



いつもお引き立ていただき、ありがとうございます。作成日現在の商品リストです。単価や在庫状況などは変更になる場合がございます。

(販売店の小売価格は各店舗が独自に設定していますので、下記の希望小売価格とは異なる場合がございます。)

在庫レベル: ◎ (常時在庫)、○ (ほぼ常時在庫)、△ (季節商品 or 注文生産)、× (休止中)

商品 ID	商品名	商品の説明	希望小売価格	在庫レベル	賞味期限 (製造日より) ※
沖縄黒糖生姜シロップシリーズ					
GS-01	島生姜シロップ (オーガニック)	島生姜を含め原材料のすべてが無農薬 or オーガニック	100ml 1000	○	24ヶ月
GS-02	黒糖生姜シロップ (プレーン) (辛口)	無農薬の県産生姜と多良間島の黒糖を合わせた黒糖風味が強く味わえる黒糖好きのためのシロップ	200ml 1400	○ △12月~	24ヶ月
			100ml 1000		
GS-03	spicy 黒糖コーラ	無農薬の自家製黒糖とオーガニックのスパイスの自家製コーラ	200ml 1700	◎	18ヶ月
			100ml 1000		
local cinnamon シリーズ					
LC-01	黒糖チャイ	無農薬の自家製黒糖とオーガニックのシナモンをたっぷりつけた自家製チャイのもと	200ml 1700	◎	18ヶ月
			100ml 1000		
LC-03	伊江ラムレーズンとホワイトチョコのジャム	伊江島のラム酒に漬けた有機レーズンのホワイトチョコジャム	1000	○	12ヶ月
琉球甘香シリーズ					
SW-02	きび糖の珈琲キャラメルクリーム	きび糖を香ばしくキャラメリゼしたクリーム (デカフェ有機珈琲) (プレーン、島ばなな (季節限定)、ヘーゼルナッツ)	600 ヘーゼル 800	◎	12ヶ月
SW-03	パッションコンフィチュール	県産のパッションフルーツとパインアップルをぜいたくに使ったジャム	700	○	12ヶ月
SW-04	島のフルーツチャツネ	季節のフルーツを使ったスパイシーなインド風ジャム	600	△7月~	12ヶ月
SW-06	月桃のココナッツクリーム	有機ココナッツミルクと果肉、自家栽培の月桃のクリーム	700	◎	12ヶ月
SW-07	ハイビスカスのジャム	無農薬ローゼルを使った鮮やかな色が特徴の甘酸っぱいジャム	700	△冬~	12ヶ月
SW-08	ドラゴンフルーツジャム	沖縄産のドラゴンフルーツと季節のフルーツを合わせたジャム	600	△7月~	10ヶ月
SW-11	琉球干菓子 (ラムネ)	沖縄のハーブや野菜を使った手作りラムネ (ピン、薬瓶、袋入り) 贈り物にぴったりの箱入りもあり	袋 400,ピン 600 薬瓶 700	◎	10ヶ月
SW-12	沖縄柑橘カード (パッション、シークワーサー、パイン)	バターと県産卵を使用し、パッションフルーツ、シークワーサー、パインアップルをきかせた甘酸っぱいカスタード風クリーム	700	◎	10ヶ月
FE-02	季節のフルーツ牛乳のもと	お風呂屋さんのフルーツ牛乳をイメージしたシロップ	800	◎	12ヶ月
SP	つぶつぶ発酵梅のラッシーのもと	発酵梅のつぶつぶ食感が楽しいラッシーのもと	new 600	△	12ヶ月
おきなわごはんのおともシリーズ					
GO-02	スーチーの生姜みそ漬	生姜みそにスーチー (沖縄塩豚) の角切りを漬け込みました	800	◎	10ヶ月
GO-03	旬の島野菜のピクルス	合鴨農法玄米酢と島野菜のピクルス	700	◎	12ヶ月
GO-04	海老たっぷりふりかけ (梅入)	海老がたっぷりの無農薬米ぬかのふりかけ。自家製干梅入り	600	◎	12ヶ月
GO-05	黒糖生姜そぼろ	びりからの生姜のそぼろ煮。宮古節がアクセント	700	○	10ヶ月
GO-06	琉球茶漬 (スーチー)	小エビの旨みがたっぷりの県産素材を使ったお茶漬のもと	800	◎	12ヶ月
GO-07	島野菜のお味噌汁	自家製の有機味噌と国産みそ、宮古節の乾燥味噌玉	600	◎	12ヶ月
GO-08	梅鯉醤 new	自家製の無農薬梅干しと宮古節の甘酢っぱい刻み練り梅	new 700	○	12ヶ月
琉球味薫シリーズ					
CH-01p	マスタード (ぶちぶち)	ぶちぶちが新食感の食べるオーガニックマスタード	700	◎	18ヶ月
CH-01	マスタード (プレーン)	県産海水塩、うこん、黒糖などを使った手作りのマスタード。マスタードシード、バルサミコともオーガニックのものを使用。	700	◎	18ヶ月
CH-01b	マスタード (バルサミコ)	同上	800	◎	18ヶ月
CH-01k	マスタード (BLACK)	BLACK は県産有機麻炭炭使用でスタイリッシュな仕上がり。	800	◎	18ヶ月
CH-02	海老たっぷり辣油	たっぷり使った海老が香ばしい辣油	800	◎	18ヶ月
CH-03	タイグリーンペースト	café BONOHO とコラボしたペースト。ハーブは all 南城産	1000	○4月~	12ヶ月
CH-05	豆板醤	沖縄在来種の空豆と自家製玄米麹で作った旨みたっぷり	800	○	15ヶ月
CH-06	島唐辛子のスイートチリソース	島唐辛子ときび砂糖で作ったスイートチリソース	700	◎	15ヶ月
CH-07	甜麺醤 (テンメンジャン)	自然栽培大豆、自家製玄米の麹のみそで作りました	600	◎	15ヶ月
CH-09	コチュジャン new	韓国産唐辛子と自家製梅シロップ、玄米みそで作りました	new 700	◎	15ヶ月
CH-10	琉球 karasan (タバスコ) new	島唐辛子で作った辛〜いタバスコ	new 600	○5月~	15ヶ月
CH-11	自家製コチュジャンのブルゴギたれ new	自家製コチュジャンたっぷりの韓国風焼肉のたれ	new 800	◎	10ヶ月
SP-01	梅酢	自家製梅干しからできた梅酢	new 600	△	12ヶ月
旅するマースシリーズ					
TM-01	アラビアンマース	アラビアを思わせるクミンの効いたスパイス塩	600	◎	10ヶ月
TM-02	プロヴァンスマース	南仏のハーブを効かせたスパイス塩	600	◎	10ヶ月
TM-04	おむすびマース	有機ごまと沖縄の海水塩を使用したシンプルなごま塩	600	◎	12ヶ月
TM-05	麻辣マース	四川料理の麻辣火鍋をイメージしたぴりりと辛いスパイス塩	600	◎	12ヶ月
TM-06	Sumiren (すみれ塩)	琉球の塩にシークワーサーとバカライ° をブレンドしたすみれ色の塩	600	△	18ヶ月

※「賞味期限」は製造後のものとなります。出荷時のものとは異なりますのでご注意ください。なお、出荷時には最低 5 ヶ月以上あるものを納品しています。

その他、季節数量限定の商品などが随時発売されます。最新情報は、Facebook か Instagram でご確認ください。