ち帰りたい観光客。

利用シーン：宮古島の海・陸・空が育んだ素材の味を、旅のひとときに添える島の定番土産品として。

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 晶恵 稲福 久美 上園 優香



宮古島産冷凍マンゴー

大野果樹園

約三十年の歴史をもつ「大野果樹園」長年の経験をもとに、時代に合わせた新しい取り組みを次々と展開する魅力溢れる農家だ。

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。「旬の時期だけでなく一年中届けたい」との思いから、新鮮な甘みと香りをそのまま閉じ込めた「宮古島冷凍マンゴー」を開始。収穫期に完熟した果実を選び抜

き、急速冷凍機で一気に凍結。氷結時の温度や時間を細かく管理することで、果肉の繊維を壊さずジューシーな食感を保つ。

ドリンクやソースに適した通常冷凍と食感を味わうのに適した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マンゴーを提供する。今後はジャムやスイーツなどの加工品も展開予定。冷凍マンゴーの可能性はさらに広がっていく。



カットマンゴー・丸ごとマンゴー・カップマンゴーなど用意。



ターゲット：ホテル・カフェ・スイーツ店。宮古島産マンゴーを通年で提供したい事業者またはバイヤー

利用シーン：スムージー・パフェなどのスイーツメニュー素材として。土産品・ふるさと納税・贈答品などギフト商材として。

小売希望価格：2,000円(税込)
内容量：1kg
住所：平良字東仲宗根添1117-1
電話：080-9397-0011
担当：川満 里奈

コーヒーリキッド

coffee shop Majya

「自家焙煎のコーヒーをもっと手軽に」その思いから、店で丁寧に焙煎した豆を四倍に濃縮し、水や牛乳で割るだけで香り高い一杯を味わえるコーヒーリキッドを開発。アイスもホットも即提供でき、デザートのソースや生クリームの風味付けにも使えると評判。

焙煎は温度や時間を分単位で記録し、豆の水分量に応じて火加減を調整。冷めても酸っぱくなく、にくい味づくりを徹底し、自宅でも

淹れたての満足感を再現できる実用性を追求してきた。

無糖タイプと多良間黒糖入りの二種にて展開。多良間黒糖特有のほろ苦さとコーヒーのコクが重なりまるやかな後味に仕上がる。

宮古島の素材を生かし、地域の味を全国へ届けたいという想いが詰まった一品。下地島空港での取り扱いもあり、土産や贈答にも選ばれている。手軽に、本格的な一杯をぜひ試していただきたい。



店舗では様々な地域のスペシャリティーコーヒーも味わえる。



ターゲット：本格的な島の珈琲屋さんの味を手軽に美味しく堪能したい地元住民、観光客。

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：2,591円(税込)
内容量：400ml
住所：平良西里4481F北
電話：0980-79-0621
担当：前泊 千賀子

月桃の恵み

株式会社ミルポッシェオーガニクス

肌にも環境にもやさしい化粧品を届ける「ミルポッシェオーガニクス」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。その理念を最も純粋な形で体現したのが本製品。基材となる「水」の代わりに、有機JAS認証を受けた県産月桃の蒸留水を使用。さらに宮古島で無農薬栽培された植物エキスを自社工場ですべて抽出・

配合を行っている。

業界では一般的な界面活性剤を一切使用せず、自然のままの成分だけで構成した独自処方。神奈川大学の技術協力によるもの。敏感肌や赤ちゃんでも安心して使えるやさしさを実現した。

「食から環境まで、人に優しいものづくりを」との思いから宮古島の自然を未来へつなぐコスメを開発し続けている。島の恵みを肌で感じていただきたい。



敏感肌や産前産後のママなど幅広い方に愛用・支持されている。

ターゲット：肌にやさしいオーガニック化粧品取扱いを求める宿泊施設担当者。エステサロンなど。

利用シーン：宿泊施設でのアメニティやスパトリートメント用保湿アイテムとして。

小売希望価格：2,200円(税込)
内容量：180mL
住所：城辺字福里624-22
電話：0980-77-2755
担当：黒木 隆之



宮古島産紅芋ペースト

宮古島芋畑

紅芋の産地として近年知名度を高めてきた宮古島。しかし、時期や天候により収穫量が大きく変動するなど、安定供給の難しさが課題であった。

そこで宮古島芋畑では、低温貯蔵庫を利用し、時期や天候に左右されない安定供給の実現に努めてきた。そんな中、人手不足を抱える取引先から要望が多かったのが紅芋ペースト。仕込みの手間を省き、必要な時にすぐ使える利便性

