



沖縄市の魅力を再確認!!



沖縄市の産品に宿る

# 産品再考

“オリジナリティ”を再考する。

TAKE  
ONE  
FREE

「ま〜さん」

# CONTENTS

## はじめに

—— 沖縄でありながら、沖縄だけでない。  
日本でありながら、外国の異文化もあわせもつ。  
そんな独特な異国情緒あふれる街が沖縄市の魅力です。

沖縄の“伝統”と、外国の“異文化”が融合したこの街で生まれる市産品たちは、すべてが唯一無二で、多彩で、個性豊か。そして、そんな商品たちをつくりだす作り手たちは、枠にとらわれない、自由を表現することに挑戦しつづける方々ばかりです。手に取ればきっと、この街のユニークな風情が感じられることでしょう。

## Contents

- 02 focus 1 伝統から革新へ
- 08 focus 2 業界の変革者
- 14 沖縄市産業まつり新商品アワード  
2025-26 受賞商品のご紹介
- 25 沖縄市 名店の味
- 29 手土産にどうぞ
- 31 鉄板コザ土産
- 33 Drinks made in Okinawa City
- 37 沖縄市産品購入スポットのご紹介



## focus1

# 伝統から革新へ

古き良きを受け継ぎながら、  
新しい価値を生み出す——。  
沖縄市には、伝統の技を礎にしながらも、  
挑戦を恐れず革新を続ける職人や企業があります。  
沖縄市だからこそ生まれる自由な発想と行動力。  
「伝統から革新へ」。この街のものづくりが、  
次の時代の扉を開いています。



# SHINZATO WHISKY

伝統から  
革新へ

focus1

## 伝統から革新へ

沖縄最古の蔵元が挑む  
革新のウイスキー

01

新里ウイスキー



産品再考 OKINAWA CITY

産品再考 OKINAWA CITY



沖縄の伝統と革新が融合した「新里ウイスキー」は、2025年の「ジャパンフードセレクション」で見事グランプリを受賞。濃厚な風味と香りを最大限に引き出すなら、水や氷、ソーダで割って楽しむのがおすすめ。（左）



「樽貯蔵泡盛古酒」を使用することで、麦芽の力強い風味と米由来の繊細で柔らかな甘みを表現。ヘビーチャー（樽の内側を強く焼く処理）の新樽を使用することで、泡盛古酒と樽本来のバニラ香が複雑に絡み合い、濃厚でまろやかな味わいに。冷却ろ過を使わず、樽熟成で得られた豊富な旨味成分を余すところなくボトリングしているため、ウイスキー本来のおいしさを堪能できます。

### 唯一無二の個性を持つウイスキーが誕生

1846年創業、沖縄最古の蔵元「新里酒造」。170年以上にわたり泡盛造りの伝統を守り続けてきた老舗が、新たな挑戦として手掛けたのが「新里ウイスキー」です。スコットランド産のウイスキーをベースに、樽貯蔵の泡盛古酒配合のスピリッツを独自にブレンド。ウイスキーとしての粹組みを守りつつブレンド比率にこだわり抜き、ウイスキー本来の味わいを保ちながら泡盛の風味もしっかり感じられるようなバランスを追求しました。南国・沖縄の亜熱帯気候は、寒い地域と比べて短期間で、熟成時に樽の

香りや色がりっきり出るのも特徴。沖縄ならではの気候と泡盛造りの伝統を融合させた、唯一無二の個性を持つウイスキーが生まれました。2026年には創業180周年を迎える新里酒造。7代目・新里建二氏は、こう語ります。「これまで受け継がれてきた泡盛の伝統のつくり方を守り抜き、新しい分野にも果敢に挑戦していきたい」。誇りと、新しい時代への挑戦。その二つの精神が、この一本に込められています。



新里酒造株式会社

沖縄市古謝3-22-8

Tel 098-939-5050

<https://shinzato-shuzo.co.jp/>



伝 統 か ら  
革 新 へ

産 品 再 考 OKINAWA CITY

伝統から革新へ

古典紅型の伝統を受け継ぎ  
コザから新たな紅型の世界へ

代表作「KOZAシリーズ」は、1960年代のゲート通りやコザ十字路など、かつて「基地の町」と呼ばれたコザの街並みを紅型で表現した作品。当時のネオンサインをモチーフにコラージュし、コザ独特のエネルギーや雑多な魅力を色と模様で描き出しています。制作には多くの工程と時間を要し、一つの作品を仕上げるのにも最低2週間をかけて丁寧に染め上げます。

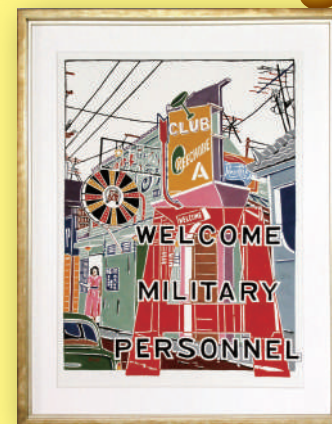
02

紅型アート「KOZA シリーズ」



コザ・ゲートストリート

嘉手納基地のゲートから延びる通りで、70年代から80年代にかけて、米軍相手のネオン街として賑わいをみせた。



Aサイン バー

Aサインは、本土復帰前の沖縄において米軍公認の飲食店・風俗店に与えられた営業許可証。Aサインバーは、当時のコザの街の象徴。



TULIP

チューリップ社製のボーク缶をモチーフにした作品。ボークと共にゴーヤー、チャンプルーの食材が描かれている。

伝統とコザカルチャーが融合する紅型アート

500年以上の歴史をもつといわれる古典紅型の伝統を受け継ぎながら、新たな表現に挑戦し続ける、紅型作家の金城宏次さん。沖縄市・コザの出身で、生まれ育った街の風景やボーク缶といった身近な題材をモチーフに、ポップで個性的な現代アートの感性を融合させた独自の紅型作品を生み出してきました。20代で独立し、オリジナルのTシャツやコースターなど日用品への紅型染めにも取り組み、紅型をより身近な存在へと広げた先駆者でもあります。

作品には複数の型を重ねて奥行きを出す「おぼろ型」と呼ばれる技法が用いられ、さらに透けるような濃淡の表現を加えることで、コザの街のネオンの光を感じさせる独自の世界観を表現。師である名渡山愛蔵氏の「古典が大事」という教えを胸に、現在は再び古典の美に立ち返りながらも、自らの感性で新しい紅型の可能性を追求しています。伝統を守りながらも新しい価値を生み出す挑戦は、今もなお進化を続けています。



