

## ～消費減少で在庫5,768 t の黒糖産業を守る！沖縄黒糖応援プロジェクト～ ロワジールホテル 那覇2/1から、ロイヤルパインズホテル浦和1/24からフェア開催

ロワジールホテル 那覇（所在地：沖縄県那覇市、総支配人：武田 寛枝）とロイヤルパインズホテル浦和（所在地：埼玉県さいたま市浦和区、総支配人：真野浩明）は、沖縄県「令和3年度沖縄黒糖販路拡大推進事業」を活用し、2022年1月24日（月）から2022年2月28日（月）の期間限定で、沖縄黒糖応援プロジェクトとして、沖縄黒糖フェアを開催いたします。期間中は両ホテルで、沖縄黒糖を使ったスイーツなどの新商品をテスト販売いたします。



### <沖縄黒糖応援プロジェクトの背景：沖縄離島の産業を守り、島の暮らしを守りたい>



沖縄県を代表する特産品の一つである沖縄黒糖ですが、その原料であるサトウキビの栽培や黒糖の製造は、沖縄本島ではなく、周辺の8つの離島（伊平屋島、伊江島、粟国島、多良間島、小浜島、西表島、波照間島、与那国島）でのみ製造されています。中でも黒糖製造量全体の4割を占める多良間島（沖縄県宮古郡多良間村）は、日本一の黒糖生産地域として、さとうきび栽培は島の基幹産業の一つとなっています。※1

### <島ごとに味の違う沖縄黒糖の魅力>

ひとことで沖縄黒糖といっても、さとうきび品種、各島の土壌や気象条件などにより、8つの島それぞれで黒糖の味わいが異なります。各島のコク深い味わいを楽しめるのも沖縄黒糖の魅力です。

また沖縄黒糖には、ビタミン・ミネラル・カリウムが豊富に含まれており、血清コレステロール値及び中性脂肪濃度を低下させ、動脈硬化の発症を抑制する作用や、黒糖に含まれるポリフェノールが酸化ストレスを軽減する等の、健康サポートも期待されています。※2



## < 沖縄黒糖産地の現状 >

沖縄の大地や太陽に生まれ、島の人の想いの詰まった沖縄黒糖は、これまで県民からも観光客からも愛されてきました。ですが、昨今のコロナによる飲食店やお土産店の集客減の影響や、輸入黒糖の増加等により、沖縄黒糖の消費は減少しています。沖縄県黒砂糖協同組合に加盟する製糖工場の在庫は5,768トン（令和3年9月末時点）※3となり、大量の在庫を抱える状態です。このままでは製糖工場の経営悪化により、今の島民の暮らし自体が維持できなくとも考えられる危機的状況です。



このような現状から、ロワジールホテル 那覇では、沖縄離島の暮らしを守るべく、沖縄黒糖消費拡大を目的とした「沖縄黒糖応援プロジェクト」を始動しました。そして、沖縄県より認定を受け「令和3年度沖縄黒糖販路拡大推進事業」による助成を受けながら、グループのロイヤルパインズホテル浦和のシェフとともに、沖縄県内外に沖縄黒糖の魅力を伝えるべく、沖縄黒糖の素材の良さを活かした新商品を開発し、『沖縄黒糖フェア』を開催する運びとなりました。

※1 多良間村公式ホームページより <https://www.vill.tarama.okinawa.jp/about/nougyou/nougyou/>

※2 沖縄県黒砂糖協同組合「元気がつまったすこやか沖縄黒糖読本」より

※3 沖縄県黒砂糖協同組合より

## < 『沖縄黒糖フェア』商品販売 >

ベーカリーやレストランに定評のある両ホテルのパティシエとシェフが、黒糖の魅力を最大限に活かした新商品を開発いたしました。ロワジールホテル 那覇ではドリンク2種、スイーツ2品とパン1種、総菜1品。ロイヤルパインズホテル浦和ではスイーツ3品とパン3品、各ホテルで新商品をテスト販売し、黒糖のおいしさを広めます。

販売期間：

- ・ロワジールホテル 那覇 2022年2月1日（火）～ 2022年2月28日（月）
- ・ロイヤルパインズホテル浦和 2022年1月24日（月）～ 2022年2月28日（月）

## < 『沖縄黒糖フェア』プレゼントキャンペーン >

ロワジールホテル 那覇とロイヤルパインズホテル浦和で本プロジェクトの商品をご購入・ご賞味いただいたお客様を対象に、プレゼントキャンペーンを開催いたします。アンケートに答えて応募した方の中から抽選で、5名様に8つの島の沖縄黒糖を食べ比べできる「八島黒糖」セットをプレゼントいたします。