に加え「宮古島産を謳えるのが嬉しい」と好評の声も多い。現在、色・香りにこだわった「プレミアム」とお得に使える「お買い得」の二種類のペーストを販売中。

また宮古島芋畑では紅芋ペーストのほかにも、生芋や焼き芋、カット紅芋など幅広く展開し、紅芋の可能性を広げている。

今後も安定した供給と品質にこだわり、宮古島産紅芋のブランド価値をさらに高めていく。



人気商品紅ヤキイモは「島ふ〜どグランプリ2024」で最優秀賞受賞。

ターゲット：ホテルレストランやカフェ、居酒屋などの飲食店。ケーキ屋やお弁当屋などの製造事業者。スーパーマーケットなどの小売店。

利用シーン：長期保存可能な冷凍ペーストのため、年間を通じた定番メニューとして。

卸価格：12,000円(税込) ～
内容量：12kg (1kg×12袋)
住所：城辺西里添103-2
電話：070-4175-1884
担当：松川 千鶴



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」のリクエストに応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



宮古島生まれの無添加・発酵調味料

糀屋みやこ

「糀屋みやこ」が手がける創作調味糀は、全て添加物を使わず、宮古島の無農薬や有機栽培の旬素材を中心に仕立てる。仕入れから仕込みまで一貫して行い、その時々のお店の状態に合わせて「今いちばんおいしい形」に整えるのが特徴。

中でも人気の「島唐辛子糀」は肉料理や魚料理、麺類、汁物などあらゆる料理の味を引き立てる万能調味糀として好評を得ている。

他にも、にんにく、しょうが、白だし、練りからしなど、食卓を豊かにする多彩なバリエーションを展開。どれも同じものは二度と生まれない「その時のベスト」を形にした一点ものとなっている。

「手に取った方の身体が整い、心が明るくなるように」と語る富平さん。ひとつひとつに真心を込め料理の味を引き立てる糀を届けている。ぜひ一度ご賞味いただきたい。



発酵の魅力と可能性を次々と引き出していく糀屋みやこ。

ターゲット：宮古島の自然素材や発酵食品を取り入れ、健康志向のメニューや商品を展開したい飲食店・小売店、一般の方。

利用シーン：日々の食卓や店舗メニューにひと匙加えるだけで、料理の味を格上げする万能調味料として。

小売希望価格：1,000円(税込)
内容量：100ml
住所：平良下里998-7国仲ビル101
電話：090-3790-3112
担当：富平麻里・和樹



宮古島産の生きくらげ

宮古島カルディア

安定して生産できる新しい特産品づくりを目指し始めた本事業。就労継続支援B型事業所として地元の素材を通して社会とつながり、自信を持って働ける環境づくりを日々目指し取り組んでいる。栽培には綺麗な井戸水を使用。温度湿度のこまめな確認、日当たりや風通しの調整をしながら心地よく育つ空間を一定に保つ。現在、伊良部と城辺で栽培し、年間一トンの生産体制を見込む。



栽培・収穫・水洗い・選別・パック詰めまで一貫して行う。



ターゲット：島で栽培された調理しやすく保存性も高い食材を探す健康志向の飲食事業者向け。

利用シーン：冷凍保存でき、仕込みやすい食材として和洋中の料理に幅広く使える万能食材として。

小売希望価格：2,000円(税込)
内容量：1kg
住所：城辺比嘉628-5
電話：080-7844-1719
担当：山口・神里



常温で三〜五日、冷蔵で一週間〜十日保存可能。更に凍ったまま調理もできるため調理のタイミングに合わせやすく食材ロスの軽減にもつながる。グルカンを豊富に含み、免疫力を高める食材としても注目を集めている。温暖な島の気候を生かし、人と地域をつなぐこの生きくらげには福祉と地域の未来を優しく育む温かな想いが込められている。