金城宏次紅型工房

沖縄市胡屋4-26-23

Tel 090-9402-0119

<https://www.instagram.com/kinjohiroji/>



産 品 再 考 OKINAWA CITY



唐仙窯の作品は、沖縄市知花の「ギャラリーNAGI〜風〜」で展示・販売。「コザ工芸館ふんど」などで陶芸体験教室も開催しており、作り手の技と想いを感じながら、器づくりを体験することができます。



## 伝統から革新へ

### 伝統と創造から生まれる 大皿への挑戦

#### スリップウェアで描く“創生”のうつわ

沖縄市で「唐仙窯(とうせんがま)」を構えるやちむん作家・山内唐仙さん。「スリップウェア」という白化粧土の上から色化粧土をかける技法を用いた、多彩な器づくりで知られています。

独自の感性で描かれる矢羽根模様をはじめ、流れるような文様の器は、まるで大地や風の動きを映したような生命感にあふれています。大胆さと繊細さが同居するそのデザインは、長年の修練と確かな技術の賜物です。山内さんはスリップウェアを通じて、伝統の技に現代的な感性を融合させ、土と炎が織りなす

新たな陶芸表現を追求しています。中でも、直径70cmにも及ぶ「大皿 創生」は代表作のひとつ。大皿づくりは挑戦の連続で、土台を少しずつ薄く広げていく工程には高い集中力と熟練の技が求められます。仕上げまでには丸三日を費やし、スリップウェア特有の流れるような文様が、まるで鳥の羽のような美しい模様を描き出します。これまでに第70回沖縄展賞、第71回創造美術展文部科学大臣賞受賞など数々の栄誉に輝き、その独創的な作品は高く評価されています。



#### 唐仙窯(とうせんがま)

沖縄市知花6-36-44  
(ギャラリーNAGI〜風〜)  
Tel 090-6899-5684

<https://www.instagram.com/tousengama1101/>



## 業界の変革者

個性がぶつかり合い、  
新しいカルチャーが生まれてきた街・沖縄市コザ。  
この街には、ものづくりの世界でも常識を覆し、  
挑戦を続ける職人や企業があります。  
独自の発想と行動力で、業界の新しい風を起こす。  
そんな「業界の変革者」たちの情熱と創造力に迫ります。



## 業界の変革者

### 音の未来を紡ぐ、 二代目の挑戦

04

TINA AUDIO

独自の「電気溶接」により通電を妨げず、雑味のないクリアな音を実現。上向きの全指向性スピーカーが360度に音を広げ、空間全体に奥行きのある響きを生み出します。



#### 沖縄から新たな響きを届け続ける

1975年創業の「知名オーディオ」は、沖縄を拠点に“生の音”を追求するオーディオメーカー。創業者・知名宏師さんは、米軍基地向けの機器修理から事業を始め、さまざまなメーカー製品の修理・販売を経て、独自の円筒型スピーカー「TINA AUDIO」を開発しました。電気溶接による精密な構造と、全方位に音が広がる設計で、音の本質に迫るリアルな再現性を実現。機能美と音響技術を融合させたデザインは高く評価され、沖縄発のものづくりとして数々の賞を受賞しています。

その志を受け継ぎ、2022年に事業を引

き継いだのが二代目の知名亜美子さん。結婚を機に知名家の一員となった亜美さんは、先代の情熱に触れながら、経営体制の再構築に着手。展示会や百貨店での試聴イベント、フォトブックの制作、ウェブサイトやロゴの刷新など、ブランドの再生に注力してきました。「良い音だからこそ、直接聴いてもらえば伝わるはず」と語る亜美子さん。高価格帯ながら注文が相次ぎ、納品は半年待ちに!量産ではなく手づくりの温もりにこだわる姿勢で、創業50周年を迎えた今もなお、沖縄から新たな響きを届け続けています。



#### 知名オーディオ

沖縄市中央3-13-11

【那覇のショールーム】

那覇市壺屋1-6-2

Tel 098-938-3994

<https://www.audio.co.jp/>



## 業界の変革者

### 沖縄の恵みを、肌へ届ける。 手づくり石鹸に込めた やさしさと信念

05

月桃とクチャの洗顔石鹸&  
バスソルト・天然海綿セット



#### キッチンからはじまる、手づくり石鹸の物語

2004年の創業以来、沖縄の自然素材を生かした手づくり石鹸づくりを続けてきた「石鹸工房 ラクチャーナ」。

製法は、約2か月をかけて熟成させる「コールドプロセス製法」。熱を加えずに仕上げることで、植物油やハーブがもつ栄養分や保湿成分をそのまま石鹸に閉じ込めています。

使用する原料は、オリーブオイル、アーモンドオイル、ホホバオイル、そして沖縄産ハーブなど、すべて自然由来。

まるでキッチンで料理をするように、素材選びから仕上げまで一つひとつの工程を丁寧に重ねています。「口に入れても大丈夫なほど安心」を信条に、地球にも肌にもやさしい石鹸づくりを追求。敏感肌の人にも毎日使ってほしいという想いから、手間ひまを惜みずらに作られています。

沖縄の太陽と風の中で生まれるこの石鹸には、自然と人へのやさしさ、そして誠実なもののづくりの心が息づいています。



#### 石鹸工房 ラクチャーナ

沖縄市中央2-6-46

Tel 098-934-7627

<https://lacucina.jp/>



定番のバスソルトは5種類を展開しており、それぞれが天然素材の香りとミネラルをたっぷり含んでいます。ギフトにも人気の石鹸は、バйнаッブルやヨモギなど沖縄生まれの素材を使った期間限定シリーズも登場。季節ごとに異なる香りや色合いを楽しむことができ、日々のバスタイムに沖縄の自然の恵みを感じられます。



伝統を守り革新を重ねる  
三線職人の挑戦

新垣 喜盛さん

長年にわたる三線製作の実績と卓越した技能を高く評価され、令和7年度 厚生労働省「卓越した技能者(現代の名工)」に認定されました!

06

三線制作

力が入りやすく、安定し  
やすいカラクイ(糸巻)へ  
と独自に改良!



