

報道関係者の皆様へ

2011 年 12 月 吉日

黒砂糖の故郷で羊羹『おもかげ』を販売

この度、黒糖産地と、とらやの繋がりをより深め、また、沖縄黒糖の活性化に向けた取り組みの一環として、黒砂糖の生まれ故郷の 1 つである西表島西表糖業西表事業所内において、黒砂糖入羊羹『おもかげ』や黒糖詰合せ商品の販売を始めました。

記

販売期間 2011 年 12 月～2012 年 4 月

販売商品 黒砂糖入羊羹『おもかげ』と黒糖小袋詰合せ

小形羊羹 1 個 210 円（本体価格 200 円） 45 g（N E T）

中形羊羹 1 本 1,533 円（本体価格 1,460 円） 390 g（N E T）

黒糖小袋 1 袋 350 円（西表糖業製 価格に変動あり）250g（N E T）

小形羊羹おもかげ 6 本入り（オリジナル葉入り） 1,260 円

小形羊羹おもかげ 4 本＋黒糖小袋 1 袋 1,400 円

中形羊羹おもかげ 1 本＋黒糖小袋 1 袋 2,100 円

販売場所 株式会社西表糖業西表事業所

〒907-1434 沖縄県竹富町字南風見 333-41

TEL 0980-85-5206

営業時間 12 月 / 4 月 10：00～17：00（土日祝日定休）

1 月 ～ 3 月 10：00～17：00（無休）



オリジナル葉



島内で貼られているポスター

とらやの想い

『おいしい和菓子を喜んで召し上がっていただく』ことを大切に、厳選された材料と、菓子作りの技を活かし、日々、和菓子作りをしています。

黒砂糖も菓子作りには欠かせない材料の1つです。

とらやを代表する羊羹のひとつ『おもかげ』は「沖縄黒糖」(*)の1つである西表島産の黒糖を使用し、そのコクのある風味が特徴です。

島の約90%が亜熱帯の原生林に覆われる豊かな自然環境の中、山から湧き出る天然水を使用することで、黒糖に嫌味のないコクが生まれると言われています。

(*)「沖縄黒糖」とは、沖縄で栽培されたサトウキビを搾り、煮詰めて固める以外に何も手を加えていない黒糖のことで、沖縄の7つの島(西表島・与那国島・小浜島・波照間島・伊平屋島・粟国島・多良間島)で作られるもののみを指します。

弊社は西表島の黒砂糖を使用しており、約30年のお付き合いになります。

今回、西表糖業様にて「おもかげ」を販売することで、黒砂糖をつくってくださっている方々に、「自分たちのつくる黒糖で、とらやという菓子屋がこのような羊羹をつくっている」ということを知っていただくとともに、産地とのつながりをさらに深めていきたいと考えています。

また、弊社では製造部門の社員を中心に「原材料研修」を実施しています。

これは、直接現地に出向き原材料づくりを体験すると共に、おいしい菓子をつくるために大切な原材料を、生産者の方々がどのような苦労をしてつくってくださっているのか、原材料にどのような特性があるのかなどを理解することを目的とした研修です。

沖縄県西表島での黒砂糖、群馬県利根郡昭和村での白小豆の種まき・刈入れ、岐阜県恵那市での寒天製造など、現地に1週間ほど滞在し農家の人々と一緒に会話を交わし、実際の農作業などを体験するという内容です。

これらの取り組みを通して相互理解を深めるとともに、今後さらに沖縄黒糖産業の活性化の一助になることを願っています。



西表糖業様で販売されている様子
