

うるまぬ

すぐりむん



うるま生まれの産品手帖



すぐりむん



うるまぬ すぐりむん



CONTENTS

- 04 新規認定推奨品
- 08 名産品
- 12 特産品
- 16 うるまのもずく
- 18 うるまの産品
- 23 うるまのスイーツ
- 26 うるまのお酒
- 28 うるまの工芸
- 32 うるまの雑貨
- うるまの
36 野菜や食材が買える場所
- 38 うるま市ガイドマップ

販売店舗の表記について

本冊子中で、販売店舗の「うるマルシェ」でご購入できる商品、および「ふるさと納税」に対応している事業者は下記アイコンにて表記しています。

うるマルシェ



ふるさと納税
対応事業者



名産品

うるま市を代表するもので、品質が優れ、多くの市民に好まれるものをいい、うるま市名産品等選定委員会が選定し、市長が認定するものをいいます。

掲載ページ 8P~11P



特産品

農水産物等の一次産業で郷土を代表する優れたもので、うるま市名産品等選定委員会の委員長が認定するものをいいます。

掲載ページ 12P~15P



推奨品

名産品にふさわしいものを創り出すため将来性があり、名産品に準ずるもので、うるま市名産品等選定委員会の委員長が認定するものをいいます。

掲載ページ 4P~7P、16P~37P



歴史をつなぎ、 自然に抱かれる。 青い海と空が育んだ うるまの恵みを。



令和5年度

新規認定 推奨品

暖流をハイボールにした
“暖ボール”がおすすめ!



暖流SHIP 30度

1968年に誕生。日本で初めてウイスキー樽で貯蔵した泡盛。
オーク樽で熟成させた琥珀色の3年古酒をベースに透明な古酒と新酒を独自の比率でブレンド。ウイスキーのような甘い香りに加え、お米を原料とする泡盛ならではの優しい甘さと余韻が特徴。

INFORMATION

かみむら
◆ 神村酒造
蔵元直売店 古酒蔵

- ☎ 10:00~17:00
- 📅 12/30~1/3・旧盆休み・臨時休業あり
- 📍 うるま市石川瀬手跡570
- ☎ 098-964-7628



古酒とは、
沖縄の言葉で「クス」と呼ばれ、
3年以上熟成させた
泡盛のこと。



古酒の郷 10年古酒

2023年泡盛鑑評会にて「沖縄国税事務所長賞」を受賞。甘い香りとコクのあるうまみ、味と香りのバランスが絶妙にマッチした44度の古酒ならではの飲みやすさ。

INFORMATION

◆ 協同組合琉球泡盛 古酒の郷

- ☎ 古酒の郷管理棟事務所
- ☎ 10:00~16:00
- 📅 土曜、日曜、祝日、年末年始、旧盆休み、臨時休業あり
- 📍 うるま市勝連南風原5193-27
- ☎ 098-939-6072

推奨品



シングル:
厚20×幅97×長さ195cm
(S、SD、D 各サイズ)

Kafū かふー高通気タイプ

ウレタンメーカーが素材と寝心地にこだわった空気が通るベッドマットレス。
横25列による体圧分散加工が、体圧分散性UPと通気性UPを実現。理想的な寝姿勢を保つことができる。また、シーツ交換が楽々できる軽さも特徴。

INFORMATION

◆ 株式会社 イノアック琉球

- ☎ マックスプラス泡瀬店・琉2マーケット・サンエー
- ☎ 8:30~17:00 📅 土曜・日曜
- 📍 うるま市勝連南風原5193-26
- ☎ 098-921-0181



クボタケミックス 水道配水用ポリエチレンパイプ EF片受直管

高性能高密度ポリエチレンを材料とする当パイプは、信頼性の高いEF接合（電気融着）と高強度により、厚生労働省により「耐震管」として分類されている。
震度6を超える9大地震でも当パイプの管路に被害は発生しませんでした。水道本管材料として県内初の日本水道協会認定品。

INFORMATION

◆ 株式会社 沖縄クボタ化成

- ☎ 管工機材販売店各社
- ☎ 8:15~17:00 📅 土曜・日曜・祝祭日
- 📍 沖縄県うるま市宇州崎12-91
- ☎ 098-989-8751



古酒こそ泡盛の本流 /



小麦珈琲 ドリップバック

コーヒー豆を使用せずに
コーヒーの風味を再現したノ
ンカフェイン飲料。
伊計島産小麦100%使用。
農業・化学肥料は不使用。
妊婦さん授乳中の方でも安
心してお楽しみいただける。



小麦オンリーの
穀物コーヒー!

INFORMATION

- ▲ 宿 & 喫茶 アガリメージュ
- 宿&喫茶アガリメージュ、伊計島共同売店、レストランBBR、hinata café、あごりば食堂
- ◎ 11:30~16:00
- 土曜・(日曜不定休)
- ☎ うるま市勝連平敷屋3661
- ☎ 090-1710-4106



NEW!



コーヒーリーフティー Uruma Kuti (クティ)

コーヒーの葉のお茶「コーヒーリーフティ
ー」は、うるま市内で育てられたコーヒーの
木の葉を収穫し、乾燥させ、焙煎したお茶。
エチオピアではそのお茶が「KUTI(クティ)
」と呼ばれているところから、沖縄版のコー
ヒーリーフティーとして「URUMA KUTI (ウ
ルマクティ)」と名付けられた。

INFORMATION

- ▲ 合同会社 ノーボ
- FUKU COFFEE FARM オンラインショップ
- ◎ 9:00~18:00 ■ 土曜・日曜
- ☎ うるま市平良川249 ☎ 090-9368-8624



NEW! NEW!



Uruma Coffee

うるま市産のコーヒー豆。
一本のマザーツリーから広がった
コーヒー畑で育てられ、丁寧に手
摘みで収穫されたコーヒー豆。

伊波さんの コーヒーリーフティー

コーヒーの豆ではなく、コーヒーの葉
をお茶にした製品。
コーヒーの葉から抽出されたお茶は
ポリフェノールを多く含み、低カフェ
イン。香ばしくまろやかな味わい。

INFORMATION

- ▲ ハル農園
- うるマルシェ、ホームセンタータバタ
- ☎ うるま市石川2391-1
- ☎ 090-6860-0446

NEW!



