

別表2 沖縄の伝統的な食文化の9つの要素

1	食材	沖縄で伝統的に使われてきた食材（豚肉、豆腐、昆布、海藻類、魚介類、かまぼこ類、田芋、野菜、麺類など）を多く取り入れている
2	調理法	具だくさんの汁物、ご飯物、煮物、炒め物、揚げ物、蒸し物、酢の物、和え物などを提供している
3	味わい	天然由来のだし（豚の肉や骨からとつただし・かつお節のだし等）を大切にし、各種の食材と融合させ、複合的なコクのある味わいを生み出している
4	栄養	「医食同源」の思想に基づき、食材の持つ効能と食材の相性を工夫し、健康的な料理を提供している
5	菓子	伝統的に受け継がれてきた琉球菓子や庶民に親しまれた菓子を提供している
6	酒	泡盛（古酒を含む）を提供している、泡盛は料理に調味料として用いている
7	茶	さんぴん茶、ブクブク茶等、沖縄特有のお茶を提供している
8	食器	料理の盛り付けに、琉球漆器、陶器、磁器、琉球ガラス、東道盆等を用いている
9	風俗習慣	沖縄の祭りや年中行事に合わせ、行事料理を提供している