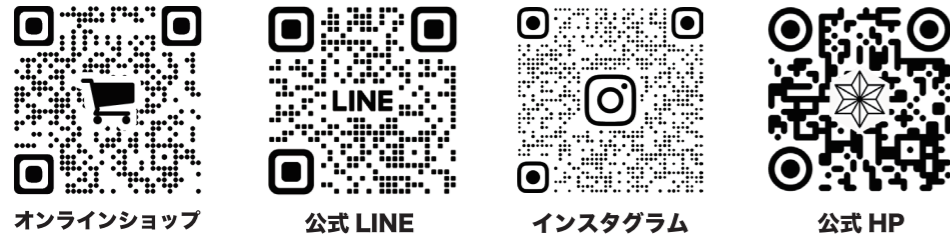


ご提案書

屋号	糰屋みやこ 宮古島生まれの無添加・発酵調味料
住所	〒906-0013 沖縄県宮古島市平良下里 998-7 国仲ビル 101 号室
担当者	富平和樹（製造：富平麻里）
電話番号	090-3790-3112
メールアドレス	tomihira@miyakojimabc.com



「糰屋みやこ」の凄さ

米糰（麴）× 宮古島の旬食材

宮古島産の農薬不使用栽培やオーガニックの旬食材をメインに
米糰で発酵させて作った無添加の創作調味料を宮古島で作っています

- 2024年10月の創業以来、**300種類以上の創作調味糰を開発**（Instagramご参照）
- 宮古島の旬食材、農薬不使用栽培やオーガニック食材を中心に作られた調味料を製造
- お土産やギフトとしても人気が高く、地元の間でも人気があり**リピーター多数**
- 日本の発酵文化、特に糰（麴）は海外でも注目が高まっており、今後はインバウンドへのアプローチも期待されている
- いつもの料理に加えるだけで **簡単・時短・健康的に・超絶美味しく**なり、腸活もできる調味料
- 旨みがアップ、お肉が柔らかくなる、多数の健康効果等、**糰自体の食品としてのポテンシャル・アピールポイントが多い**
- そのまま食す事が出来る他、炒め物、煮物、お湯に溶かしてスープにする等、**様々な使い方が可能**