島ラテ

うるま市産コーレーグース
(古謝ぐわあ商店)とエス
プレッソを合わせた甘辛ラテ。

コーレーグース



INFORMATION

- ネットコーヒー
- ▲ Tettoh Coffee 栄野比
- 当店及び「Delight Farm Coffee Stand」[Lite Lycka]、[ESSENTIALS COFFEE ROASTERY]の4店舗
- ◎ 8:00~16:00
- 日曜、第四月曜
- ☎ 沖縄県うるま市栄野比717-A



NEW!



嘉保水産 もずくの佃煮

ご飯のお共に良くあい、お子様からご高
齢の方まで食べやすく仕上げています。
ご飯の上や冷奴の上のにせたり、納豆に混
ぜたりと、使い方も色々。

塩蔵もずく・生もずく

うるま市勝連産のもずく。
水揚げ時のもずくの状態を確認し、塩漬け
を行い食感の良いもずくを作っている。
絶妙なバランスで調整を行い、質の高いも
ずくを提供している。

INFORMATION

- ▲ 合同会社 嘉保
- 合同会社嘉保 工場内
- ◎ 9:00~17:00 ■ 日曜
- ☎ うるま市勝連平敷屋2914-1
- ☎ 090-5389-1060



自販機で
もずくが買える!



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。





あまSUN

(中晩柑類「天草」)

豊かな甘味
溢れる果汁。
贈り物にも
おすすめ！



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

その名の通り、濃厚な甘味
が自慢の話題の柑橘「あま
SUN」。温州みかんとバレ
ンシアオレンジを交配して
できた果実は、酸味がほと

んどなく、あふれ出るよう
な甘い果汁が魅力です。年
末年始の贈り物としても喜
ばれていますが、ご自宅用
としてもおすすめ！

黒糖屋さんが
こだわりの
生きたおかし

黒糖屋さんの ミックスナッツ



人気のナッツ3種類、ピーナツ
・アーモンド・カシューナツ
ツを、沖縄県産の砂糖(粗糖・
黒糖)と沖縄の海水から生まれ
た「ぬちまーす」でからめました。
やわらかい甘じょっぱさがクセ
になる美味しさは、おやつにも
おつまみにもピッタリ!おとな
から子どもまでどなたでも楽し
んでいただけます。

INFORMATION

▲株式会社 海邦商事
◇うるま市州崎8-19
☎098-938-2133



うるまの埋蔵金

(黄金いもまんじゅう)



INFORMATION

▲有限会社 プティ・フル
(石川店・安慶名店・江州店)
◇10:00~20:00 (石川店・安慶名店)
11:00~20:00 (江州店)
◇うるま市石川東山1-22-20(石川店)
☎098-965-4702(石川店)



特産品の黄金いもを
ぜいたくに使用した
リッチで上品な逸品

ケーキショップ プティ・フル自慢
の逸品!鮮やかな色が特徴のうるま市
で育った黄金いもとミネラル分豊富な
「ぬちまーす」の素材を使用した饅頭。
その名の通りリッチな味わいが魅力!

黄金いもの上品な甘さは誰にでも愛され
る逸品です。インパクトのあるネーミン
グで贈り物にもピッタリ!
第26回全国菓子大博覧会名誉総裁賞
を受賞。

琉球三線 胡弓



INFORMATION

▲照屋勝武三線店
◇うるま市石川1-28-10
☎098-964-2439



素朴な音色に心惹かれる三線は、うる
ま市の市木である琉球黒檀や、ユシギ
(イスノキ)、などの堅い木材と、ニシ
キヘビ皮を材とし、全て手作りで作
しています。

胡弓は、三線をサポートする伴奏楽器
で郷愁を帯びた音色が特徴です。工芸
品としての造形美と楽器としての美し
い音色。沖縄の青い空を思い起こす素
敵な時間を届けます。

手作り
受け継がれてきた
美しい造形と音色

特産品



もずく



「**大きく歯応え抜群！
全国一のもずくの産地です。**」



勝連漁業協同組合は、全国でも有名なもずくの生産地で、もずくは美しい海にしか生息しません。珊瑚礁に囲まれた勝連の海で育ったもずくは、太く、しっかりとした歯

ごたえが魅力。低カロリーなのにミネラルや食物繊維が豊富な自然食品です。味噌汁や天ぷら、サラダなど様々な料理に活かしてお楽しみください！



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

黄金いも



「**ねっとり甘く濃厚！
デザートや
ポタージュにも。**」



旧与那城町の町長が県外で発見したいもを伊計島に持ち込んで栽培がはじまった黄金いもは、割った時に黄金のように鮮やかに輝く色から名付けられました。スイーツのような甘さとねっとりとした食感が特徴的。

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

照間ビーグ

「**品質の高さが評判。
180年続く
伝統のビーグ。**」



「**畳やゴザだけではなく
食品や日用品でも人気！**」



「ビーグ」とは沖縄の方で「い草」のこと。180年も前から栽培されてきました。特にうるま市のビーグは品質の高さが評判。年々水田が減少している中で、今でも照間地域が主となって、持続可能な生産を目指しています。

INFORMATION

◆うるま市い草生産組合
◇うるま市字具志川1220-1
☎090-3793-8905

うるまの逸品



このマーク(推奨品シール)が付いているものは推奨品です。



みて！
これが勝連の
ぷりぷりもずくさ!!