伊良部島 美鶏

伊良部・マミーファーム

島で初めての銘柄鶏を目指す伊良部・マミーファーム。もともと自家用に鶏を飼い始めたことがきっかけだったが、信頼して頂ける品質を届けたいという思いから、平飼いの卵生産に続き肉用鶏の育成に挑戦し始めた。鶏はストレスの少ない環境で自由に動き回り、天然酵母菌のマルキヨ味噌、バナナの花やおから、マグロやカツオなど島で手に入る自然素材を中心とした餌で育つ。



一羽一羽に想いを込め大切に育つ命。余すことなくいただく。



ターゲット：島の恵み、自然で育つ安心の鶏肉を使用してメニュー開発を希望するレストラン・飲食店。

利用シーン：地元食材にこだわり、大切に使用する地産地消メニューとして。

予定価格：3,500円(税込)
内容量：丸1羽
住所：伊良部前里添1266-1
電話：080-6830-5113
担当：漢那 盛寿



モリンガの木を植えた鶏舎では木陰の下でのびのびと過ごし、アニマルウェルフェアの理念にも合致した飼育方法を実践している。島には牛や豚、ヤギの肉はあるが、若鳥を育て販売している養鶏場はない。申請や許可のハードルはあるが銘柄鶏を広めていく覚悟を二人からひしひしと感じる。地元の飲食店やホテルで「島の味」としての提供・定着を目指し二人は今日も前進していく。

宮古島産 B HONEY

マルナカ農蜂



プロポリスやローゼル、月桃蒸留水などの商品も展開中。



ターゲット：地域資源を活かした高付加価値食材を探している、ホテルやカフェ、セレクトショップのバイヤー。

利用シーン：宮古島の自然を感じる朝食やカフェメニュー。また、ホテルや空港売店にて生産者の想いを伝える地域限定ギフトとして

小売希望価格：2,800円(税込)
内容量：150g
住所：城辺福里946
電話：070-2484-7538
担当：仲村 真唯

宮古島の自然と共に生きる「マルナカ農蜂」は、「蜜蜂ファースト」を掲げ、蜂にも環境にも無理をさせない養蜂を続けている。薬品や砂糖水による給餌は行わず、巣箱を清潔に保ちながら、完熟した蜜だけを丁寧に瓶に詰める。宮古島の太陽に育まれた花々の香りと、蜂たちの頑張りが詰まった贅沢な一瓶。主な蜜源は、島で「むつつさ」と呼ばれる野草ピデンスピローサ。

強い日差しにも負けず咲く花が、力強くも優しく深い味わいを生み出す。今後は、養蜂をベースに農業にも力を注ぎ、一次産業から六次化まで自分たちの手で行う。「蜂にも自分たちにも無理をさせない」。その考えが、宮古島の恵みを大切に未来へつなぐ芯となっている。自然への敬意と人のやさしさを感じるお二人は、心強く、そして温かさが溢れている。

宮古きび茶屋生搾りさとうきびジュース

株式会社 optimum



さとうきびの魅力を、未来に繋ぐ。その挑戦は日々続く。



ターゲット：島素材の魅力を活かしたドリンクを求める宿泊施設、カフェ、空港売店。島内で地域体験型ツアーを企画するホテル担当者。

利用シーン：宿泊施設での朝食時やウェルカムドリンク、カフェのドリンクメニューとして。観光客向けの「搾りたて体験」の一部として。

小売希望価格：850円(税込)
内容量：180ml
住所：平良字狩俣129
電話：080-6498-5722
担当：伊志嶺 誠太

自社農園で収穫したさとうきびを毎朝一本ずつ手刈りし、丁寧に洗ってその日のうちに提供。素材の鮮度と風味を最大限に引き出したジュースづくりにこだわり、島内外の観光客から高い支持を得ている。創業の背景には、幼少期から身近だったさとうきび産業の衰退への危機感がある。「この作物の価値を見直し、地域に新しい産業の形をつくりたい」その想いで事業

を立ち上げた。店内では黒糖スティックやアイスなどの加工品も充実。今後は空港やホテル、カフェなどへの卸展開を視野に島内外への販路拡大を目指す。さらに収穫体験ツアーも企画しており、さとうきびの魅力を届けるため日々挑戦中だ。手間を惜しまず、鮮度にこだわりの抜いた特別な一杯。その自然な甘みと香りを、ぜひ体感下さい。

