

ダイエットの時でも、安心して食べられます。/

うるま市推奨品

昔ながらの釜揚げ製法をすることで、釜揚げならではの香ばしいアンダカシーを継承。

豚のラードからできた

ラードソーブ

① 龍華のアンダカシー ② 龍華のラードソーブ550

うるま市推奨品

りゅうが

龍華

① 9:30~16:30
 ② 土曜、日曜、祝日不定休
 ③ うるま市川崎 239-1-11
 ④ 098-989-4583

地産地消を大切に沖縄県産豚100%使用!

豚皮を昔ながらの釜揚げ製法で丁寧に焼き上げた沖縄伝統菓子。糖質ゼロ、高タンパク質が特徴で美と健康管理に人気のおやつ。

ごはんのお供に最高な、豚肉がたっぷりはいった肉味噌!!

沖縄県産豚肉をとびきりおいしい肉みそに!味噌より、豚肉のほうが多い贅沢な逸品!!

うるま市推奨品

ばんしょう

万鐘

① 10:00~17:00
 ② 土曜、日曜、祝日、年末年始
 ③ うるま市勝連南風原3211-7
 ④ 098-923-0725

ハンバーグは、QRコード(WEB)で購入可能

うるま市推奨品

原材料が牛肉・塩・玉ねぎのみでアレルギー無し!ステーキのような肉々しさとお肉本来の香りを大切に、手ごねで作りました。

うるま市生まれの
あやはし牛
ブランド牛肉

あやはし牛は餌にこだわり、しっかりと時間をかけて育てた牛はお肉の旨味が倍増!!

ハンバーグは無添加・無着色・無香料でつなぎは無し。牛肉・塩・玉ねぎのみで作った肉々しさが特徴!

うるま市推奨品

黒毛和牛あやはし「ハンバーグ 敬」

うるま市推奨品

あやはし

彩橋フーズ

① くらとんフーズ(みどり町 2-3-5)

やぎ汁(ヒージャー汁)は、家を建てる時やお祝いの席などに食べることが多い「ハレの日」の郷土料理。やぎ文化が残る沖縄で「もっとやぎの魅力伝えたい!」と開発したやぎ料理の数々。一度お試しあれ。

うるま市推奨品

① ばんないソース
 ② 沖縄イダコたこ焼き
 ③ ヤギシチュー
 ④ ウルマープリン

うるま市推奨品

かがやきしよく

輝食工房

① 11:00~17:00 (L.O.16:30)
 ② お正月 1/1 ~ 1/3
 ③ うるま市石川 2-10-18 コーポ M IF
 ④ 098-965-3133

伊計島の黄金イモ(おוגんいも)と黄金水で育った鶏が産んだ卵

うるま市推奨品

徳森養鶏場

くがにたまご

くがにたまご × 浜比嘉島の塩

たまごの濃厚さと、浜比嘉の塩でまろやかさを加え、こだわり抜いた配合と焼成方法で焼き上げたバウムクーヘン「くがに物語」は冷蔵庫で冷やすとさらに美味しくUP!美味しく食べてみんな笑顔に。

うるま市推奨品

徳森養鶏場

うるま市マルシェ、サンエーなど

厳選した沖縄食材使用。添加物、化学調味料は不使用。

肉や炒め物との相性バツグン!

厳選した沖縄食材に、調味料は黒砂糖や泡盛等を使用し、添加物、化学調味料は一切使わない、からだに優しい商品が魅力。

うるま市推奨品

かがやきしよく

輝食工房

① 9:00~17:00 ② 日曜
 ③ うるま市勝連南風原1447-1
 ④ 098-979-9752