推 生もずく醤油



推 もずく餃子

INFORMATION

かつれん
勝連漁業協同組合
 ☎ 8:30~17:00 ☎ うるま市勝連平敷屋3821-18
 ☎ 日曜、祝日 ☎ 098-983-0003



収穫量日本一の漁場、勝連の海人自慢のもずく。そのまま生で食べるもずくから、フリーズドライのスープ・調味料まで、もずくを使用した様々な商品の取り揃えが魅力。



うるま市宮城島で育まれた太もずくがたっぷり入ったスープです！



推 もずくスープ

もずく産地ならではの、太くて、歯ごたえのあるもずくを、ぷりぷりの食感が楽しめる即席もずくスープとして販売。

INFORMATION

かいいち
海市水産
 ☎ 9:00~17:00 ☎ 日曜
 ☎ うるま市与那城池味1176-4 ☎ 098-977-7224



もずく

生産量日本一



推 つげんじまんのすくそめめん

INFORMATION

▲ **つげん島**
モズク事業協同組合
 ☎ 9:00~18:00 ☎ うるま市勝連南風原1447-1
 ☎ 土曜、日曜、祝日 ☎ 098-978-1148



うるま市唯一の離れ島である津堅島は、透明度抜群でキレイな海が自慢。国産小麦と生もずくだけを使用した「もずく麺」は、ゆたかなコシと喉越しが美味しいと評判。



推 もずっこ

磯の香りが豊かに香り、あつあつのご飯につけて食べれば、どんとん箸が進むこと間違いなし！

爽やかな磯の香りを、食卓で気軽に楽しんでみませんか？



うるま市のもずくをたっぷり使ったもずくの佃煮「もずっこ」。海の恵みをたくさん受けたもずくを、醤油、みりん、砂糖でじっくりと時間をかけて煮込んだ佃煮は、無添加の味わいが評判。岩海苔の味にも似て、もずくと椎茸の食感が楽しめる美味しさが魅力。

INFORMATION

▲ **手づくり加工所 あやかりん**
 ☎ 海の駅 あやはし館、パーラー照間

うるまの 産品

URUMA PRODUCTS



- うるま市推奨品
- 1 きび太郎
 - 2 アールグレイな紅茶黒糖
 - 3 おちおちきなこ
 - 4 沖縄の地釜炊き黒糖
 - 5 黒糖ココア
 - 6 黒糖屋さんの黒糖しょうが

沖縄で愛され食されているくるざーたー(黒砂糖)は、沖縄の食生活には欠かせない伝統食品の一つ。黒糖菓子はじめ、ナッツ菓子やお料理全般に使えるさらさら粉末加工黒糖。

INFORMATION

かいほう
▲海邦商事
 ☎ 土曜、日曜、祝祭日
 ☎ 098-938-2133



沖縄のサトウキビから取れた粗糖・糖蜜・黒糖を使用した加工黒糖と豆菓子。



INFORMATION

かきのほな
▲黒糖本舗垣乃花
 ☎ 土曜、日曜、祝日
 ☎ 098-921-2506

400年の歴史ある沖縄の黒糖。その可能性を追求し磨きをかけ続け、体に優しく、楽しく、幸せになれる黒糖の新しい美味しさを提案。一つ一つ心を込めて手作りの沖縄産の黒糖をお届け。

これが噂の「津堅にんじんサイダー」

津堅島の大地の恵み。無農薬で育てられた津堅にんじんを贅沢に使用したサイダーは、香料、着色料、保存料不使用。

甘くて美味しい旬の津堅にんじんを閉じ込めたオススメの一品「津堅にんじんサイダー」

INFORMATION

ほろが
▲萌芽
 ☎ 平敷屋港、うるマルシェ、うるま市特産品の店うるま〜
 ☎ 日曜 ☎ 090-9788-5560

うるま市が産んだ100%地元のノニを使用した「のに元気ジュース」は、完熟したノニの実を収穫し自然発酵させた液を抽出。それをさらに約1年間熟成させて製造。程よい酸味でまろやかに仕上がった味わいは飲みやすく、リンゴ果汁やハチミツを加えるのもおすすめ。

INFORMATION

農業生産法人
有限会社 たいよう
 ☎ 8:00~17:00 ☎ うるま市宇字堅135-1
 ☎ 土曜・日曜 ☎ 098-973-3814



毎日の健康を考える人にぜひ味わっていただきたい「のに」。日々の健康維持に、健やかな生活のためにお役立てください。

推 のに元気ジュース



ノンカフェイン、ノンカロリーなので妊婦さんにもおすすめの美味しさ!



焙煎でさらに香ばしくなった「焙煎グアバ茶」は、自宅でゆっくりくつろぎの時間を届けるティーバッグと、持ち運びに便利なペットボトルもご用意。

INFORMATION

JAおきなわ具志川支店グアバ生産部会が丹精込めて育てた厳選のグアバ葉を使った美味しいグアバ茶ができました。すっきり飲みやすい味わいの「グアバ茶 パラ・ティーバッグ」は、いつでも気軽に楽しめる美味しさ。

- 1 焙煎グアバ茶 (ペットボトル)
- 2 グアバ茶 (パラ・ティーバッグ)
- 3 焙煎グアバ茶 (パラ・ティーバッグ)

INFORMATION

農事組合法人
グアバ生産組合
 ☎ うるま市宇兼道段617-1
 ☎ 098-974-6228

県内外から、人気を誇る「津堅にんじん」は、うるま市の特産品!!

津堅島の台所から

INFORMATION

つけん
▲津堅みやらび
 ☎ うるマルシェ

津堅にんじんをふんだんに使用し、玉ねぎやカツオ節、昆布と合わせた優しい味わいのドレッシング。サラダはもちろん肉や魚とも相性抜群です。パスタや料理の下味にもどうぞ!

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

推 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

土曜、日曜、祝日不定休

うるま市川崎 239-1-11

☎ 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

⑩ 10:00~17:00

土曜、日曜、祝日、年末年始

うるま市勝連南風原3211-7

☎ 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、手ごねて作りました。

うるま市推奨品

うるま市生まれのあやはし牛

推 黒毛和牛あやはし「ハンバーグ」

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

あやはし

彩橋フーズ

くろとんフーズ(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

うるま市推奨品

かがやきよく

輝食工房

⑩ 9:00~17:00 日曜

うるま市勝連南風原1447-1

☎ 098-979-9752

うるま市推奨品

- 推
- 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



伊計島の黄金イモ(おごんいも)と黄金水で育った鶏が産んだ卵

うるま市推奨品

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!