使い手に寄り添う三線づくり

「新垣三線店」を築いた三線職人・新垣喜盛さんは、古典民謡やエイサーなど、地元の芸能の発展に欠かせない存在。職人としての探究心から、従来の課題であった調弦や皮張りの問題を改良し、誰でも簡単に音を合わせられる「ゆるまないカラクイ」や、湿気や温度変化に強い独自の蛇皮張り加工を開発しました。さらに、「テンション(皮の張り)可変装置」により、演奏の場やスタイルに合わせて音色を自在に調整できる革新的な三線を生み出しています。伝統技法を大切にしながらも、時代に合わせた改良を惜しまない新垣さんの姿勢は、まさに「琉球音楽の今」を支える職人の象徴です。使い手に寄り添い、音を通して文化を未来へとつなげています。

池武当新垣三線店

沖縄市松本6-13-16  
Tel 0120-19-1348  
(担当:新垣 茂)

<https://arakaki34.com/>



探求心からたどり着いた  
“究極の音”

07

松田カーボンギター

世界に類を見ないギター

オリジナルギターを製作する老舗の工房・松田ギター。サドルと駒を分離・独立させ、裏板に軽量かつ強度の高いカーボンを使用した「テンションバランス方式」を生み出し、従来のギターでは実現が難しかった大音量とクリアで豊かな響きを可能に。製作者の松田祐信さんは60歳から本格的にギターの演奏を始め、音のくもりや伝達の悪さに疑問を感じ、世界中のギターを300本以上購入して内部構造を研究。

ギターの裏板には音量と音質を向上させるカーボン素材を使用。さらに弦をギター内部に引き入れて表面板への負荷を軽減し、倍音の伸びと立ち上がりの速さを実現しています。内部には補強バーを設け、軽量ながらも胴全体の響きを強化。長く残る余韻と豊かな音圧を生み出す唯一無二のギターです。

裏板に軽量で強度の高いカーボンを採用。  
音響エネルギーを効率よく反射させることで  
豊かな音量と高音質を実現しています。

松田ギター

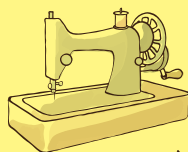
沖縄市美里5-23-15  
Tel 098-937-8524  
<https://matsudaguitar.jimdofree.com/>





08

シートベルトバッグ



## 業界の変革者

### シートベルトから生まれた 世界にひとつのバッグ



「就労継続支援B型 スクラム」は、障がいのある方々が自分のペースで働きながら、製作やデザインを通して社会とのつながりを育む福祉事業所です。

#### 福祉 ×SDGs がつくり出す無限の可能性

「福祉とSDGsのコラボレーション」というコンセプトから誕生した、シートベルトを原料にした一点もののバッグ。役目を終えたベルトを新たな素材として再生し、色や質感の組み合わせによって多彩なデザインを実現しています。ベルトを縦に使うことで、ショルダー、サコッシュ、リュックなど、用途やスタイルに

合わせた自由なアレンジが可能です。ブラック、グレー、ベージュなど落ち着いた色味で仕上げられており、普段使いはもちろん、ビジネスシーンにも馴染みます。もともと安全のために作られた丈夫な素材を生かしており、長く使うほどに愛着が増すサステナブルなバッグです。

#### 就労継続支援B型 スクラム

沖縄市胡屋1-2-2  
ビルディング勝美1F  
Tel 070-5536-1190  
<https://www.instagram.com/scrumb1190/>



## 沖縄市産業まつり 新商品アワード 2025-26



### 受賞商品のご紹介

沖縄市産業まつりで毎年注目を集める「新商品アワード」。

味や品質はもちろん、地域性や創造性、そして持続可能なものづくりまで——。

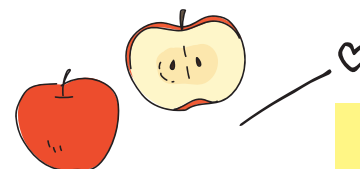
多彩な視点から選ばれる受賞商品には、沖縄市ならではのアイデアと情熱が詰まっています。

未来の定番をめざす、

新しい“沖縄市の逸品”たちをご紹介します。



# 沖縄市産業まつり 新商品アワード



柔らかい鶏もも肉の具材もたっぷり!急速冷凍して旨味を凝縮したスパイスカレーは、冷凍庫にストックしてあると安心&便利な一品です。

SPECIAL  
GOLD Prize

9

ボーンブロスのスパイスカレー

お子さんも一緒に楽しめる  
本格スパイスカレー。

沖縄初のボーンブロス専門店。“ボーンブロス”とは、牛や豚、鶏などの骨をじっくり煮込んでつくる栄養価の高い“腸活スープ”のこと。平飼い親鶏の骨髄からミネラルとタンパク質を抽出し、11種類のスパイスにシークワサーやマンゴーチャツネなど県産素材を加えたカレーは、化学調味料不使用・グルテンフリーで身体にやさしい仕上がり。辛味の強い唐辛子を使用していないので、お子さんも一緒に本格スパイスカレーを楽しめます。



Bone Broth Factory Okinawa

沖縄市沖縄市字登川369-1  
Tel 080-4287-3691  
<https://bbf.okinawa/>



昔味わたったおいしさを  
完全に再現した逸品

1989年創業の「ザズー」は、コザで長く愛される町のパン屋さん。昔懐かしい味わいを再現した「コザレトロアップルパイ」は、サクサクの生地とカラキや黒糖の香りが広がる人気の一品。  
アメリカンデザインのギフトボックス入りで贈り物にもぴったりです。お客さんの声から生まれたデニッシュやベーグル、ビタパンなど、世界各国のパンがずらりと並ぶ店内は見ているだけでもワクワク。“人にあげたくなるパン”がそろいます。



zazou(ザズー)

沖縄市中央2-15-1  
Tel 098-934-2380

[https://www.instagram.com/zazou\\_okinawa/](https://www.instagram.com/zazou_okinawa/)



バターが香るサクサクのパイ生地は、ひと口食べると思わず笑顔がこぼれるおいしさ!「大切な人に食べさせてあげたい」と思わせる逸品です。

SPECIAL  
GOLD Prize

10

zazou コザレトロアップルパイ





# 沖縄市産業まつり 新商品アワード



おやつやおつまみはもちろん、サラダのトッピングにしてもおすすめ!お土産や差し入れにも喜ばれるオリジナルスナックです。

GOLD Prize 11

ゴーヤーチップス

## 二つのフレーバーが魅力 ゴーヤーを揚げた人気菓子

お菓子製造の専門店・竹商事の自信作!「ゴーヤーチップス」は、ゴーヤーをパリッと香ばしく揚げた人気スナックです。フレーバーはしお味とカレー味の2種類。シママス本舗の厳選塩を使用し、素材本来の旨味を引き立てるやさしい味わいのしお味と、自社開発のスパイスが香る、苦味と風味のバランスが絶妙なカレー味。ゴーヤーが苦手な方でも食べやすく、スパイシーな風味がくせになります。



