

皮も種もまるごと搾りシークワサー

農業生産法人有限会社勝山シークワサー

【生産地】勝山がある沖縄県名護市は「やんばる」と呼ばれる沖縄県北部地域に位置しとても自然豊かな場所です。そのやんばる名護市にある勝山は人口 160 人ほどの集落です。勝山の土に合うシークワサーで里を育てようと、ハルサー（畑人）たちが集まって農業生産法人有限会社勝山シークワサーを立ち上げました。

【背景】我々が青果を扱う組合を作ったのが 2001 年です。その翌年にテレビ番組でシークワサーの有効成分の一つであるノビレチンの効能が紹介されました。

すると輸入物や他の果汁を混ぜた商品などが急増し、市場規模は実際の収穫の 7 倍に膨れ上がり「本物を出さなければ、後々大変なことになる」と感じました。

【こだわり】我々が最も大切にしていることは、新鮮で良質な原料を使うこと。これがこだわりであり役目、使命とも言えます。新鮮で良質な原料を扱うためには収穫したシークワサーはその日の夕方までに工場へ運び、穴開きや虫食いなどを必ず人の手と目でチェックしています。

【皮も種もまるごと搾り】について

沖縄県北部地域で栽培されたシークワサーを独自のノウハウを用い香気成分や栄養成分が多く含まれる果肉果皮と種をまるごとローラーで押しつぶして搾った果汁です。

そのため味に若干、果皮や種の苦味が感じられますが、従来の果汁よりシークワサーの持つ機能性成分が多く含まれ、またシークワサー本来の香りを楽しめる商品になっております。

原料となるシークワサーはどこでどのように栽培されたかがわかるトレサビリティシステムで栽培履歴がしっかりと管理されている安心安全な沖縄県産のみを使用。

【これから】

我々がシークワサーを選別する基準は、機械的なシステムや人的管理システムなどはもちろんですが「自分の子どもや孫達に食べさせても良いシークワサーなのか」という想いで基準が成り立っております。外部の方からはよく「品質管理が行き過ぎる」と言われたりもしますが、お客様へ安心安全を届けるためには一切の妥協を許さない部分だと思っております。

原材料名：シークワサー（沖縄県産）

賞味期限：製造日より 120 日

保存方法：直射日光、高温多湿を避け常温で保存

単品商品サイズ：胴径 37mm×高さ 8.1mm

35 g×24 本