うまい

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

かがやきよく

輝食工房

⑩ 9:00~17:00 日曜

うるま市勝連南風原1447-1

☎ 098-979-9752

島豆腐をスモーク

島豆腐や月桃など、沖縄県民がこよなく愛する食材を、できるだけ添加物を使用せず、素材の美味しさを引き出した商品が魅力。



INFORMATION

Um

▲ 食のかけはしカンパニー

☎ 土曜、日曜、祝日
☎ 098-939-2050



愛情いっぱい育てた紅芋で、沖縄の伝統料理「うむくじ天ぷら」を作っています。

INFORMATION

Um

▲ みやの

◎ 9:00~17:00
☎ 日曜、GW、旧盆、年末年始
◎ うるま市川田362
☎ 098-973-1502

自然豊かな宮城島で、愛情込めて育てた紅芋を、自社で生産・加工・販売。紅芋のことならみやのへ!!

“八味唐辛子”や“万能のたれ”など販売!

自家栽培の島唐辛子を使った調味料の製造を行っている。いちど食べると病みつきに!!



推 ① 島とん一味 ② 島とん八味

INFORMATION

▲ 古謝ぐわー商店

◎ 10:00~18:00
☎ 月曜・水曜 ※農家の繁忙期には、臨時休業の場合有り
◎ うるま市兼箇段788
☎ 098-962-0439



URUMA Sweets!!



うるまのスイーツ



推 ① もずくパン ② 山芋シフォンケーキ ③ 恋のやまいも

うるま市石川にある菓子・パン工房「プティ・フル」。売れ筋No.1の「やまいもシフォンケーキ」は、絶妙な配合でやさしいふわり感を実現。「もずくパン」は市内の保育園のおやつになるほど愛されています。ほっこり安らく美味しさをぜひ。

INFORMATION

▲ 有限会社 プティ・フル (石川店・安慶名店・江州店)

◎ 10:00~20:00 (石川店・安慶名店)
11:00~20:00 (江州店)
◎ うるま市石川東山1-22-20 (石川店)
☎ 098-965-4702 (石川店)



ビスケットには、うるま市の特産品でもある「ぬちまーす」の塩を使用。絶妙な塩加減に仕上げられており、お食事系にも合う一品。「お客様の笑顔が見たいから」をコンセプトに、世界に一つだけのオリジナルデザインのお菓子も魅力。

INFORMATION

Um

▲ otama

◎ 10:00~18:00
☎ 月曜、日曜 ◎ うるま市赤道417
☎ 098-923-0103

自社農場の農菜・化学肥料不使用の黄金芋を使用。無添加で、身体と心にやさしい味わい。

INFORMATION

Um

おうごん

▲ 黄金茶屋

◎ 11:00~16:00(平日)
11:00~17:00(土日祝)
☎ 月曜、火曜、水曜、木曜
◎ うるま市与那城照間1860-1 TERUMA内
☎ 080-9242-9604



推 ① いもぼき ② 美らスイーツポテトタルト



私たちが作っています!

推奨品(画) 名産品 特産品 沖縄水産物 沖縄の他産品(画) 沖縄水産物 沖縄の他産品(画) スイーツ 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画)

推奨品(画) 名産品 特産品 沖縄水産物 沖縄の他産品(画) 沖縄水産物 沖縄の他産品(画) スイーツ 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画) 沖縄の他産品(画)



つメダ製菓店が運営する
手作りのパン屋です!



URU MA^の Sweets!!

うるまの
スイーツ



沖縄土産の定番!
ちんすこう!!



食べやすいように、サクサクとした食感を残すため材料にもこだわって製造。観光土産やお祝い返しにもオススメな沖縄の伝統菓子。

INFORMATION

ベーカーリー アデモック
▲ BAKERY ADEMOK
うるま店
① 7:00~19:00 ② なし
③ うるま市みどり町4-8-15
☎ 098-923-3066



INFORMATION

なかま
▲ 名嘉眞製菓
① 土曜、日曜、祝日、旧盆、年末年始
② うるま市昆布1832-369
☎ 098-972-6010

ツツツツ ツツツツ



平安座島の海見える場所で焼いている天然酵母のパン。地元産の上質な黄金芋やもずく、ぬちまーすを使用したパンが大人気!パンだけでなくビーガンカレーやピザも人気!テラス席の眺望もオススメ。

INFORMATION

▲ BOULANGERIE CAFE Yamashita
① 11:00~19:00 ② 水曜、木曜、金曜
③ うるま市与那城平安座425-2 2階
☎ 098-977-8250



うるま産の
焼きたんぽ

和菓子も洋菓子もどちらも作れるオールマイティーな工場で、地元の原材料を使って美味しいお菓子を製造。

INFORMATION

びじゅう
▲ 美十 沖縄工場
① うるマルシェ
「うるまーる」、「うるまーる勝連城サテライト」、
「伊計島共同売店」、「パーラー期間」、
「海の駅あやはし」他



- ① バイナップル ② 黒糖クッキーミルク ③ マンゴー ④ ドラゴンフルーツ
- ⑤ シークワーサーバインシャーベット ⑥ パッションオレンジシャーベット

沖縄県産フルーツや素材を使い果肉がゴロゴロと入ったアイスクリーム。ミルクとフルーツたっぷりの、見た目もかわいく食感も楽しめる、ちょっと贅沢なアイスクリーム。

INFORMATION

チュラーナ
▲ churana
① 10:00~17:30
② 木曜、第1・3水曜 ※イベント出店時に臨時休業あり
③ うるま市石川1-41-9
☎ 098-923-2901



うるま市推奨品



沖縄県産牛乳ときび砂糖を中心に沖縄の天然素材を練りこんだ無添加ジェラート。甘さ控えめ、低カロリー低脂肪の健康維持ダイエットに嬉しいスイーツ!

INFORMATION

▲ うるまジェラート
① 11:00~18:00
② 年中無休
③ うるま市与那城照間1860-1
☎ 098-978-8017



うるまのお酒

AW AMORI!!