### 竹商事

沖縄市宮里3-21-35  
Tel 098-923-1425  
<https://fxkvd.hp.peraichi.com/>



## 見た目もかわいく 身体にも優しいスイーツ

2024年開業・グルテンフリーのスイーツ専門店。もともとお菓子教室を営んでいた店主が夢だったカフェをオープンし、バスクチーズケーキなど手づくりのスイーツを提供しています。すべて米粉を使用しているため、小麦アレルギーの方も安心して楽しめるスイーツは健康志向の方にもうれしい一品です。SNS映える店内と見た目もかわいいスイーツの数々は、自分へのご褒美や贈りもの、手土産にもおすすめです。



### グルテンフリースイーツ GLUCKS(グルックス)

沖縄市泡瀬5-34-9  
Tel 090-6499-8614  
[https://www.instagram.com/glucks\\_sweets/](https://www.instagram.com/glucks_sweets/)



ミネラル豊富な沖縄産のハイビスカスパウダーを使用した焼き菓子「琉球PANAカヌレ」は、外はカリカリ、中はもちもちの食感がくせになる味わいです。

GOLD Prize 12

琉球 PANA カヌレ





## 沖縄市産業まつり 新商品アワード

GOLD Prize 金賞



GOLD Prize 13

### ミニショルダーバッグ



小ぶりながら収納力は抜群!沖縄の伝統をさり気なく取り入れたバッグで、日常に沖縄の風を取り入れてみては。



2024-25年度のアワードを受賞したキングスとのコラボサコッシュも新色が登場して4色展開に。

### 伝統的な花織をファッションアイテムに

沖縄市の伝統織物「知花花織」を、日常に取り入れられるファッションアイテムとして展開。上質な牛革に知花花織の柄があらわれた「ミニショルダーバッグ」は、男女問わず使える上品な仕上がりでビジネスシーンにも活躍します。プロバスケットボールチーム「琉球ゴールデンキングス」とコラボした「サコッシュ」は、裏地にチームのマスコット・ゴディーがあらわれた遊び心あふれる人気アイテム。カラーは4色展開で、グリーンとマゼンタの新色も登場!



#### 知花花織事業協同組合

沖縄市知花5-6-7  
Tel 098-921-118  
<https://www.instagram.com/chibana.hanaori/>



GOLD Prize

14



### 青紫蘇油味噌

朝食のお供にご飯がすすむ「ベジ味噌」と、夜のおつまみにぴったり!島唐辛子を追加した「島辛味」の2種類を、シチュエーションや気分を使い分けてみて。

### ディップ感覚で楽しめる 新感覚の油味噌をお試しあれ

青じそが爽やかに香るあっさり風味の「青紫蘇油味噌」。国産大豆と国産米を原料に発酵熟成させた風味豊かな無添加みそはお肉不使用。多良間島産黒糖のやさしい甘みをプラスし、国産の大葉、玉ねぎ、生姜、クミンといった厳選素材をふんだんに使ったこれまでにない油味噌に仕上げました。炊き立てご飯のお供はもちろん、焼きおにぎりやお肉や魚に塗って焼いても◎。野菜スティックのディップにも幅広く活用できます。



#### RYUQ'S (リュークス)

沖縄市室川2-27-29  
Tel 090-5927-4432  
<https://www.instagram.com/ryuqs.okinawa/>



15

GOLD Prize

### とびんすはにんす ていばな ウェディングベール

お出かけのショール使いとしてもおすすめの「とびんすはにんす ていばなウエディングベール」。さまざまなアレンジで長く活用できる一品です。



### 伝統技法とシルクでつくる 世界にひとつだけのベール

伝統織り技法の手花(ていばな)で織り上げた、世界にひとつだけのシルク素材のウエディングベール。カラーや織り模様はドレスに合わせてオーダーでき、思い出に残る最高のひと時を演出してくれます。結婚式やフォトウエディングで使用了後は、お子さん誕生の撮影でおくみやドレスとして活用したり、記念日のテーブルコーディネートアイテムとしてアレンジしたりと幅広く楽しめます。

#### FABRIC SHOP MINAMI

沖縄市八重島3-5-1  
Tel 098-937-0564  
<https://fabricshop.minami.okinawa/>





## 沖縄市産業まつり 新商品アワード

# Excellence Award



優良賞



Excellence Award

### 沖縄ポチ袋セット

沖縄らしいデザインとハンドメイドの温かみあふれるアイテムたちは、使う度に楽しくなるものばかり。道の駅などで手に入ります。



2024-25年度アワード受賞の「タンカーユーエーカード」。裏面がマンスリーカードになっているので一歳のお誕生日まで月齢の記念写真として撮影でき、ひとつで二度楽しめる仕様に。

### デザイン性はもちろん ユニークなアイデアが魅力

エイサーや首里城、紅型など沖縄にまつわるモチーフが彩られた「沖縄ポチ袋セット」は全部で6種類。お年玉袋以外にも、お心付けなどさまざまな使い方で、渡す側も受け取る側も楽しめる工夫が満載です。

子どもの満一歳を祝う行事「タンカーユーエー」で、道具の代わりに使えるユニークな「タンカーユーエーカード」は、オリジナルのモチーフが楽しく、出産祝いギフトにもおすすめです。



### Ayane Design Labo

沖縄市東2-14-1

スイートハイム203

Tel 080-3980-7568

<https://www.instagram.com/ayane.io/>



Excellence Award

# 17

### ワイヤレス充電木

独自の特許手法で仕上げた美しいデザインは唯一無二の魅力。サイズや木材の種類を選び、好みに合わせたオーダーメイドも可能です。

### 木工のアイテム等が 日常にささやかな彩を与える

スマートフォンを充電するのが楽しみになる「ワイヤレス充電木」、木の色合いとカーブが美しい「フルーツボール」などデザイン性と実用性を兼ね備えた作品たちは、リュウキュウマツ、クロキなどさまざまな沖縄の県産木を使用したハンドメイド。木の温もりが空間に落ち着きをもたらし、インテリアにも自然と調和して日常にささやかな彩りを与えてくれることでしょう。

