

06

Ginowan City

宜野湾ココに注目!

宜野湾市推奨特産品

CHECK!

宜野湾市推奨特産品とは?

宜野湾市内で生産・加工された製品や観光資源活用サービスのうち、地域性や独自性などの基準を満たすものを、市と宜野湾商工会議所が推奨品として募集・認定する制度です。



宜野湾近海を活用した サンゴシュノーケリングツアー

宜野湾マリン支援センター

サンゴの群生までボートで数分で到着!そこには元気いっぱいのサンゴ礁が広がっており、市街地のすぐそばとは思えない景色が待っています!!

☎942-2200
📍大山7-10-27



パンケーキミックス (玄米・小麦)

HYGGE

小麦ミックスは、小麦粉のふんわりもちもち感と全粒粉のほのかな香り、玄米粉のプチプチ食感を、玄米ミックスは玄米粉の優しい味わいとタカキビの風味をお楽しみいただけます。ケーキサレやスコーンなど、アレンジも自由自在です。

☎090-1947-0002
📍大山2-23-1



ラム香る黒糖ショコラ

KOBA

先代の父が1980年頃に学んだフランスのデザートを大切に、沖縄ならではの黒糖を使った大人のデザート。常温で180日保存が可能です。

☎943-4341



くるりんとう

(黒糖クロワッサンラスク)

茶のま乃ばん処

波照間産の黒糖や国産きび糖を使用したクロワッサンとかりんとうをあわせた商品です。黒糖シロップをクロワッサンにくぐらせて低温で焼くことで、サクッとかりんとうのような仕上がりになります。大豆バターを折り込むことで、卵、乳アレルギーにも対応している商品としております。

☎898-0883 ☎佐真下175-1 101



琉球蓮根米粉麺

NATURAL TONE

宜野湾市大山の湧水だけで栽培した、琉球蓮根を米粉の麺に練り込んだ全国的にも珍しい麺です。原料はすべて植物性のものを使用し、ツルツルもちもちの食感を実現できました。

☎898-7543
📍我如古2-13-2



かめかめ烏餃子

株式会社坂田給油所(かめかめ烏餃子)

“毎日食べられる、軽くて飽きのこない餃子”をコンセプトに、沖縄そば出汁をベースに素材のうま味を最大限に引き出す製法で仕上げています。キャベツの甘みを活かし、軽く、食べ飽きない味わいです。お肉には県産豚や、やんばる若鳥、沖縄県産の素材を使用したオリジナル餃子を販売しております。24時間営業の無人餃子販売店です。

☎945-4555 📍真栄原2-9-1



島豆腐ビーツ克蘭ベリー ペーグル

COCORU

島豆腐を半分以上使用しているペーグルに宜野湾市大山産のビーツを加えました。自然の恵みが詰まったこのペーグルをぜひ一度お試しください。

☎870-9323
📍大山2-32-23



イカメンチ

鶏ト酒ノ店 ビビの酒場

宜野湾産の新鮮なセイイカの廃棄部分を有効活用し、風味豊かなメンチカツに仕上げました。柔らかく仕上げる製法を確立した、ふわふわでサクッとした衣の食感が絶妙に調和した一品です。

☎942-2311
☎真志喜2-15-1 RYUSEIBLDG 1F



普天間でびちバーグ

普天間リエールプランII

沖縄県民に親しまれている豚足を柔らかく煮て、身の部分をミンチにし、豚肉のハンバーグ生地で包みました。ジューシーでコラーゲンたっぷりのヘルシーハンバーグです。

☎952-4175
☎普天間2-37-8



イカす! ライス

なごみキッチン

宜野湾漁港で水揚げされたソデイカの未利用部位を食べやすい方法で調理を行っています。程よい歯ごたえのある食感を演出し、美味しくSDGsや地産地消へ貢献しております。うっちゃんライスでヘルシーな健康にも配慮したイカすお弁当です。

☎893-0417
☎普天間2-1-16



青椒肉絲

孔雀樓有限会社

柔らかく仕上げた豚肉、シャキシャキのピーマン、タケノコを自家製特製醤油ダレとオイスターソースで香ばしく炒めました。電子レンジで温めるだけで、お店の味をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

☎897-3548
📍大山2-22-8



Ginowan City
Photogallery



Ginowan City
Photogallery