創業明治15年。
澄んだ空気と緑豊かな中で
受け継がれた技と心を育む



和醸良酒
(良い酒は和をもつて醸す)



古酒 × ウイスキー



INFORMATION

かみむら
▲ **神村酒造**
蔵元直売店 古酒蔵

⑩ 10:00~17:00
⑩ 12/30~1/3・旧盆休み・臨時休あり
⑩ うるま市石川嘉手叢570
☎ 098-964-7628

- 推 ① 琉球もろみ酢 ⑥ 守禮古酒造り用44度
② うめかおる ⑦ 守禮25度 沖縄闘牛ボトル
③ 守禮3年古酒43度 ⑧ 守禮エイサーボトル
④ 尚KAMIMURA40度 ⑨ 守禮30度
⑤ 暖流SHIP30度 ⑩ 守禮3年古酒43度1升壺

蔵元直売店「古酒蔵」は、訪れたお客様に、泡盛の歴史と文化を知っていただくための場所。製造工程のビデオ上映や、泡盛の試飲、購入もできる他、

限定品の販売やご自宅での古酒造りのご案内、メッセージボトルの預りなど、サービスメニューが充実。工場見学有料(要予約)

泡盛三昧

味わいと甘い香りがクセになる!

新里酒造の創業は、弘化三年(1846年)。現存する沖縄の酒造所としては、もっとも古い酒造所と云われている。主力商品は琉球ゴールド。ウイスキー事業にも取り組んでいる。

INFORMATION

しんざと
▲ **新里酒造**

⑩ 9:00~17:00
⑩ 土曜、日曜、祝日
⑩ うるま市州崎12-17
☎ 098-939-5050



- 推 ① 琉球もろみ酢(黒糖入)
② 松蔭プレミアムブレンド30度
③ 松蔭 5年古酒44度
④ 松蔭 ブレンド酒25度
⑤ 生しぼり 沖縄タンカン梅酒

伊弉工場では、酒蔵見学及び泡盛、梅酒、もろみ酢等の試飲ができます。



INFORMATION

まつぶし
▲ **松蔭**

⑩ 9:00~16:30
⑩ 土曜日、日曜日、祝祭日、年末年始
⑩ 石川工場/うるま市石川山城469-1
☎ 098-968-2417

永くうるま市(特に石川地区)で地域に愛される“酒造り”を行なっている松蔭。うるま市を始めとした地域の自然と人との“共同作業”で生まれる泡盛は、沖縄の誇るべき伝統産業。松蔭では、これら伝統の継承と同時に、昨今の顧客ニーズに沿った新たな酒造りを目指し、その“想い”が込められた逸品を販売。

泡盛からビール・ワイン日本酒まで豊富に取り揃えています。



昭和53年創業。地域に密着して泡盛の普及に努めてきたまちの酒屋さん。お酒の種類を豊富に取り揃え!

INFORMATION

ふ
▲ **しまや酒店**

⑩ 10:00~22:00
⑩ 日曜日、1/1~1/3、5/5、旧盆
⑩ うるま市赤道247-10
☎ 098-974-3393



うるまの 工芸

URUMA PRODUCTS

日本最古の技法を継承する「伊波メンサー織」。うるま市の文化財に指定されている伊波メンサー織は、うるま市石川伊波に古くから伝わる織物。竹や木で作った道具と「イザリ織り」という技法が特徴で、日本に残る最も古い貴重な技法の一つとして知られている。鮮やかな色彩に黒がシックに映える幾何学的な紋様が特徴的。

INFORMATION

伊波メンサー織保存会

うるま市石川伊波29 (伊波区自治会事務所)
☎ 098-965-1807



推 伊波メンサー織
沖縄の他の織物とは少し趣が異なった印象的な個性を放ちます。後継者育成にも力を入れ、次世代に繋いでいます。

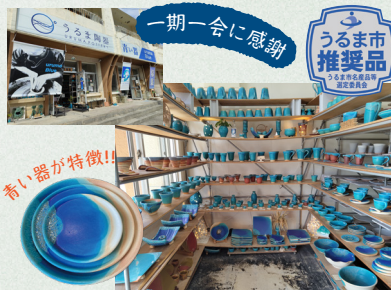


工房の畑で育てた糸芭蕉を使い、糸作り・染色・織りの全ての工程を昔ながらの工法で行っている。百年以上前から、沖縄の女性たちの手によって受け継がれてきた芭蕉布をぜひ、手に取ってみて！

INFORMATION

芭蕉布こもれび工房

☎ 不定 ☎ 不定休
うるま市具志川1040
☎ 090-1815-0365



新しい器が特徴!!

推 うるまブルー プレート

やちむんに、琉球ガラスや爽快な「うるまブルー」を取り入れるなど、新たな発想と手技が特徴の青い器。一つ一つ手作業で制作し、併設の工房ギャラリーにて直売している。

INFORMATION

うるま陶器

☎ 10:00~16:00 ☎ 年中無休
うるま市与那城屋敷名405
☎ urumatouki.co@gmail.com



推 紅型染め小ふろしき



古典柄からうるま市の身近な草花のデザインを紅型へ。一つ一つ、手染めで染め、同じものがふたつと存在しない一点物。帯、着物のオーダーも可。

INFORMATION

びんがた らぼ くに 紅型 Lab 邦

うるま市石川東山1-10-11
☎ 080-1740-9292



今の暮らしにあった紅型商品を製作販売しています。当日持ち帰りのできる紅型体験も喜ばれています。とっておきのオリジナル紅型を作ってみませんか。
※紅型トートバッグ (2名様よりお一人料金) ¥2,500

INFORMATION

紅型デザイン工房 ten 天

☎ 9:00~16:30
☎ 不定休 ※要予約
うるま市勝運平安名2836
☎ 098-978-7432



POPなデザインとカラフルさが魅力!

大人も子供も楽しめるPOPなデザインの紅型染め体験が人気。沖縄の伝統の紅型染めをぜひ体験してみては!