### 木工房 秀暖(しゅうだん)

沖縄市比屋根7-30-27

Tel 090-3797-7112

<https://www.instagram.com/shuudanwoodworking/>



Excellence Award

# 18

### 沖縄薬膳華みそ サーターアングギー

味噌の風味とコクのある味わいがくせになる「沖縄薬膳華みそサーターアングギー」は、ありそうでなかった一品。手土産にも喜ばれそうです。

### 味噌ならではの風味が 幅広い世代に喜ばれます

みそ作りを通して薬膳味噌の魅力を発信する老舗の料理教室。20種類のアミノ酸を含む特許を取得した「沖縄薬膳華みそ」を贅沢に使用し、オリジナルのサーターアングギーが生まれました。甘さは控えめで、味噌ならではの深い風味が子どもから大人まで幅広い世代に喜ばれる一品。普段甘いものを食べない方や、健康志向の方にもおすすめです。



### ハイビスカス クッキングスクール

沖縄市美里4-11-18

Tel 098-938-7211

<https://yakuzenmiso.base.shop/>





Excellence Award

19

## Utina Time ウッドウォッチ

沖縄市のエイサーをモチーフにしたウッドウォッチ。商品はイオンモールライカム2階のワゴン店舗にて販売しています。

### 木の温もりが感じられ 金属アレルギーの方にも好評

「沖縄と世界をつなぐ」貿易会社アルバトロスは輸入代行のほか、沖縄デザイナーによるアパレルや雑貨の販売も行っています。「Utina Timeウッドウォッチ」は、中国の卸売市場で目にした木製時計をベースに、沖縄デザインを文字盤に施したオリジナル商品。木の温もりが感じられ、金属アレルギーの方でもつけられると好評です。今後は琉球アカマツなどの地元木材を活かした限定版の開発も検討しています。

### 株式会社アルバトロス

沖縄市高原7-28-3 1-A

Tel 098-989-9277

<https://albatross61.thebase.in/>



Excellence Award

21

## KOZA HONEY

新たな沖縄市コザ土産の新定番の期待も高い。地元の小浜養蜂場がお届けする逸品。まずはお試しあれ。

### MADE IN KOZAのハチミツでつくる、 とっておきのスイーツ

創業55周年を迎えた小浜養蜂場は、県内最大規模の養蜂場として純度100%のハチミツを生産。料理好きの社長が「子どもがもらってもうれしいハチミツギフト」を考えて生まれたのが、焼き菓子「KOZA HONEY」です。国産バターを使用し、ハチミツのやさしい甘さが広がる一品は、製造から販売まで自社で一貫対応。観光のお土産にも喜ばれること間違いなし!今後も新商品の開発やネット販売の展開に注目です。



### 株式会社小浜養蜂場

沖縄市知花5-37-32

Tel 098-938-4183

<https://kohamahoney.com/>



Excellence Award

20

## ホイップマラサダ

限定販売の「黒糖ホイップマラサダ」は第48回沖縄市産業まつり新商品アワードで優良賞を受賞!

### 揚げたてはもちろん 時間が経っても美味しい逸品

FluffyCoconutのマラサダは、ヘルシーな米油やてんさい糖、かぼちゃを使い、すべて手作り。「生感」を追求したオリジナルの生地は、揚げたてはもちろん、時間が経ってもふわっとおいしいのが特徴です。写真の紅芋ホイップなど季節商品もありますが、おすすめ「きなこシュガー」は生地との相性も抜群で、店主も一番のお気に入り。今後はグルテンフリーや食感の違うマラサダ作りにも挑戦し、選ぶ楽しさを広げます。



### Fluffy Coconut

沖縄市上地3-11-8

[https://www.instagram.com/fluffy\\_coconut\\_official/](https://www.instagram.com/fluffy_coconut_official/)

[fluffy\\_coconut\\_official/](https://www.instagram.com/fluffy_coconut_official/)



Excellence Award

22

## Island HOT SAUCE

コザの人気居酒屋が生んだ万能ソース。化学調味料不使用なので安心して存分にご使用いただけます。



### 県産食材で作られた 気分も味も上がるソース

“食・音・香の遊び場”をコンセプトに、コザのミックスカルチャーを和・洋・中のメニューで表現するダイニング居酒屋。オーナーが海外での料理修行中に、ジャークチキンに辛みを加えるソースを県産食材で代用することを考えて誕生したのが「Island HOT SAUCE」です。島唐辛子とやんばるのシークワーサー使用の自家製ソースは化学調味料不使用。辛みと酸味の絶妙なバランスは、サラダや炒め物とも相性ぴったりです。



### Brother's Rock

沖縄市園田3-6-13

Tel 080-8841-1936

[https://www.instagram.com/brothers\\_rock.oki/](https://www.instagram.com/brothers_rock.oki/)



## お店の感動を、そのままテイクアウト。

沖縄市には、長年地元の人に愛されてきた名店が数多くあります。

ステーキの香ばしいソース、ケーキ職人の手しごとが光るスイーツ——。

受け継がれる味には、店の歴史と街の記憶が詰まっています。

ここでは、そんな“沖縄市の名店の味”をおみやげとして楽しめる逸品をご紹介します。

## 23

### OK ステーキソース



シーワサー果汁や黒糖など、沖縄県産素材をふんだんに使った「OKステーキソース」。トンカツや焼肉、タコライスにもぴったり。食卓に常備したくなる万能ソースです。



### コザの歴史を今に伝える名店

コザに息づいたステーキハウスの味を受け継ぐ、ステーキ専門店「ステーキハウスOK」。コザの名店で腕を磨いたオーナーは70年代の焼き方や調味料、レシピをもとに改良を重ね、懐かしの味と文化をよみがえらせました。戦後のアメリカ統治下、黒毛和牛の入手が難しかった沖縄では、手に入りやすい外国産牛肉を豪快に焼き上げる“アメリカンステーキ文化”が根づきました。その食文化を再び今に伝える名店です。厳選して仕入れた上質な赤身肉を使用。肉本来の旨みを引き出し、食べるほどに活力がみなぎる一皿を提供します。レトロな雰囲気とともに、コザの歴史とアメリカの香りを感じることができます。