- ・プレゼント商品 8つの島の黒糖を食べ比べ「八島黒糖」
- ・当選者数：5名様
- ・応募期間 2022年1月24日（月）～2022年2月20日（日）
- ・応募方法 期間中にロワジールホテル 那覇とロイヤルパインズホテル浦和で『沖縄黒糖フェア』の商品をご購入いただいたお客様に、応募サイトのQRコードをお渡しします。応募サイトでアンケートと必要事項をご記載いただくと、応募が完了します。
- ・当選発表：商品の発送を以って変えさせていただきます。

< 『沖縄黒糖フェア』 新商品情報 >

■ロイヤルパインズホテル浦和 新商品



**与那国島産沖縄黒糖プリン** 420円  
コクと微量の苦みが特徴の与那国島の黒糖を使用。少量のホワイトチョコと合わせることで、更にコクをプラスしました。



**西表島産沖縄黒糖クグロフ** 1200円  
コクと微量の油分が特徴の西表島の黒糖を使用。パウダー状と固形の2種類の黒糖を使用することで、より黒糖を感じられる一品です。



**伊江島産沖縄黒糖テリーヌショコラ**  
4個入り1000円  
塩味が特徴の伊江島の黒糖を使用。塩味をチョコレートと合わせ現代風のテリーヌショコラに。香り、塩味、苦み、甘みをお楽しみください。



**西表島産沖縄黒糖ブリオッシュ** 378円  
バターリッチなブリオッシュに西表産黒糖とクルミを練りこみました。生地の上には黒糖のマカロン生地を絞り、黒糖の甘み・風味を更に引き出しました。



**多良間島産沖縄黒糖パイ** 346円  
サクサクのパイ生地の中に、黒糖のフランジパーヌと三種類のナッツを合わせました。多良間産の黒糖の風味とパイの食感、ナッツのコクが楽しめます。



**多良間島産沖縄黒糖マフィン** 324円  
バナナとピーカンナッツを合わせたマフィン。黒糖と相性の良いバナナと渋みの少ないコクのあるピーカンナッツをトッピングしています。

■ロワジールホテル那覇 新商品



**琉球八島黒糖クラフトコーラ**  
**ダーク/シトラス** ※ビュッフェ提供  
8島の黒糖と8種類のスパイスで作ったクラフトコーラです。10日間熟成した生シークアワーサーの黒糖マリネも使用し、香り豊かに仕上げています。



**沖縄県産豚三枚肉の沖縄黒糖チャーシュー** ※ビュッフェ提供  
沖縄家庭料理定番の豚三枚肉に沖縄黒糖をブレンドした特製ダレで2晩漬け込み、香ばしく焼き上げます。黒糖のもつ塩味、甘みを活かした一品。



**西表島産黒糖沖縄黒糖焼き菓子ブッシュェ**  
400円  
イタリアンメレンゲ、黒蜜クリーム等々で仕上げ焼きあげました。ふわっと軽い口当たりと優しい黒糖の甘みが広がる焼き菓子です。



### 多良間島産沖縄黒糖ベイクドチーズケーキ

1cut 400円

クリームチーズと多良間島産黒糖を使用し、  
沖縄黒糖のコク深い甘みを楽しめるチーズ  
ケーキです。

※上記は販売予定価格です。原材料の変更などにより、内容・価格・品揃えが変更となる場合もございますので、ご了承ください。

### ロワジールホテル 那覇

所在地：沖縄県那覇市西3-2-1 開業日：1993年2月2日  
主要施設：客室551室、レストラン&バー5店舗、三重城温泉、屋内  
プール、屋外プール、宴会場、ブライダルサロン他  
アクセス：那覇空港から車で約7分、ゆいレール「旭橋駅」より徒歩約  
15分  
電話番号：098-868-2222（代表）  
公式ホームページ：<https://www.loisir-naha.com/>



### ロイヤルパインズホテル浦和

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1 開業日：1999年10月7日  
主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場、チャペル、  
神殿。写真室他  
アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分  
電話番号：048-827-1111（代表）  
公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>



【報道関係者様のお問い合わせ】

ロワジールホテル那覇 営業統括部 レベニューマーケティンググループ 鈴木・石川  
TEL: 098-868-2716 Mail: [lnh.mkt@solarehotels.com](mailto:lnh.mkt@solarehotels.com)