PREMIUM黒糖バウムクーヘン

三幸食品株式会社多良間ふふうじやた事務所

「多良間島の自然に育まれた黒糖の魅力を、多くの人に伝えたい」そんな想いから生まれた本商品。深いコクとまるやかな口当たりが特徴の多良間島黒糖を使用し、島の伝統を洋菓子というかたちで次世代へつなげていく。

黒糖の風味を活かしたバウムクーヘンは、生地に純黒糖を約二〇％も練り込み、更に黒糖ジャムを層に挟むことで、ふんわりとした食感の中に深い甘みと香ばしさに仕上げた。

ターゲット：観光客やギフト需要の高いホテル・空港ショップに加え、地域産品を扱うセレクトショップや企業贈答向け。

利用シーン：旅の思い出や贈り物。島の味を感じるティータイムや、季節の手土産として。

小売希望価格：2,500円(税込)
内容量：1箱（6個入り）
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



持ち運びやすい個包装タイプで、常温1年間保存可能。

祝福のスカーフ

MeteorColor®(メテオールカラー®)

色彩心理学をもとに制作される「オーラヴィジョンアート®」の世界を日常で身に纏う事ができるようにと誕生したアートスカーフ。宮古島の光と色のエネルギーに魅了され、二〇〇三年より制作を続けている。誕生のきっかけは「オーダーアートを身につけたい」というお客様の声から。

作品には龍神や弁財天など幸福や繁栄を象徴するモチーフが表現される。宮古島の光の元で其々に込められた色彩の波動が心を整え持つ人の魅力を引き出すという。羽織る・飾る・纏うといった、自由なスタイルで楽しめるのも魅力。贈り物や空間の演出にもぴったりの特別なスカーフをぜひ会場で手に取ってみていただきたい。色彩が心身に与える影響について全国に向けて講座なども開講中。



一点一点自ら描くアート作品は、現在1年以上のオーダー待ち。

ターゲット：宮古島のエネルギーが宿る特別な一点を、身にまといたい観光客、またはその想いを届けたいショップ・施設担当者

利用シーン：ホテル売店やギャラリーでの販売、客室やラウンジの展示演出、旅のギフトや記念品として。

小売希望価格：19,000円～35,000(税別)
内容量：1枚（小・大・特大）
住所：平良字松原521-6-1-C
電話：090-3863-7828
担当：天の川智子



琉球乾酪（りゅうぎゅうかんらく）

宮古島チーズ工房

日本にチーズが伝わった奈良時代当時は「乾酪（かんらく）」と呼ばれ、乳を乾燥させて作るシンブルな食品だった。現在のような発酵や熟成のチーズとは異なり、命を育むミルクの栄養を閉じ込めた貴重な保存食であり、献上品として重宝されたという。

その古代の知恵に着想を得て、誕生したのが本商品「琉球乾酪」モツアレチーズを一口サイズにカットし、フリーズドライで

仕上げることで濃厚な旨味と軽やかな食感を両立した逸品。常温保存ができ、お土産や旅のお供として人気を集めている。

さらに新たな挑戦として、泡盛を使ったウォッシュチーズを開発中。芳醇な香りをまとった味わいは、宮古島らしい個性を放つ。

古代の乾酪文化を島の素材と結びつけた富田さんのチーズ作り。その挑戦は、今日も静かに熟成を続けている。

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x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



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。

ラム酒ANGE(アンジュ)

株式会社佐平建設(SAHIRASピリッツ製造所)

宮古島のバイオエタノール工場（さとうきびの搾りかすなどから再生可能エネルギーを生み出す施設）を活かし、島産サトウキビの糖蜜から誕生したラム酒。

きっかけは、ある工場見学者の「ラム酒も作れるのでは」という何気ない一言。酒づくりの経験もない中、免許申請や機材導入など幾つもの壁を越え、三年の歳月をかけてようやく形になった。「変にこだわらず、自分が美味し

いと感じる味を追い続けた」と語るように、シンプルながらも味わい深い味に仕上がった。糖蜜のやさしい甘みと華やかな香りが広がり、ストレートでもカクテルでも心地よく楽しめる。

