

名産品



ぬちまーす

体に優しい
美味しさで、
世界が認めた
パウダー海塩。

「ぬちまーす」とは？

ぬち = 命
まーす = 塩
という意味です。



- ・リュウミネシーミネラルシルクソルト
- ・ぬちまーす(111g・250g)
- ・ぬちまーす うるま
- ・ぬちまーすクッキングボトル
- ・ぬちまーすマイルト

沖縄なのに雪が降る？
塩が彩る「白銀の世界」を
見学できます。



INFORMATION

◆株式会社 ぬちまーす
☎ 9:00~17:30
うるま市与那城宮城2768
☎ 098-983-1111 ☎ 0120-70-1275



沖縄本島と海中道路で結ばれた宮城島。
その美しい海水を100%使用し、世界初の特許
【常温瞬間空中結晶製塩法】で、海水をそのまま
結晶化しました。
美味しさはそのままに、減塩(塩分73%)・高ミネラル
(21種類)の体に優しいパウダー海塩が実現。
モンドセレクションやギネス、文部科学大臣賞で認め
られた信頼の品質です。

津堅にんじん

津堅島の大地の
恵みと潮風に
育まれて甘さ自慢
のにんじん



キャロットアイランドとして親しまれている津堅島で育った『津堅にんじん』。島の潮風に育まれたミネラル豊富な土壌で栽培されるため、色鮮やかで甘み豊かな味わいが特徴です。

INFORMATION

◆うるま市農作物等産地連絡協議会
(うるま市農林水産部生産振興課)
うるま市みどり町 1-1-1 ☎ 098-923-7616



うるまの海は最高だぜ!

カフウ 果報バンタ

ぬちまーす観光製塩ファクトリーの敷地内にある人気の絶景スポット!!
訪れた人しか味わえない、壮大な自然が魅力。

