



【NEWS RELEASE】

女優 黒島結菜さん プロサッカー選手 高原直泰さん アーティスト HYさん 沖縄黒糖アンバサダーに就任！

黒島さん「自分の身近な人から、黒糖の良さを広げていけるように頑張りたい」

高原さん「黒糖を日々の食事に取り入れることが良いと思う」

HYさん「HY にしかできないことで、黒糖の良さををアピールしていきたい」

【沖縄黒糖 今後のプロモーションの動き】

- ・ 2月10日「八芳園 沖縄黒糖特別ディナー」
- ・ 2月22日「ホテルインターコンチネンタル東京ベイ 沖縄黒糖ランチイベント及び個別商談会」
- ・ 3月2日「地域食材展示商談会 2022」
- ・ 3月4日「沖縄黒糖料理講座イベント（本山尚義さんのわくわく料理サロン）」



沖縄黒糖アンバサダー・黒島さん

黒糖ティラミスを試食する高原さん、黒島さん

(左より)高原さん、黒島さん、西村代表理事

沖縄県黒砂糖協同組合(沖縄県那覇市:代表理事 西村 憲)は、沖縄黒糖の魅力をたくさんの方々に知ってもらうため、沖縄県出身の女優、黒島結菜さん、サッカー元日本代表の沖縄 SV ^{エスファウ}代表兼監督兼選手の高原直泰さん、沖縄県を代表するアーティストHYさんを「沖縄黒糖アンバサダー」に2022年1月31日(月)に就任いたしました。

当日、西村憲代表理事からは沖縄黒糖の魅力の他、黒糖生産が島の定住社会を支える重要な産業であることを説明いただき、ビタミンやミネラルを豊富に含み、血圧に起因するナトリウムを排出するカリウム、上白糖の240倍のカルシウム、赤ワインより優れた量のポリフェノールなど沖縄黒糖の良さをお話いただきました。

黒島さんからはサトウキビ色の美しいグリーン^{エスファウ}の衣装で登場。「私はサトウキビ農家に育ったので、小さいころから黒糖が身近にありました。沖縄黒糖のアンバサダーに就任できてすごく嬉しいです。自分の身近な人から黒糖を大好きになってもらえるよう、良さを広げていけるように頑張ります！」とコメント。

高原さんからは「ビタミンやミネラルに加え、カルシウムも非常に豊富なため、体作りの点でも日々の食事に取り入れることが良いと思います。」とスポーツ選手ならではの視点で黒糖の魅力をお話いただきました。また、名古屋グランパスなどすでに数チームに沖縄黒糖100kgを送るなどアンバサダーとして活動を行っていただいています。

HYさんは、残念ながらVTRでの出演になりましたが「全国ツアーでお客さんに配るとか、HYにしかできないことで、ガンガン黒糖の良さををアピールしていきたいです。」といきごみを語り、即興で「沖縄黒糖の歌」も披露しました。

今後は沖縄黒糖アンバサダー就任を皮切りに、沖縄黒糖の新たな調理方法の提供、限定での食の提供やショップの展開など多くの方とのタッチポイントを作り、沖縄黒糖の魅力の発信を進めてまいります。

【沖縄黒糖について】

沖縄黒糖は、限定された製糖工場（8つの離島工場）で生産される含みつ糖の代表的なもので、さとうきびの搾り汁をそのまま煮沸濃縮し、加工しないで冷却して製造しています。糖分の他にカリウム、カルシウム、鉄等多くミネラル成分を豊富に含み、特有の香りが特徴です。沖縄の伝統的な家庭料理から昨今では、スイーツや飲料など幅広く取り入れられています。

一方で、ここ数年来の原料さとうきびの豊作による生産量増大と、新型コロナウイルスの影響による販売量減少等による沖縄黒糖の在庫が過去最多となっている課題も抱えています。（2021年12月現在）

