

Okinawa products newsletter

沖繩產品商務電子報

【前言】沖繩－健康長壽之島

碧海藍天……

這就是自然資源豐富的健康長壽之島－沖繩的象徵。

沖繩縣人口約有一百三十萬人，百歲以上人瑞的比例為 10 萬人：55 人，為全世界之首。其長壽之秘密據說在於充滿大自然恩惠，讓人心曠神怡的自然環境，及高度熱心參與社會的意識，再配合上適度的運動，控制鹽分攝取，營養均衡的傳統飲食文化。

財團法人沖繩縣產業振興公社台北事務所，作為日本沖繩縣政府的台北事務所，進行有關觀光、物產的宣傳，及台灣企業與沖繩企業的媒合業務等。

至目前為止，藉由台北國際食品展覽會等機會，將維持健康及長壽秘訣的沖繩產品介紹給台灣民眾。因此，目前在台灣的百貨公司及超市等地也可以買到沖繩的黑糖、鹽、泡盛酒等物產。但僅靠一年一次的展覽會，無法將沖繩產品的魅力介紹給更多的民眾。同時，有許多的台灣食品相關的業者也反映：「想要了解最新的資訊」、「想要了解有可能成為事業夥伴的特色企業的情報」。

在此電子報中，除了介紹健康長壽之島－沖繩，具有特色的食品、酒類、飲料及其製造廠商之外，也會一併介紹日本市場的趨勢、觀光走向。敬請拭目以待。



目錄

【前言】沖繩－健康長壽之島	1
【沖繩特產 1】 黑糖、鹽	2
【沖繩特產 2】 泡盛酒、黑麴醋、水雲、海葡萄	2
【沖繩縣食品飲料暨泡盛商談會】	3
【參展企業之聲】崎元酒造所	3



【沖繩特產 1】 黑糖、鹽

黑糖：

沖繩黑糖目前仍然遵循傳統的製造方法，將甘蔗原汁直接熬煮而成。除了香味獨特之外，與一般砂糖比較起來，更含有豐富鈣質、鐵質、鉀等，是一項備受關注的自然食品。沖繩黑糖目前在台灣已經打響品牌知名度，市場上出現了許多打著「沖繩黑糖」名號的商品。同時，也是一直是永遠不退流行的餅乾原料。

鹽：

有著一大片美麗海洋的沖繩，處處皆有利用含有礦物質的海水來製造海鹽，因而成為沖繩的特產。其中，除了有金氏世界記錄認定製品(含有礦物質種類)及榮獲「世界食品品質評鑑大會」金獎製品(使用沖繩海鹽所製成的餅乾)之外，還有許多味道、機能都獲得世界認定的商品。最近則以被用來製造業務用煮豆等，作為業務用食品調味料而備受注目。

目前在日本「健康食品」的風潮依然不減。廣受大自然恩惠的長壽之島－沖繩的食品，即便在日本市場也是擁有廣大的愛用者。

書籍介紹：沖繩養生法

沖繩居民是世界上最長壽的人
沖繩人瑞是全世界最多，身體也最健康
但他們愛吃美食，又盡情享樂，究竟是怎麼辦到的？
掌握沖繩飲食的10大特點，避開17個飲食陷阱，享受50道沖繩美味菜譜，你也可以打造自己的養生奇蹟！



高寶書版集團

<http://gobooks.com.tw/>

【沖繩特產 2】

泡盛酒、黑麴醋、水雲、海葡萄

泡盛酒、黑麴醋：

泡盛酒是一種以米為原料，採用沖繩特有的黑麴菌來發酵成酒醪，再蒸餾酒醪而製成的蒸餾酒。酒質晶瑩剔透，口感清爽絕佳，不會造成難過的宿醉，是一款味道香醇濃厚，極具特色的美酒。其豐富的口味不僅風靡沖繩本島，愛好者遍及整個日本，各地可以看到其粉絲俱樂部。

同時，利用製造泡盛酒過程所產生的附加產物製作而成的「黑麴醋」，含有大量有助於減肥及促進健康的檸檬酸及氨基酸，是一種爽口好喝，帶有酸味的健康飲料，相當受到歡迎。

水雲：

「水雲」是以沖繩方言來說稱為「SUNUI」的海藻，沖繩號稱是全日本最大的水雲產地(約佔日本產量的九成)。除了醋拌涼菜之外，也能用來料理成天婦羅等，是一款老少咸宜的食品，大人小孩都愛吃。再加上因為卡路里低，作為健康食品也相當受到歡迎。最近「水雲」中含有的黏滑成份「褐藻糖膠」被用來做為健康食品的原料而備受注目。

海葡萄：

海葡萄是生長在沖繩海中的海藻，別稱為「綠色魚子醬」，最大的特色是吃起來有噉滋噉滋彈開來的口感。同時，含有豐富的鈣質、鐵質、維他命類及礦物質，卡路里又低，是一項非常健康的自然食品。



【沖繩縣食品飲料暨泡盛商談會】

本事務所於 2008 年台北國際食品展為期中的 6 月 20 日，在台北市內的飯店舉辦了「沖繩縣食品飲料暨泡盛商談會」，邀請了食品業者、餐飲業者、飯店食品部門、貿易公司及大眾媒體。雖然當天是週末前夕，但有超過 50 家公司 80 餘人前來捧場，紛紛對沖繩的美味食品、飲料、酒類等讚不絕口。

在此次的商談會中，除了黑糖、鹽、泡盛酒、水雲、海葡萄之外，也展示了以薑黃、化石珊瑚粉及褐藻糖膠萃取液為原料的健康食品。經由此次商談會，不僅有了具體商談的實例，也擴大了對台灣民眾推廣此類健康食品及飲料的機會。

本事務所將會持續地企劃各種活動，向台灣的民眾宣傳魅力十足的沖繩產品。

【參展企業之聲】崎元酒造所

本公司所在的與那國町是日本距離台灣最近的小島，與花蓮市締結為姐妹市，現今已經邁向第 26 個年頭。位於與那國町的三家泡盛酒廠，已量產沖繩縣內度數最高的 60 度的泡盛酒，本公司的人氣商品也是 60 度的泡盛酒。

台灣也有出產 58 度的高粱酒，或許是因為大家喝習慣了這種酒，請大家試喝 60 度的泡盛酒並加以比較時，獲得「非常好喝」相當高的評價，因此我們對於此款商品在台灣的銷售充滿信心。

日後與姐妹市—花蓮市之間，也有快速船直航的計畫。本公司希望能藉此機會，向更多的台灣民眾介紹 60 度的泡盛酒。



發行單位

日本國沖繩縣政府

財團法人沖繩縣產業振興公社
台北事務所

台北市中山區松江路 148 號 4 樓 E 室

tel: +886-2-2521-0376

fax: +886-2-2542-7075

E-mail : info@okinawa.org.tw

沖繩商務網

<http://www.okinawa.org.tw/>

在此電子報中，如有任何想要了解的商品或者企業的需求，歡迎隨時來信或來電告之。