

# 黒豚・すっぽん・シークワサー 「美味しい琉球料理をもっとお届けしたい」 沖縄の食材にこめた、オキハムの想い

沖縄ハム総合食品

沖縄ハム総合食品(中頭郡読谷村  
字座喜味、長濱徳勝社長、098・  
958・4330)は、昭和52年に誕  
生。沖縄の伝統の味を守り続け、美  
味しい琉球料理を届けようと設立  
当時からハムやソーセージなどの  
食品加工品をメインに、1,300  
アイテム以上のレトルト食品や飲  
料などを製造・販売している。

「オキハム」の愛称で親しまれ、  
ハムやソーセージには、ドイツの  
マイスター製造技術を学んだ熟練  
の技が活かされている。また、食品  
メーカーとして、安全性と品質を

第一に、平成15年、品質管理システ  
ムに関する国際規格「ISO9001」と  
「HACCP SYSTEM」の認証を取得  
した。原材料選びから製造過程ま

で、一つひとつの  
製品に厳しく品質  
チェックを行い、  
環境に配慮した商  
品開発を進めてい  
る。

これから夏場に  
お勧めの商品は、



夏場のお勧め!「オキナワシークワサー」

本場「オキナワシークワサー」。  
沖縄県で獲れたシークワサーを  
ギュッと丸ごと絞った100%果  
汁は、酸味の強いすっきりした味  
わいの中に、レビレチンという成  
分を多く含み、生活習慣病の改善  
にも期待されている。また、「炙り  
軟骨ソーキ」は、軟骨まで食べられ  
るほど柔らかく煮込んだ軟骨付豚  
バラ肉を醤油ベースで味付けし、  
仕上げに炙りを加えた商品で、沖  
縄そばの具だけでなく、お惣菜や  
おつまみとしてごはんやお酒とも  
相性抜群である。

その他、すっぽんや黒豚角煮な  
ど豊富に揃った商品が、インター  
ネットでも購入いただける。ぜひ  
ご賞味ください!



すっぽん鍋