▼ ドン・キホーテ宮古島店さんのお寿司バイキングでコラボ実施中！ ▼



ご希望に応じた「オリジナル調味糰」や「業務用サイズ」の製造も可能です
お気軽にご相談ください

※ 危険微生物やカビ毒の混入を徹底的に防ぎ、安心安全に食して頂ける様、HACCPに基づいた衛生管理を徹底しています

提案商品 ▶

定番調味糰シリーズ（保存料・化学調味料不使用）

糰屋みやこの『定番調味糰シリーズ』
月桃塩糰

宮古島産の月桃、
沖縄の海水塩、国産米麴を使用。

強力な抗酸化作用を持つ月桃は
美容と健康に多様な効能が期待されます。
塩麴としてお使い頂けます。

糰屋みやこの『定番調味糰シリーズ』
白だし糰

伊良部島産の鰯節、
沖縄の海水塩、国産米麴を使用。

いつものお家の料理をワンランク格上げし
様々な料理で使える一番人気の商品です。

糰屋みやこの『定番調味糰シリーズ』
島にんにく糰

宮古島産の島にんにく、
沖縄の海水塩、国産米麴を使用。

がん予防の効果が高い食品として
注目されているにんにく。麴にする事で
臭いを和らげ、栄養価を高めると
言われています。

糰屋みやこの『定番調味糰シリーズ』
島生姜糰

宮古島産の生姜、
沖縄の海水塩、国産米麴を使用。

老化防止に効果的とTVでも紹介された
宮古島産生姜。すりおろす手間なく、
手軽に使えて便利です。

糰屋みやこの『定番調味糰シリーズ』
島唐辛子糰

宮古島産の島唐辛子、
沖縄の海水塩、国産米麴を使用。

小粒ながらも強烈な辛味と独特の風味を
持つ島唐辛子。辛いもの好きには
たまらない、クセになる糰です。

参考価格（宮古島地域内一般価格）：

月桃塩糰：¥950 白だし糰：¥1,000
島唐辛子糰：¥1,000 島生姜糰：¥1,800
島にんにく糰：¥1,200

※ 食材の価格によって料金変動しますので基本的には「時価」となります。

※ 卸値：上代8掛け～（数量によって変わる為、応相談）
内容量：100g

保存方法：冷蔵 / 冷凍

（食品検査中：将来的に常温保存での販売を予定）

賞味期限：食品検査中ですが、3～12ヶ月位は
クリア予定。

【使い方は無限大】定番調味糀（月桃塩・白だし・島にんにく・島生姜・島唐辛子）を使用した料理の例



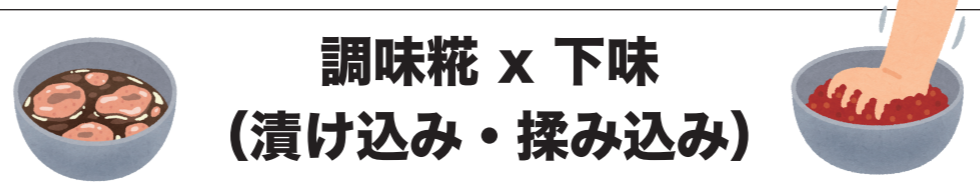
調味糀 x 加熱料理 (炒める・蒸す・焼く・煮る)

生姜焼き

【作り方】

- ・生姜糀
- ・月桃塩糀

月桃塩糀に漬けておいた豚肉を油で炒め、生姜糀 醤油 酒を混ぜ合わせたタレを絡めたら完成



調味糀 x 下味 (漬け込み・揉み込み)

唐揚げ

【作り方】

- ・島にんにく糀
- ・月桃塩糀

鶏肉に島にんにく糀 月桃塩糀 酒で下味をつける。衣をまぶして揚げたら完成



調味糀 x スープ・そのまま

味噌汁

【作り方】

- ・白だし糀
- ・島唐辛子糀

いつもの味噌を半量 白だし糀に変えるだけで 料亭の味に。お好みで 島唐辛子糀をあとがけ

創作調味糀 一例

<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>糀屋みやこの七草糀 Kojiva Miyako's Seven-Herb Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>宮古島産農業不使用 ハラペーニョ糀</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>ローゼルの塩漬け糀 Salt-Pickled Roselle Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>エゴマの葉糀 Perilla Leaf Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>【琉球山椒香る】 人参の葉ふりかけ糀 Carrot Leaf Furikake Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>ガーリックハーブ糀 Garlic Herb Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>宮古島産パクチー糀 Ver. 6 Miyako Island Coriander Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>ビーツ糀 Beets Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>アーサ塩糀 Asa Sea Lettuce Salt Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>伊勢海老の出汁糀 Spiny Lobster Dashi Koji</p>
<p>糀屋みやこ by MIYAKOJIMA BODY CARE</p> <p>塩コショウ糀</p>	<p>糀屋みやこ by MIYAKOJIMA BODY CARE</p> <p>刻み青じそ糀 Ver.6</p>	<p>糀屋みやこ by MIYAKOJIMA BODY CARE</p> <p>にんにく醤油糀 Ver.3</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>だし醤油糀 Ver.2 Dashi Soy Sauce Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの無添加・発酵調味料</p> <p>ケチャップ糀 Ketchup Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>シークワサー胡椒糀 Shikuwasa Pepper Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>搾りたてサトウキビの甘糀 Freshly Pressed Sugarcane Sweet Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>宮古島産黒豆糀 Miyako Island's Black Soy Bean Koji</p>		
<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>野菜だし糀 Vegetable Dashi Koji</p>	<p>糀屋みやこ Japanese Koji Seasoning - Crafted on Miyako Island</p> <p>きのこの重ね煮糀 Ver.7 Mushroom Layered Stew Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>塩鮭玄米糀 Salted Salmon Brown Rice Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>スターフルーツたっぷり 焼肉のたれ糀 Ver.4 Star Fruit-Rich Yakimiku Sauce Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>糀屋みやこの食べるラー油糀 Edible Chili Oil Koji</p>	<p>糀屋みやこ by MIYAKOJIMA BODY CARE</p> <p>【花椒の華やかな香りと島唐辛子の刺激！】 花椒香るピリ辛麻婆糀 Salsa Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>グリーンカレー糀 Green Curry Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>レモングラス香る万能調味糀 Lemongrass-Scented All-Purpose Koji</p>	<p>糀屋みやこ 宮古島生まれの【無添加・発酵調味料】</p> <p>オレンジチキンの素糀 Orange Chicken Sauce Koji</p>	