

2021年11月19日

報道関係各位

下地島エアポートマネジメント株式会社

みやこ下地島空港ターミナル、「島のびんづめ」シリーズの販売を開始 宮古諸島の特産品の認知拡大

みやこ下地島空港ターミナル（沖縄県宮古島市）を運営する下地島エアポートマネジメント株式会社（以下、SAMCO）は、ターミナル内にある SAMCO 直営のお土産店「the Shop」にて、島内で海産物の加工販売を行う事業者、浜口水産株式会社（以下、浜口水産）と協働で商品開発を行った「カツオとマグロの佃煮」と「なまり節の油味噌」を、「島のびんづめ」シリーズの第一弾として11月19日より販売を開始いたしました。

今回の開発・販売は、内閣府が委託する「離島プレミアム特産プロデューサー育成事業（内閣府 沖縄型産業中核人材育成事業）」の一環で、SAMCO は浜口水産と協働し、伊良部島の特産品である鰹や鯖を原料とした「カツオとマグロの佃煮」、「なまり節の油味噌」を開発。ターミナルのお土産店で販売することで、観光客をはじめとした来館者への認知拡大を図ります。

今回のシリーズは「島人が愛する食材を贈る」をテーマにし、第一弾として伊良部島の海で獲れた新鮮なカツオとマグロを食材として採用しました。瓶詰にすることで常温・長期保存も可能です。

また SAMCO では、今回の「島のびんづめ」シリーズのほか、既にターミナルのオリジナルシリーズとして「島のみつ」（蜂蜜）や「島のおちゃ」（ハーブティー）、「琉球泡盛 下地島」を販売しており、同店を代表する人気商品となっています。今後も食品を中心としたオリジナル商品の開発・展開を通じ、地元特産品の魅力の発信および認知拡大に貢献してまいります。

※オリジナル商品は Yahoo! ショッピングでもご購入いただけます。

■「島のびんづめ」シリーズ



【カツオとマグロの佃煮】

鰹と鯖をたっぷりのショウガと黒糖で煮詰めたもので、甘さの中にピリ辛感を加えました。お酒のおつまみにも合う商品です。

【なまり節の油味噌】

一般的に使用される豚肉の代わりに、伊良部島の特産品であるなまり節と宮古味噌を使用しました。甘さ控えめでご飯よく合うように仕上げました。

■みやこ下地島空港ターミナルのオリジナル商品



▲鳥のみつ (小 90g、中 180g、大 300g)



▲島のおチャ (オリジナルブレンド、月桃、ローゼル)



▲琉球泡盛

下地島 2019 (720 ml)



▲琉球泡盛

下地島 2020 (720 ml、300 ml)

■Yahoo! ショッピングの店舗のご紹介

店舗名：宮古島 coral port the Shop

※酒類に関しては、今後酒類通販の免許を取得後販売予定です。

※在庫状況によって入荷待ちの場合がございます。



YAHOO! JAPAN ショッピング

■ 内閣府 令和2年度沖縄型産業中核人材育成事業『離島プレミアム特産プロデューサー育成事業 #2.0』について

【事業概要】

離島のいいもの＝特産を開発・拡販する技術および知識を網羅的に学び、沖縄離島の距離的不利を克服する。本事業は、実技・座学全16回の演習からなり、演習の8割はリモートにて実施した。

1. ネット拡販力の習得

離島特産は商圏がせまく、非常時に弱い。ネットのチカラをフル活用する新しい販売様式を具体的に習得する。

2. 常温保存できる商品開発力の習得

青果、生鮮、島伝統食。豊富な離島食材について常温のまま長期保存が可能となる加工技術および知識を学ぶ。

■「みやこ下地島空港ターミナル」について

開業日：2019年3月30日

所在地：沖縄県宮古島市伊良部字佐和田1727番地

敷地面積：32,586㎡

規模・構造：RC造+CLT造・地上1階建

主要施設：チェックインカウンター数12箇所、搭乗ゲート3箇所、到着ロビー 国際線・国内線各1箇所、飲食店2店舗、物販店3店舗（免税店含む）、レンタカー受付カウンター、ATM

