

特産品めぐり 恩納村

沖縄にある41の市町村。
その土地ならではの
特産品がいろいろ！

観光客も魅了する
おいしさが詰まった特産品

県内屈指のリゾート地として知られる恩納村。海岸沿いにはホテルが立ち並び、国内外から多くの観光客が訪れます。そんな観光客に人気なのが、地元で作られた特産品。味はもちろん、パッケージもおしゃれなので、お土産にぴったりです。

とりわけ、しいたけのスライスとワインが特徴的。地元で栽培された通常の5〜10倍もの大きさのジャンボしいたけを主原料に、約30種類の素材を絶妙に組み合わせた万能調味料は、肉や魚、スープとも好相性。また、ワインは琉球列島に自生するぶどう、リュウキュウガネブに興味を持ったレストランシェフが、自ら育てたぶどうを使って作られています。他にも自家製のバジルを使ったソースや新鮮なトマトとスパイスでタイ風にアレンジしたスープカレーなど、質の良い地元食材が作り手の熱意やアイデアでおいしい特産品に仕上がっています。お取り寄せも可能ですので、ぜひ一度味わってみては。



恩納村産コーヒー コーヒーチェリーティー

無農薬のコーヒー果肉や皮で作ったチェリーティーとその種(豆)を使ったコーヒー。



WOW! SHIITAKE SPICE 凛

県内の特産品コンテストで優秀賞を取った商品。肉・魚・サラダどんなものとも相性抜群。



盛り付けイメージです。

トマトスープカレー

地元農家が育てた甘みと酸味のバランスの良いトマトを使った、タイ風スープカレー。

私のおすすめ！

自然豊かなリゾート地、恩納村から新作の特産品を紹介します。きっと好きになる、選りすぐりの品をご賞味ください。

恩納村ふるさと納税事務局(商工会内)
徳永 貴子さん



涙~なだ~

南国の陽光を浴びたぶどうが持つ、強めの果実感と酸味を味わえるワイン。



GREEN MARMALADE

県産シークワサーの果皮を使ったマーマレードは、甘酸っぱさの中にほんのり苦みがあって美味。

Delicious!

バジルソース

自家製バジルを手摘みして作ったソースは、パスタやお魚など洋食にも、和食にも合う。



広告