INFORMATION

ハンザキビンガタ

☎ 10:00~17:00 (L.O.16:00)
☎ 不定休 ※要予約
うるま市石川赤崎2-15-14
☎ 080-6495-0902



紅型染め体験ができる!

うるまの 工 芸

2021年10月にOPEN。沖縄の青い海を見ながらできる吹きガラス体験。三ツ星オリジナルの畜光石(暗闇になるとほのかに光る)入りの制作もおススメ。

INFORMATION

琉球ガラス三ツ星

- ⑩ 10:00~15:00
- ☎ 日曜 ※臨時休業あり
- 📍 うるま市与那城照間291
- ☎ 098-989-6354



作る楽しさ、使う喜び、届ける感動を届ける工房



オリジナルにこだわった琉球ガラス作りができる工房。デザインや色や形を自分好みにアレンジできるのが魅力的。海やサンゴなど、沖縄の自然を繊細に表現したデザインの作品づくりを体験できる。ショップには食卓に並ぶだけで涼しさを感じる作品を多数取り揃え。

INFORMATION

琉球ガラス匠工房

- ⑩ 9:00~18:00
- ☎ 水曜 ※臨時休業あり
- 📍 うるま市石川伊波1553-279
- ☎ 098-965-7550



木の手触り、暖かさを感じられる雑貨類。同じ材料で木造船がつくられている、いわば船と双子の雑貨という唯一無二の価値。

INFORMATION

越来造船雑貨部

- ⑩ 不定期 ※事前にメール等でお問合せください。
- ☎ 不定休
- 📍 うるま市与那城平安座417-5
- ☎ (釣り針外し) 越来造船:090-3790-7503 (ピアス等) 越来造船雑貨部:080-8912-1498

木造船大工の雑貨屋さん



🔗 回転釣り針外し

サバニがピアスになりました!



すべてにハガネを使用した農具を製作している竹馬製作所の小道具たち。鎌・鍬・三股スコップ・根切棒・ヘラ・登り鎌・砂糖キビ斧・砂糖キビ脱葉鎌・包丁など、農作業に必要なものから、日常的に使うものまで、あらゆる道具を展開。鉄よりも強度と粘り強さが優れた鋼ならではの、丈夫で鋭い切れ味が魅力。

INFORMATION

竹馬製作所

- 📍 うるま市宇志志川3381-1
- ☎ 098-973-5258

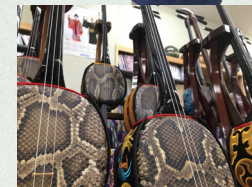


スタンダード、アドバンス、クラシックと初心者クラスから中上級者クラスまでカテゴリを分けお客様のご予算に合わせてご希望の「音」をご提供。

INFORMATION

池武当新垣三線店 うるま店

- ⑩ 11:00~19:00
- ☎ 日曜
- 📍 うるま市喜屋武485-3
- ☎ 0120-19-1348



工芸品としても美しい三線は、単なる楽器を超えた沖縄を感じるための必須アイテム!初心者の方でも難しすぎず、奥が深い楽器。製作、販売からアフターまで職人が対応。安心して購入できる。

沖縄の伝統芸能文化を県内外そして世界へと伝えていきたいと思っています。



品揃えが豊富!!

INFORMATION

津波三味線店

- ⑩ 11:00~19:00
- ☎ 日曜
- 📍 うるま市平良川184-1
- ☎ 098-973-3997



沖縄土産として小物を買うこともでき、琉球芸能に関するありとあらゆるものに触れることができる場所! 自社で商品を製作するため、お客様のご希望に寄り添った仕上がりに。

雑貨

URUMA Miscellaneous goods



うるま市
推奨品

クチカジとは、島ことばで「東の風」という意味です。与勝地域の歴史の深さや豊かさを、たくさんの方に楽しんでいただきたいです。

INFORMATION

とんぼ玉工房 緑の風

① 15:00~17:00 (平日)
12:00~17:00 (土日)、※要予約
② 月曜、火曜 ③ うるま市勝連浜103-3
☎ 098-977-7202

マース玉:沖縄で古くから厄除けや安全のお守りとして使う塩(マース)をとんぼ玉に込めました。

推 サンダンカとんぼ玉アクセサリ
神の島「浜比嘉島」のパワーをひとつひとつに込めた、とんぼ玉アクセサリを製作。
男女、家族、友人同士など、お揃いでも楽しんでいただけるシンプルなデザインが魅力。



沖縄アパレル「KUCHIKAZI」オリジナルウェア・インテリア雑貨・黄土よもぎ蒸し・ドライフラワー店。オリジナルブランド「KUCHIKAZI」は琉球芸能と釣りを愛するデザイナーが製作。琉球カルチャーと海をデザインに落とし込んだ唯一無二の沖縄アパレル。

INFORMATION

TM-PRINT (Takahanari mart)

① 11:00~19:00 ② 火曜・水曜
③ うるま市勝連平安名1325-1 2F
☎ 080-6247-8121



うるま市でしか手に入らない、ハンドメイドの本革小物。一つ一つ、心を込めて製作!

型作り、染色、仕上げまで、全て自社ハンドメイドの本革小物を作成。沖縄の魚をモチーフにした、オリジナルキーホルダーが大人気!!

INFORMATION

AYA CRAFT

① 8:30~17:30
② 土曜、日曜、祝祭日、年末年始
☎ 098-978-1280



INFORMATION

かいのわ

① 不定 ② 不定休
③ うるま市勝連浜97
☎ 098-977-7860

人と人、人と自然をつなぐもの

海のギャラリーかいのわでは、穏やかな沖縄の海が育んだ夜光貝・高瀬貝から丁寧に作られたジュエリーを展示・販売。

海に見える丘に佇む外人住宅で、うるまの手仕事を中心に展示販売するクラフトギャラリー。地元うるま市で作られるやちむん(陶芸)・琉球ガラス・紅型・琉球藍染織物など上質な工芸品が買えるのが魅力。

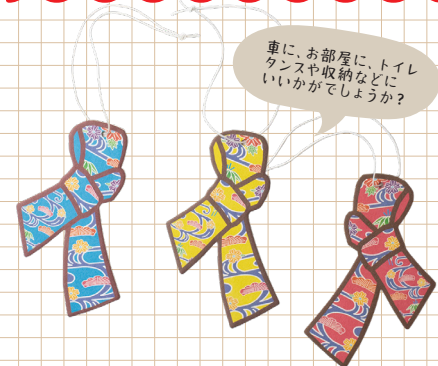
INFORMATION

Gallery はらいそ

① 11:00~16:00 ② 水曜、日曜
③ うるま市石川曙1-9-24
☎ 098-989-3262



地域に根ざす工芸品を厳選!!