★沖縄県黒砂糖協同組合ホームページ

<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/>

★新ロゴマーク

沖縄黒糖の魅力を伝えるため、今後は新商品やプロモーション活動に活用してまいります。



【沖縄黒糖 今後のプロモーションの動き】

1. 沖縄黒糖ディナーイベント

日時：メディア試食会 2月10日（木） 17:30 ～ 19:30（受付開始 17:00）

場所：〒108-8631 東京都港区白金台1-1-1 八芳園 本館6階サクレ

試食会内容：

前菜（西表島）「マングローブクラブと沖縄もずく」

お椀（伊平屋島）「アーサー仕立て 芋くずアングギーに玉蜀黍」

おつくり（与那国島）「カジキマグロと沖縄近海魚 与那国海塩・黒糖仕立ての柚子味噌」

強肴（粟国島）「アグー豚のローストと春野菜 辛みそ黒糖ダレ」

替鉢（波照間島）「アーラーミーバイと昆布の薬膳小鍋仕立て」

食事（伊江島）「じゅーしー、白身魚のマース汁、昆布イチリー」

デザート 水菓子（小浜島）「黒糖ラテゼリー」、甘味（伊江島）黒糖ティラミス

※料理写真ご希望の方はPR事務局までご連絡ください。（2月10日お渡し予定）

■レシピ提供・菅野譲治さん

「沖縄離島8島の黒糖は1島1島、風味が異なるので、特徴を残した味付けにこだわりました。それぞれの島ならではの名産品や郷土料理の要素をふんだんに取り入れた、ミネラル豊かな黒糖を使った新しい和食コースを提案します」

（プロフィール）横浜ベイシェラトンホテル&タワーズを経て、2009年八芳園入社。

本館での調理経験を積み、2011年八芳園内別館“白鳳館”での料理長を経て、2015年八芳園内料亭・壺中庵の料理長に就任。季節の移ろいを感じられる会席料理を中心に、アートのような一皿を生み出し続けている。

黒糖について（八芳園 管理栄養士・鈴木あかねさんより）

上白糖など一般的な白い砂糖は精製糖といい、サトウキビのしぼり汁からミネラル分をそぎ落とし糖分だけを結晶化したもので、甘味だけがすっきり感じられるのに対し、黒糖はサトウキビのしぼり汁をそのまま煮詰めただけのものです。そのため、もともとのサトウキビの栄養がたくさん含まれており、中でもカリウム、カルシウム、鉄分などのミネラルが多く、それぞれ、精製糖と比較すると、カリウムは約 1000 倍、カルシウムは 240 倍、鉄も 3~5 倍と群を抜いています。渋みや苦味など独特な風味があるのはそのミネラル分が豊富な証拠です。普段から料理に使う糖分が精製糖から黒糖になるだけで、食事内容はそのままでも、栄養価の高い食事になります。

2. ホテルインターコンチネンタル東京ベイ 沖縄黒糖ランチイベント及び個別商談会

日時： 2月22日（火） 10:30 ～ 14:00（受付開始 10:00）

場所： 〒105-8576 東京都港区海岸 1-16-2 ホテル インターコンチネンタル東京ベイ 1階

【試食会】 イタリアンダイニング ジリオン

【商談会】 4階 カールトン

試食会内容：

「マグロの黒糖締めカルパッチョ」

「豚スネ肉の黒糖風味 サラダ仕立て」

「Gnocchi di 黒糖」

「和牛の黒糖ブラサート」

「黒糖ティラミス」

■レシピ提供・鈴木弥平さん

（プロフィール）2002年独立し『ピアッツスズキ』を開業。伝統的なイタリア料理を基本としながらも、旬の素材の持ち味を活かした料理を提唱。2007年から2021年「ミシュランガイド東京」一つ星獲得。2018年ゴ・エ・ミヨ（Gault&Millau）獲得。2019年本場イタリアで行われたパネットーネコンテスト5大会に出場。日本人初、全ての大会でファイナリスト、FIPGC主催では、金賞受賞。

3. 地域食材展示商談会 2022

日時： 3月2日（水） 10:00 ～ 16:30（受付開始 9:00）

場所： 〒108-0074 東京都港区高輪 3-13-1 グランドプリンスホテル高輪

4. 沖縄黒糖料理講座イベント（本山尚義さんのわくわく料理サロン）

日時： 3月4日（金） 11:30 ～ 13:30（受付開始 11:15）

場所： 〒169-0073 東京都新宿区百人町 1-10-15 JR 新大久保駅ビル 4階
ファクトリーキッチン（キムチドリアンカルダモン KDC 内）

ゲスト： 寺田明日香さん（アスリート※予定）

講師： 本山尚義さん（料理研究家）

<本発表会に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先>

「沖縄黒糖」JPR 事務局

担当：木村（080-6769-3821）/山内（090-4580-5958）/山崎（070-5580-6114）

MAIL： haruka.yamauchi@kettle.co.jp

<素材フォルダ>

- ・HYさん就任動画（白素材）
- ・高原直泰さん黒糖お渡し画像3点
- ・沖縄黒糖新ロゴ
- ・イベントオフィシャル画像/動画

※ダウンロード URL

<https://onl.la/Q5kQ4cg>