### ステーキハウスOK

沖縄市比屋根1-2-12

Tel 098-930-3555

<https://www.steak-ok.jp/>



### コザの街に笑顔を届け続ける

1962年創業、米軍統治下時代からコザの街の歴史と共に歩んできた老舗の洋菓子店。“誰もが笑顔になれるお菓子づくり”をコンセプトに、洋菓子に焼き菓子、和菓子、沖縄の伝統菓子まで幅広く、職人が真心を込めて手づくりで提供しています。

創業者・登弘道氏は米軍基地のベーカリーで培った技術をもとに、県内で初めてバタークリームケーキを販売。その芳醇な香りとコクのある味わいで多くの人々を魅了しました。のぼりやのお菓子は創業から64年が経つ今も世代を超えて親しまれ、誕生日や祝いごとなど家族の思い出の1シーンを彩る存在として、コザの街に笑顔を届け続けています。

### のぼりや製菓有限公司

沖縄市上地1-11-1トクビル1F

Tel 098-932-7895

[https://www.instagram.com/noboriya\\_cake/](https://www.instagram.com/noboriya_cake/)



### ジャーマンケーキ



## 24



創業60周年を記念した限定パッケージ「ジャーマンケーキ1962BOX」。チョコバタークリームの上品な甘さと香ばしいココナッツフィリングの食感が絶妙。



## 25

感謝をカタチに BOX



TESIO自慢の自家製ハムと定番人気のソーセージ10種、カレー風味のオリジナルケチャップを詰め合わせた贅沢なギフト、その名も「感謝をカタチにBOX」。ドイツの国際大会で金賞を受賞したTESIOフランクやモッツァレラヴルスト、コク深いレバーパテも堪能できる、大切な人に贈りたい特別なセットです。



### コザから伝える新たな食文化

コザのゲート通りに店を構えるハム・ソーセージ専門店「TESIO (テシオ)」は、いまコザを代表する存在として注目を集めるほどに成長しました。店主の嶺井大地さんは那覇生まれ・那覇育ち。県外で食肉加工の技術を磨き、2017年に帰郷して開業。ライブハウスが並ぶエリアで、食と文化の融合を体現し、コザの街を表現するプロダクトづくりに力を注いでいます。店内では手づくりソーセージをはじめ、専門店「LIQUID」のワインやクラフトビール、スタンドではホットドッグやコーヒーがテイクアウトでき、「食卓をつくる店」として親しまれています。コザの空気とともに、新しい食の表現を発信し続ける一軒です。



### TESIO (テシオ)

沖縄市中央1-10-3  
Tel 098-953-1131  
[https://www.instagram.com/tesio\\_sausage/](https://www.instagram.com/tesio_sausage/)



## 26

沖縄黒糖咖喱 (レトルト)



お店の味を自宅で楽しめると評判のレトルトカレー。キーマチキン、キーマクリームチキン、ナンコツソーキの3種類を展開。お肉の旨味を感じるキーマシリーズに、ナンコツソーキは大きなお肉入りでうれしい驚き！



### 店主の想いが詰まった一皿

13年前に沖縄市で創業し、現在は県内に3店舗を展開するカレー専門店「あじとや」。多良間島産の黒糖を隠し味に使った無添加のスパイスカレーは、深みのあるコクと香りが特徴です。スリランカ直送のスパイスが素材の旨味を引き出したまろやかな味わいで、店主のカレーに掛ける想いが詰まった一皿は、根強いファンが多いのにもうなずけます。大きなチキンや野菜など具材もたっぷりで満足度高く“あの味わい”を求めて、度々足を運びたいような名店です。

### あじとや泡瀬店

沖縄市泡瀬5-24-6  
Tel 098-927-3381  
<https://www.instagram.com/ajitoya.okinawa/>



KOZA スコ



## 27

### まるで昭和にタイムスリップ！

地元客に愛される居酒屋「昭和レトロ」。ゴルフ練習場「もろみゴルフレンジ」に隣接し、昭和時代のポスターや雑誌、レコード、ファミコンなど懐かしいアイテムに囲まれた空間は、レトロファンにはたまりません。和・洋・中・沖縄料理まで幅広いメニューが揃い、まるで昭和にタイムスリップしたような気分が食事を楽しめます。懐かしい雰囲気世代を超えて愛される一軒です。KOZAスコは、卓上に一本ずつ置かれており、好きなだけ楽しめるのもうれしいポイントです。



オリジナルソース「KOZAスコ」は、トマトの甘味と酸味に唐辛子の辛味、バルサミコ酢とハーブをブレンドした爽やかな調味料です。春巻きタコスやピザ、ナポリタンにひと掛けするだけで、ピリッとくせになる旨味が広がります。

### 昭和レトロ

沖縄市諸見里2-21-1  
もろみゴルフレンジ内  
Tel 090-7475-9134  
<https://www.instagram.com/retoroxiui/>



# チャンプルー精神をひと包みにして。 手土産にどうぞ

多様なカルチャーが混ざり合う街・沖縄市から生まれた手土産たち。  
ひとつひとつに、コザの物語が詰まっています。



「KOZA Bagel」は、  
コザのミックスカルチャーを表現したベーグル10種のBOXセット。



## 28

KOZA Bagel



冷凍しても美味しい食感が◎  
なるべく添加物を使わず、具材のほとんどを手作りするベーグルの人気の秘訣は、冷凍してもおいしいもちり食感。2025年は那覇に冷凍のデイクアウト専門店がオープンし、2026年からはキッチンカーも始動。一家の冷凍庫にひとつZEBRA.Bagelを目指します。

ZEBRA.Bagel

沖縄市古謝津嘉山町43-3  
Tel 080-3991-7429  
<https://www.instagram.com/zebra.bagel/>



## 29

リトルアイランドティリー

沖縄のヤギと牛のミルクで作る2種類のギリシャ風フェタチーズ。まろやかな塩味とさわやかな酸味のバランスはサラダやワインと相性抜群！

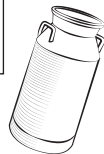


本場も認める味わいです

理想のヤギミルクを生産する契約農家と出会い、ともに生み出した「リトルアイランドティリー」は、2022年の英国での地中海テイスティングアワードと、2024年の沖縄市新商品アワードで金賞を受賞。世界が認めたオーナーの作るチーズとヨーグルトは、天皇陛下にも届けられました。

Cheeseanista (チーザニスタ)

沖縄市久保田3-1-9  
プラザハウスショッピングセンター  
Tel 080-8566-0802  
<https://www.instagram.com/cheeseanista/>