地産地消を実現したサステナブルな一杯として注目を集め、期間限定で那覇空港JALラウンジでの提供も実施した。

島の想いを込め新たな味わいが、今、羽ばたこうとしている。

ターゲット：その土地に纏わるラム酒に興味を抱く飲食店・Bar関係者。

利用シーン：宿泊施設・Bar、空港ラウンジでの提供、または旅行客向けの宮古島土産として。

小売希望価格：2,750円(税込)
内容量：700ml
住所：下地字洲鎌12番1
電話：090-1367-9021
担当：大嶺 太亮



偶然と想いが重なって誕生した奇跡のラム酒「ANGE」(天使)

宮古上布アクセサリ

Kupulaukuplawa

宮古島の穏やかな自然や人々の温かさに包まれながら、「島の文化に触れるものづくりをしたい」そんな想いから誕生した宮古上布を用いたアクセサリ！。

職人の手で丁寧に織り上げられる上布の細やかな模様と、苧麻がもつやさしい波動に出会ったとき、その美しさに心がほどけるような感動を覚えたという。

繊細な布の断片が、ピアスやネックレス、帯留めなど日々の装い

を彩る小さな作品として生まれ変わる。その魅力は大切な存在。

一枚の布から生まれる柄はすべて一期一会。その出会いを大切に島の文化を紡いでいる。

宮古島観光アンバサダーが公務の際に着用するなど、その上品な輝きは多くの共感を呼んでいる。

宮古上布の魅力がやさしく人々の暮らしに息づくような出会いをこれからも広げていく



上布に織られた柄と一つひとつ向き合い、作品が生まれる。

ターゲット：島の文化や手仕事の温かみを大切にし、宮古上布の美しさを共に広めていける感性豊かなパイヤー・小売事業者。

利用シーン：ホテルや空港での記念品。日常から特別な日の装いまで上布の持つ風合いを添えるシーンに。

小売希望価格：27,600円(税込)
内容量：ピアス/イヤリング
住所：平良字下里1582-1
川平マンション310号
電話：090-3996-7319
担当：後藤 春香



つまんでみくる

つまんでみくる宮古島泡盛応援隊

宮古島の泡盛を「食」を通して応援していきたい。そんな熱い思いから始まった本プロジェクト。チーズや肉みそ、もずくや佃煮など「泡盛に合うおつまみ」にピッタリな商品が軒を連ねる。

さらに、プリンやチーズテリーヌなどスイーツもラインナップに加えてセットにしたことで幅広い層への人気を集め、ふるさと納税でも評判となってきた。

現在は、「郷家」「浜口水産」

「Ayant'su」「いもともや」「宮古島イタリアンドンコリズム」「宮古島チーズ工房」「伊良部島もずくパラダイス」といった島を代表する七社が集まり、泡盛を盛り上げるため島内外に発信・展開している。

