

別表1 「琉球料理が味わえる店」認証制度における琉球料理メニュー表

※「沖縄の伝統的な食文化」データベースの分類項目を参考にしています	
ご飯物、 麺類	①クファジュシー、②ヤファラジュシー、③セーファン（菜飯）、④ケイファン（鶏飯）、 ⑤トンファン（豚飯）、⑥沖縄そば、⑦如意素麺（ルーイゾーミン）
汁もの/ シンジモン （煎じ物）	①イナムドゥチ、②シカムドゥチ、③中身汁、④ソーキ骨の汁、⑤牛汁、⑥ヒージャー汁、⑦味噌汁、 ⑧イカ墨汁、⑨アーサ汁、⑩ゆし豆腐、⑪鶏肉のお汁、⑫魚汁、⑬クーリジシ、⑭ウーニー、 ⑮クーニー、⑯ヌンクー、⑰ヌンクー小、⑱アヒル汁、⑲ムジヌ汁（タームジ汁）、⑳ガザミ汁、 ㉑ゲー汁（呉汁）、㉒花しんすうのお吸物、㉓イラブーシンジ、㉔チムシンジ（豚レバー）
煮物	①ラフテー、②足ティビチ、③ゲンボーマチ、④クーブマチ、⑤魚のマス煮、⑥ドウルワカシー、 ⑦ターンムディンガク、⑧ウムニー、⑨味噌煮豚
	〔イリチー〕 ①クーブイリチー、②パパイイリチー、③血イリチー、④チデークニイリチー、⑤千切りイリチー、 ⑥アーサイリチー、⑦ウカライリチー、⑧ウンチェーイリチー、⑨かんぴょうイリチー、 ⑩スンシーイリチー、⑪モーウイリチー
	〔ンブシー〕 ①ゴーヤンブシー、②ナーベラーンブシー、③シブインブシー、④デークニンブシー、 ⑤ナーシビーンブシー、⑥ンスナバーンブシー
炒め物	〔チャンプルー〕 ①ゴーヤチャンプルー、②マーミナーチャンプルー、③ラッチョウチャンプルー、 ④チキナーチャンプルー、⑤タマナーチャンプルー
	〔タシヤー〕 ①ソーミンタシヤー、②麩タシヤー、③ナーベラータシヤー、④ウンチェータシヤー、 ⑤ハンダマータシヤー
	〔シリシリ〕 ①ニンジンシリシリ、②パパイシリシリ
揚げ物	①ティンプラ、②ンムクジアンダーギー、③うじら豆腐、④ターンムのから揚げ、 ⑤白アンダーギー（カタハランプー）、⑥魚のから揚げ
蒸し物	①ミヌダル、②裏チキチヌク、③チムマチ（肝巻き）
カマボコ	①シシカマボコ、②からし菜入りカマボコ、③チキアギー
和え物・ 酢の物	①スヌイの酢の物、②ミミガー刺身、③島野菜のスーネー・ウサチー（和え物・酢の物）、 ④ビラガラマチ、⑤カシジェーイエーイ（酒粕和え）
その他	①ジーマーミ豆腐、②島野菜の漬物（塩漬・酢漬・地漬・粕漬等）、③アンダンスー（油味噌）、 ④スーチキジシ（スーチキー、スーチカー）、⑤スクガラス、⑥豆腐よう、⑦モーイ豆腐、 ⑧花イカ、⑨ルクジュ、⑩塩漬の魚（スーチキユ）、⑪ウミンス（梅味噌）
菓子	①チンスコウ、②サーターアンダーギー、③ムーチャー、④チンビン、⑤ポーポー、⑥ふちゃぎ、 ⑦アマガシ、⑧マチカジ（松風）、⑨クンペン、⑩タンナファクルー、⑪くずもち、 ⑫コーグワーシ、⑬三月菓子、⑭花ボウル、⑮ナットウンスー、⑯冬瓜漬、⑰チッパン（桔餅）、 ⑱センジュコウ（千寿糕）、⑲タウチャーチャウ（闘鶏餃）、⑳チールンコウ（鶏卵糕）、 ㉑ジーカステラ（アガラサー）
酒	①泡盛、②イムゲー（芋下）
茶	①さんぴん茶、②ブクブクー茶、③清明茶
上記に分類 されないもの	「琉球料理が味わえる店」認証審査会にて審議 （例：地域で根付いた料理・菓子・酒・茶等）