車に、お部屋に、トイレタンスや収納などにいかがでしょうか?

沖縄で昔から魔除けとして使われている「さんぐわー」をデザインした吊り下げタイプの芳香剤。お土産屋さんなどで購入できる。

INFORMATION

victory market

① 津波三味線店・バーラー照間・うるま市特産品の店うるま
② 9:00~18:00 ③ 土曜・日曜・祝日
☎ 090-1945-0663



商品はオンラインショップで購入できます。

INFORMATION

▲ JAM MARKET

☎ 098-921-1200 (有限会社ワコー貿易)



沖縄をテーマにしたデザインTシャツを販売。うるま市出身の紅型作家 ten天、Artist SYOUTAともコラボデザインを製作・販売している。



沖縄の古紙から、また新たなうちなーむんを作り出しています。



- ① キング110m
② うるま紙
③ ローズアロマ
④ コアゴールS
⑤ コアゴールW
⑥ 花笠
⑦ 守礼紙銭(打ち紙)
⑧ オキナワタオルペーパー
⑨ ロイヤル

昭和製紙株式会社は、貴重な資源である古紙で県産品の紙製品を作る沖縄の製紙メーカー。トイレトペーパーから打ち紙まで沖縄の暮らしに根ざした高品質な商品を作っている。また、持ち込んだ機密文書や重要書類を焼却せずに、情報が漏れないように溶解処理。再生紙として利用することで、持続可能な社会に向けた新しいリサイクルの輪を実現している。

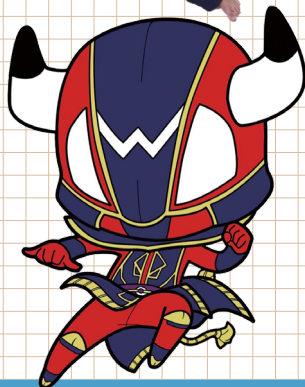
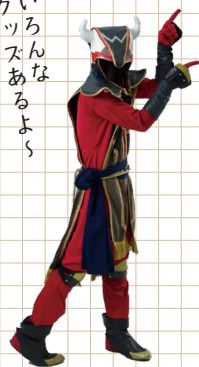
INFORMATION

▲ 昭和製紙 株式会社

☎ うるま市宇田場708-1
☎ 098-973-4125



ゲイッズあるよ



INFORMATION

▲ ワイダー ai プロ

☎ うるマルシェ・ホームセンタータバタ・プリントショップ LABO・ファミリーマート石川白浜店
① 9:00~18:00
☎ うるま市石川2313-3 (石川地域活性化センター・舞天館)
☎ 098-923-1132



うるま市の伝統文化「闘牛」をPRする為に誕生したローカルヒーロー「闘牛戦士ワイダー」のオリジナルグッズ。テレビドラマ化され沖縄を代表する大人気ヒーローに。



- ① フボタケミックス ビニルパイプ
② ニホンパイプ



沖縄クボタ化成は、沖縄ダイカポリマー株式会社として設立。2018年に、株式会社クボタケミックスの子会社となり、社名を「株式会社沖縄クボタ化成」としました。先進のプラスチック成型技術を駆使して、常に時代のニーズに即応する各種製品を供給し、上下水道をはじめ建設設備、電力、通信、農水、土木など様々な分野においてその技術を活かしています。

INFORMATION

▲ 株式会社 沖縄クボタ化成

① 8:15~17:00
☎ 土曜・日曜・祝祭日
☎ 沖縄県うるま市宇州崎12-91
☎ 098-989-8751



こちらからチェック!!



ふるさと納税に対応している事業者は、このアイコン!



うるまの野菜や食材が買える場所



新鮮な野菜をはじめ、鮮魚、精肉、惣菜、加工品からベーカリーまで、さまざまな商品を販売。フードコート「うるまテラス」では、うるま色あふれる料理を提供している。



うるま市の食の生産者と
買い手を繋ぐ架け橋。



このマークがついている商品はうる「マルシェ」でご購入いただけます。



INFORMATION

▲うるマルシェ

🕒 9:00～20:00
 🗓 年中無休 ※メンテナンス日有
 📍 うるま市前原183-2
 ☎ 098-923-3911



農家、漁師、食品加工者、販売店、そしてお料理を作る人たち。うるマルシェは「沖縄の食」に関する情報発信基地であり、多くの生産者と、買い手を繋ぐ食のプラットフォーム。

推奨品(魚) 名産品 特産品 (農水産物) うるまの逸品 (その他食品) (スイーツ) (お酒) (伝統工芸) (雑貨) (施設) うるまの逸品

推奨品(魚) 名産品 特産品 (農水産物) うるまの逸品 (その他食品) (スイーツ) (お酒) (伝統工芸) (雑貨) (施設) うるまの逸品

うるま市ガイドマップ URUMA CITY GUIDE MAP

「サンゴの島」という意味を持つ沖縄の言葉「うるま」から名付けられたうるま市は、その名のとおり、コバルトブルーの海に囲まれた島々と美しい橋「あやはし」で結ばれる『海』『橋』『空』が調和した風光明媚な市として知られています。また、与勝半島と平安座島を結ぶ「海中道路」や世界遺産「勝連城跡」をはじめとする歴史的な遺跡も数多く点在しています。沖縄の伝統芸能「エイサー」や「獅子舞」などが盛んであり、沖縄県随一の「闘牛どころ」としても知られております。