二年前に始まった動きだが、今年は島内販売店での販路拡大を目的に常温商品セットも開発。特別な土産品や贈答品としての可能性もまだまだ広がる。



「泡盛と合うおつまみ」魅力の相乗効果をこれからも高め合う。



ターゲット：旅の記念に泡盛とセットのお土産セットを探し求める観光客。

利用シーン：ホテルや空港での土産品・泡盛好きな方への贈答用ギフトとして。

小売価格：4,800円(税込)～
内容量：1箱
住所：平良西里570-2
電話：070-9053-1497
担当：矢ヶ崎 しのぶ



miyakoislandt-shirt SA・LAND

青い海や空だけではない宮古の伝統文化や歴史を大切にした服づくり。その想いがSARAさんに強く根付く原点。

宮古上布に息づく手仕事の美しさや、人と自然の寄り添い方。それらがこそ、宮古の本当の魅力だと感じているという。

高校卒業後に上京し、アパレルメーカー勤務を経て、ファッション誌掲載やタレント着用などの実績を積んだ。帰郷して見えたのは

便利さの裏で少しずつ失われていく島の姿。だからこそ、服づくりを通して「変わらない宮古の良さを伝えたい」と考えるようになった。

島の気候風土に寄り添った機能性と着心地。定番の沖縄モチーフではなく、軽やかな風合いに宮古ならではの空気感と色を映す。

宮古島観光アンバサダー(前ミス宮古)の公式衣装も永年手がけており、島の美しさや誇りを装いで世界中に発信している。



宮古の空気を纏う、軽やかでオシャレだけど、品ある日常服。



ターゲット：宮古島の自然や文化を日常に取り入れたい宿泊施設担当者や上質な旅を好む観光客。

利用シーン：ホテルや空港売店での販売や、旅先での街歩き・Cafe利用時の装いとして。

販売希望価格：4,620円(税込)
内容量：1枚
住所：平良字下里3107-293
電話：080-6159-0420
担当：與那覇 紗羅



宮古島産いちご

あまいの大好き！農園

「宮古島で美味しいいちごを育てたい」そんな真つ直ぐな想いから始まった平良さんの挑戦。スタッフ全員が心を込め、訪れる人々に笑顔届けた一心得で日々いちごと向き合っている。

高設栽培で大切に育てられ、ミツバチによる自然受粉で実つたいちごは、艶やかな果面と甘く広がる香りが特長。

昨年は約三トン収穫し、島では珍しい「いちご収穫体験」も一月

五月上旬まで開催。農園いっぱい漂う甘い香りの中で、子どもたちが頬を赤らめてほおばる姿が印象的だという。

島の気候に最適ないちごを求め毎年様々な品種を栽培。それぞれ味わい楽しめるの嬉しい。

「宮古島の三大果実」を目標に掲げ、今後は作付け農家を増やし、「楽しくしつかり農家を増やし、家」を通して、次世代へとつなげる農業の形を築いていく。



笑顔と夢を育む、島の完熟いちごをぜひご賞味ください。



ターゲット：宮古島発の新たな味わいとして、旬の果実を使ったスイーツやデザートを展開したいホテル、カフェ、レストラン。

利用シーン：朝食やウェルカムスイーツ、カフェのパフェやソースなど、彩りと香りを添えるメニュー。

希望卸価格：3,000円(税込)
内容量：1kg
住所：上野新里753-7
電話：090-7587-8940
担当：平良 繁和




Made in Miyako 島内販路拡大を目指して令和6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・中小企業基盤整備機構沖縄事務所・伊良部商工会・宮古島観光協会などと小売・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バイヤー（島内買い手）43社が参加しました。

連携し令和7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・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含め全35社のサプライヤー（島内作り手）、

参加バイヤーの声



島内の様々な業種の方との交流もでき、また当日個別商談できなかった事業者さまでも後日つながりを持てる場となっていると思います。すでに3回参加させていただいていますが、この会で6社の事業者様と新しいお取引を開始しており大変心強い商談会だと思います。



ANAあきんど(株)
成田秀樹さん

ぷからす交流商談会は島内の素晴らしい生産者の皆様とバイヤーが直接繋がり、新たな商品や新しい販売モデルを開拓できる貴重な場です。ANAも島内の皆様の心のこもった商品を全国各地へご紹介できるよう頑張ります。沢山の生産者の皆様と交流をさせて頂きたく、とてもワクワクしています！どうぞよろしくお願いします。

Hilton沖縄宮古島リゾート
総料理長 寺嶋誠一郎さん

フリー商談会／個別商談会



直接対面で聞くことで深まる、商品への想い。



自由に歩きながら見聞きできるフリー商談会。



個別商談会では、具体的な商談へ向けて展開。



事業者もバイヤーも温かい”交流”が生まれる。



事業者間の繋がりが生まれるのも魅力のひとつ。



自社の魅力を伝え、ファンを増やす機会へ。

メディア掲載

その他、
WEB・SNSでも
たくさんのご紹介
たんでいがーたんでい
ありがとうございます!!



島内販路拡大に期待大
第3回ぷからす交流商談会
売り手36社 買い手45社参加



36社が自社商品PR
ぷからすバイヤーは45社参加

令和7年 12月発行
島内・島外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)
丸岡洋夢・丸岡愛美
表紙デザイン ● 長濱 智視(株式会社ブラネット)
本誌に対するお問合せ ● 宮古島商工会議所
TEL0980-72-2779