

# 鶴見で沖縄に逢える！沖縄が味わえる！ 自社工場製沖縄そばやサターアンダギーなど 豊富な沖縄商材をラインナップ

おきなわ物産センター

おきなわ物産センター（横浜市鶴見区仲通、下里優太社長、045・504・7816、<http://www.okinawa-bussan.com/>）は、昭和60年、ポーク缶詰や調味料など沖縄の食材を販売する小売業として創業した。平成5年に沖縄料理専門店「おきなわ亭」と沖縄そば麺・サターアンダギーなどの製造工場を設立し、法人化した。現在は、沖縄そば麺を中心とした卸販売とデパートなどでの催事販売・お祭りなどでのフード販売、インターネット販売も行っている。



賑やかな店頭

野菜・缶詰類・お菓子・冷凍食材・健康食品・民芸品・泡盛など約1,000アイテムにのぼる沖縄の商材を取扱い、遠方のお客様には宅配業者を利用してお届けも可能だ。おきなわ亭では自社工場製造麺を使用した「沖縄そば」や

「ソーキそば」のほか、チャンプルーが選べる「おきなわ亭定食」、オリオンビール、泡盛も提供。お昼時は近隣の会社員、土日祝日はファミリィのお客様で賑わっている。

自社工場では1カ月に約30,000食の沖縄そば麺を製造し、沖縄料理屋など約100店舗で利用されている。沖縄そばは「そば粉」を使っていないのが特徴で、小麦粉・卵白などでつくられている。同社の沖縄そば麺は上質の小麦粉を使用し、半日寝かせることによって腰の強い食べ応えのある麺に仕上げている。

サターアンダギーは、1カ月に約10,000個製造。白砂糖と黒砂糖の2種類あり「つるみやげ」にも認定され、毎日揚げたてが食べられると、多くのお客様に喜んでいただいている。



「おきなわ亭」でも人気の「ソーキそば」