# KOZA GIFT



## 30

パイナップルパイ

サクッと香ばしい生地と甘酸っぱい果実のバランスが絶妙です。“ありそうでなかった”一品。

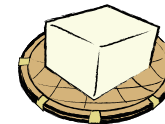


契約農家さんのバインを用いた専門店

長引く台風の影響で県外へのパイナップル出荷が止まったことをきっかけに誕生した「パイナップルパイ」は、イチオシの人気商品。裏通りにあるからこそ、地元の方にも来てほしいという想いで、草木染めのワークショップや肉販売のイベントなど、コザらしいちゃんぶる～な発信を続けています。

Fine Pine Time (長浜商店)

沖縄市美里仲原町1-26  
Tel 098-989-5701  
<https://okinawa-pine.com/>



## 31

焼き豆腐ドーナツ

油で揚げない「体にやさしいおやつ」は気軽にひとつから買え、差し入れや手土産にもぴったり。



国産大豆にこだわった豆腐から

おからを無駄にせず生かしたいという思いから誕生した焼きドーナツ。老若男女幅広く楽しめるやさしい味わいで、近所の子どもたちがひとつだけ買いに来ることもあるほど身近な存在。スタッフのアイデアから新しい商品も続々と誕生し、今後も親しみやすい商品展開を目指しています。

宮里豆腐ドーナツ店  
沖縄高原本店

沖縄市高原本4-11-3  
Tel 098-930-3160  
<https://www.tofu-donut.jp>



# 離れても沖縄市に想いを馳せる 鉄板コザ土産

沖縄のお土産は数あれど、一目で沖縄市の産品とわかるお土産をご紹介します。  
鉄板と言われる所以がここにはあります。

## 32

### かんたんクラフト締太鼓

夏の風物詩を沖縄市土産に  
沖縄の旧盆に欠かせない沖縄全島エイサーまつりで使われる締太鼓を段ボール製の工作キットで忠実に再現。約20～30分で手軽に制作でき、親子や仲間とのコミュニケーションツールとしても最適です。

#### 沖縄市観光物産センター 夢プラザおきなわ

沖縄市上地1-1-1  
コザ・ミュージックタウン106  
Tel 098-989-5566  
<https://www.koza-np.jp/service/product.html>



沖縄市の太鼓文化を感じながら、夏の風物詩をDIYで楽しんでみませんか。

## 33

### メンズボクサーパンツ

パンツで人を元気にしたい！

カラフルなパンツとちゃんぶる〜文化が合うと考え、2025年コザの街に実店舗をオープン。後回しにしがちなメンズパンツは、贈られてうれしいギフトに人気です。タコス食べてパンツを買うーそんなコザ巡りのきっかけのひとつになればと、頑張る人を応援する特別な一枚を届けています。

#### ボクサーパンツ専門店 鶴亀本舗

沖縄市中央3-16-6  
Tel 080-9857-0802  
<https://turukame.biz/>



人気ナンバーワンの「南国 ALOHA」は、三線やミンサー、花笠、ハイビスカスなど沖縄の文化や自然が散りばめられたデザイン。



# KOZA GIFT

## 34

### コザフォトTシャツ

コザを感じられるお土産に最適  
コザの歴史や文化をデザインで伝えるアパレルブランド。基地と共存してきた街の複雑な心境を、オーナー手描きのデザインで表現。誇れる街のシンボルとしてコザを知るきっかけとなることを目指し、胡屋十字路から銀天街までを明るく魅力的にするため次世代へ発信を続けています。

#### CENTER SOUND STORY koza-brand

沖縄市住吉1-7-45  
Tel 080-6498-5691  
<https://www.instagram.com/centersoundstory/>



年に一度100枚限定販売しているコザフォトTシャツは、街の歴史や風景を切り取った地元民に愛される人気シリーズ。

## 35

### 沖縄アメリカンチーズケーキ



見た目も華やかなスイーツ

地域に根ざした食を発信してきた株式会社ファーストマーク。2019年から「ピザ屋が作るチーズケーキ」の製造を開始。「沖縄アメリカンチーズケーキ」は、第47回沖縄市産業まつり新商品アワードで優良賞を受賞。ふるさと納税の返礼品にも選ばれ、県外にも「沖縄市の味」を届けています。



8種の異なるフレーバーをワンホールにした「沖縄アメリカンチーズケーキ」は、コザのミックスカルチャーを表現した一品。

#### アントレ 泡瀬店

沖縄市高原7-28-8  
Tel 098-930-0522  
<https://www.entre-okinawa.jp/>



# Drinks made in Okinawa City

36

## オーレのも〜っと



「オーレのも〜っと」は、牛乳や豆乳で割るだけで本格カフェオレが楽しめる人気商品。多良間島産黒糖のkokutoとほろ苦い甘みが絶妙で、香料・保存料不使用。自宅でカフェ気分を味わえる、ミルクとの相性抜群のこだわりブレンドです。



### 人気の自家焙煎コーヒー店

世界の焙煎大会で2位を受賞した代表・仲村良行さんが、各国の農園を訪れて厳選した豆を丁寧に焙煎しています。沖縄市高原に移転リニューアルした店内では、豆の個性と生産地の魅力を最大限に引き出した一杯を提供。日常に“ちょこっと幸せ”を届けるスペシャルティコーヒー専門店です。



### 豆ポレポレ

沖縄市高原6-2-8  
Tel 098-960-5516  
<https://www.instagram.com/mamepolepole/>



沖縄市の風土や素材から生まれた、こだわりのオリジナルドリンクたち。  
一口ごとに、街の個性と作り手の想いがしみわたります。

37

## 自家焙煎コーヒー



### ヨシモトコーヒー

沖縄市知花5-35-6  
Tel 098-937-2645  
<https://www.instagram.com/yoshimotocoffee/>



創業以来人気No.1の「コザブレンド」は、  
コクと香りを重視した中煎りコーヒー。



### 事前予約制の焙煎体験も人気

40周年を迎える老舗の自家焙煎コーヒー店。店内には大きな焙煎機があり、世界各国から厳選した豆を定番から新作まで常時20種類を取り揃えています。ドリップバッグや焼き菓子セットなど、ギフトにもぴったりの商品も豊富。木の温もりあふれる空間にはイートイン席もあり、香り高い一杯をゆったり味わえます。