うるま市
URUMA CITY



うるま市は、
沖縄県本島
中部の東海岸に
位置しているよ！



- 01 琉球ガラス匠工房
- 02 churana
- 03 照屋勝武三線店
- 04 有限会社プティ・フール
- 05 ハンザキビンガタ
- 06 神村酒造 蔵元直売店 古酒蔵
- 07 やぎとそば太陽
- 08 Gallery はらいそ
- 09 Tettoh Coffee
- 10 古謝ぐわー商店
- 11 BAKERY ADEMOKうるま店

- 12 うるま市農林水産部農政課
うるま市野菜産地協議会
中部地区晩生柑橘産地育成協議会
うるま市甘しょ産地協議会
うるま市野菜産地協議会
うるま市花き産地協議会
- 13 津波三味線店
- 14 池武当新垣三線店 うるま店
- 15 otama
- 16 しまや酒店

- 17 うるマルシェ
- 18 新里酒造
- 19 琉球ガラス三ツ星
- 20 うるまジェラート
- 21 黄金茶屋
- 22 うるま陶器
- 23 TM-PRINT
- 24 紅型デザイン工房ten 天
- 25 宿&喫茶 アガリメージュ

- 26 合同会社 嘉保
- 27 勝連漁業協同組合
- 28 BOULANGERIE CAFÉ Yamashita
- 29 海のギャラリー かいのわ
- 30 とんぼ玉工房 緑の風
- 31 株式会社 めちまーす
- 32 海市水産



うるま市は、多くの人々を感動させる地域であり続けるために全国発となる「感動産業特区」宣言を致しました。

現代版組踊「肝高の阿麻和利」を感動産業特区アンバサダーとして認定し、「感動」を「産業」にを合言葉に、行政だけでなく、市内事業者および市民の皆様を含めた地域全体でまちづくりを推進していきます。

HPをチェック！



うるま市
まちキャラ **うるら**

「うるらら」は、うるまの海で生まれた珊瑚の種の妖精です。通常の珊瑚の種は、白くキラキラしていますが、この子は真っ黒な姿で生まれました。見た目は他の兄弟と全く違いますが、「いつの日かきれいなサンゴの華を咲かせることを夢見ながら、うるま市の皆さんのお役に立ちたい」という想いを抱いている、愛らしい妖精です。



新規認定推奨品

- 暖流 SHIP 30度 04
- 守禮 エイサーボトル 04
- 古酒の郷 04
- Kafū かふー高通気タイプ 05
- クボタケミックス 水道配水用 05
- ポリエチレンパイプ EF片受直管
- 小麦珈琲ドリッパック 06
- コーヒーリーフティー 06
- Uruma Kuti (クティ)
- Uruma Coffee 06
- 伊波さんのコーヒーリーフティー 06
- 島ラテ 07
- 塩蔵もずく・生もずく 07
- 嘉保水産 もずくの佃煮 07

名産品

- ぬちまーす 08
- 津堅にんじん 09
- あま SUN 10
- 黒糖屋さんのミックスマッツ 10
- うるまの埋蔵金(黄金いもまんじゅう) 11
- 琉球三線 胡弓 11

特産品

- もずく 12
- 黄金いも 13
- 照間ピーグ 13
- やまいも 14
- オクラ 14
- 小ギク 15

うるまのもずく

- 勝連漁業協同組合 16
- 海市水産 16
- つけん島モズク事業協同組合 17
- 手づくり加工所 あやかりん 17

うるまの産品

- 海邦商事 18
- 黒糖本舗垣乃花 18
- 萌芽 18
- 農業生産法人 有限会社 たいよう 19
- 農事組合法人 グァバ生産組合 19
- 津堅みやらび 19
- 龍華 20
- 彩橋フーズ 20
- やぎとそば太陽 20
- 万鐘 21
- 徳森養鶏場 21
- 輝食工房 21
- 食のかけはしカンパニー 22
- みやの 22
- 古謝ぐわー商店 22

うるまのスイーツ

- 有限会社 プティ・フル 23
- otama 23
- 黄金茶屋 23
- BAKERY ADEMOK うるま店 24
- BOULANGERIE CAFÉ Yamashita 24
- 美十 沖縄工場 24
- 名嘉眞製菓 25
- churana 25
- うるまジェラート 25

うるまのお酒

- 神村酒造 蔵元直売店 古酒蔵 26
- 松藤 26
- 新里酒造 27
- しまや酒店 27

うるまの工芸

- 伊波メンサー織保存会 28
- 芭蕉布こもれび工房 28
- うるま陶器 28
- 紅型 Lab 邦 29
- 紅型デザイン工房 ten 天 29
- ハンザキピンガタ 29
- 琉球ガラス三ツ星 30
- 琉球ガラス匠工房 30
- 越來造船雑貨部 30
- 竹馬製作所 31
- 池武当新垣三線店 うるま店 31
- 津波三味線店 31

うるまの雑貨

- とんぼ玉工房 緑の風 32
- かいのわ 32
- Gallery はらいそ 32
- TM-PRINT 33
- AYA CRAFT 33
- victory market 33
- JAM MARKET 34
- ワイドー ai プロ 34
- 昭和製紙 株式会社 35
- 株式会社 沖縄クボタ化成 35

うるまの野菜や食材が買える場所

- うるマルシェ 36

うるまのすぐりむんを 詰め込んだ手帖 “うるまぬすぐりむん”

※「すぐりむん」は、「優れた物」という意味です。



うるま市ふるさと納税



※ 誌面でチェック！

ふるさと納税対応事業者は
本冊子内で下記アイコンにて
表記しています。



新規返礼品も随時募集中です。お気軽にお問い合わせください!!

観光情報はこちら▶

<https://uruma-ru.jp/>



— 観光情報お問い合わせ先 —

あまわりパーク内 観光案内所

〒904-2311

沖縄県うるま市勝連南風原3807-2

TEL:098-978-7373

【発行】

うるま市 経済産業部 商工振興課

〒904-2292 沖縄県うるま市みどり町一丁目1番1号 TEL:098-923-7634