38

## 琉球薬膳華茶 菊花茶



### お湯を注ぐとお花が開花！

沖縄市産の食用菊を使用した「琉球薬膳華茶 菊花茶」。大ぶりの食用菊はくせがなく、お湯を入れるだけで飲める菊花茶は身体がポカポカと温まり、目やのどの不快感をすっきりさせてくれてリラックス効果も。



食用菊だけを使用したノンカフェインの身体にやさしい薬膳茶。保存料、着色料、香料などは不使用で安心。



### HEARTY PARTY OKINAWA

沖縄市越来2-24-41  
Tel 090-4536-6492  
<https://www.arasaki-ako.com/>



# Drinks made in Okinawa City

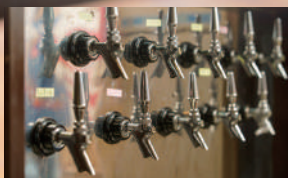


39

三線ペールエール



**愛され続ける地元ブルワリー**  
中部エリア初の地ビール製造所として知られ、地元の酒屋の三代目でソムリエ資格も持つ店主が手がける、本格クラフトビールがカジュアルに味わえます。定番から限定フレーバーまで常時5～6種類のオンタップの飲み比べが楽しめて、ビールに合うフードも豊富な街に根差したブルーイングバブです。



**コザ麦酒工房**

沖縄市中央1-24-13  
Tel 098-975-6119  
<https://www.instagram.com/kozabrewingokinawa/>



お店でも人気の銘柄が瓶ビールに！  
麦の甘みとホップの苦味のバランス  
◎のスタンダードな「三線ペールエール」、ブラックコーヒーのようなコク深い風合いの「黒帯スタウト」など、名前もユニークなコザの地ビールの味わいを自宅でも楽しめます。

コザの名ブルワリーの個性派クラフトビールを自宅でも。  
ビールにぴったりのおつまみも見逃せません。

40

PINEAPPLE DIGGER

やんばる産パイナップル使用の「PINEAPPLE DIGGER」、琉球シナモン・カラキがアクセントの「NIKI PARR」などボトルビールも豊富。



**ビールとアートも楽しめる**  
沖縄ならではの素材を使用したクラフトビール醸造所&ビアレストラン。エールという種類のスタイルを中心に、旬のフルーツやハーブなどを用いたビールを手づくりで製造しています。レストランでは、常時7～8種類ほどのオンタップがそろい、風味豊かなビールにマッチする料理も味わえます。

**CLIFF GARO EATERY**

沖縄市高原6-2-8  
Tel 098-953-7237  
[https://www.instagram.com/cliff\\_garo\\_brewing/](https://www.instagram.com/cliff_garo_brewing/)



ビールのお供に



**スパイシーカシューナッツ**

**人気カジュアル中華の逸品**

モダンなカフェ風の店内で、店主のこだわりが詰まった中華料理の数々が多く、常連客に支持されています。料理に合うよう厳選したナチュラルワインや日本酒と共に、本格中華がカジュアルに楽しめるのも魅力。



お客さんからのリクエストで商品化した一品。生のカシューナッツをボイル後、素揚げしてコーティング。

**シマノワ**

沖縄市中央1-5-4  
Tel 098-960-0403  
[https://www.instagram.com/chimanois\\_2021/](https://www.instagram.com/chimanois_2021/)



41

## 沖縄市産品 購入スポットの ご紹介

# 沖縄市の感性を、 あなたの暮らしに。

沖縄市の産品は、どれも「この街の暮らし」から生まれたもの。  
旅の記念だけではなく、生活のそばで長く付き合えるものを。  
そんなお気に入りに出会える場所をご紹介します。

## ショップで



### 沖縄市観光物産センター 夢プラザおきなわ

#### 沖縄市のいいねに出える セレクトショップ

沖縄市観光物産振興協会が運営する「夢プラザおきなわ」は、地元で愛される工芸品やお菓子、こだわりの食品、文化やスポーツにまつわるオリジナルグッズなど、“沖縄らしさ”が詰まったセレクトショップです。空港や大型店では手に入りにくい、この街の日常から生まれた産品と出える場所です。

沖縄市上地1-1-1コザミュージックタウン106  
Tel 098-989-5566  
<https://www.koza.ne.jp/service/product.html>

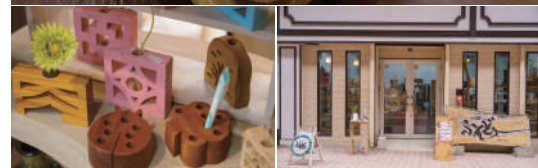


### コザ工芸館ふんどう

#### 沖縄市の技と感性をつなぐ 工芸の窓口

沖縄市の工芸品を集めたアンテナショップ「ふんどう」。知花花織、藍染、陶器、木工、ガラス、革小物など、職人が日々の暮らしの中から生み出した“一点もの”の作品が並びます。シーサー色付け、竹細工などの体験も開催。この街の文化や手仕事の温かさに、触れて、選んで、持ち帰ることができる場所です。

沖縄市中央1-14-15  
Tel 098-934-2213  
<https://fundou.jimdofree.com/>



## イベントで



### 沖縄市産業まつり

#### 市産品が大集合！ 楽しいイベントが盛りだくさんのまつり

物産、工芸、飲食など、沖縄市で作られている多種多様な市産品を一堂に集め、展示・即売する一大イベント。はたらく車の展示、ものづくり体験コーナー、企業PRのブースなど、たくさんのプログラムが実施され、お年寄りから子どもまで幅広い年齢層で楽しめるおまつりとなっています。

会場:コザ運動公園(沖縄市諸見2-1-1)  
日程:毎年1月の第4週の土・日  
<https://okinawa-city-products.com/>



### 沖縄市工芸フェア

#### 沖縄市のまち全体が、 工芸ギャラリーになるイベント

陶器、織物、染め、ガラス、木工、革小物など、沖縄市内外の職人たちが集まる年に一度の工芸イベント。商店街を会場に、作品の展示販売だけでなく、制作実演や工芸体験、作り手との会話を楽しめるのも魅力です。暮らしに寄り添う一点ものと出会えて、背景にある手仕事や想いに触れることができます。

<https://fundou.jimdofree.com/沖縄市工芸フェア/>



※ 各イベントの詳細はそれぞれの公式HPをご確認ください。

## ふるさと納税で

沖縄市の産品は、ふるさと納税でも  
お求めいただけます。  
離れていても、この街のものづくりを  
応援しながら、暮らしの中に迎える  
ことができます。



ふるさと納税ページは  
こちらから