

## 地域資源を活用した常温保存レトルト商品の開発に挑戦

昭和 61 年 4 月の創業以来、当社は 39 年にわたって精肉を中心とした沖縄の伝統食品を製造し、県民の皆さまに親しまれる商品を提供してまいりました。このたび、**レトルト食品製造機械の導入による自社ブランドの新商品開発**を内容とする経営革新計画について、正式に承認を受けました。長年培ってきた製法と技術を活かし、常温保存が可能なレトルト商品の開発を通じて、新たな価値創出に取り組みます。

### 【コンセプト】沖縄の家庭の味を、より多くの人へ、より長く届ける

当社はこれまで、こうした沖縄の食文化を支える存在として、**一般家庭で受け継がれてきた調理法や味付けをできる限り忠実に再現すること**にこだわってきました。

今回の経営革新では、レトルト食品製造機械を導入することで、こうした沖縄の伝統的な味わいを保ちながら、常温保存が可能な商品として提供することを目指します。家庭の味をそのまま閉じ込めたレトルト商品により、保存性・利便性を高め、より多くの方に沖縄の食文化を届けていきます。

### 【当社の強み】独自技術による未利用資源の活用と高付加価値化

本事業では、食肉加工場において、これまで食感の硬さなどを理由に商品化が難しく、十分に活用されてこなかった鶏肉に着目します。**当社独自の加工技術により鶏肉を柔らかく仕上げ、スパイシーチキンカレーや鶏汁**といったレトルト商品の具材として活用することで、コストを抑えつつ、高い満足感を持つ商品開発を実現します。

### 【当社の思い】伝統を守りながら、フードロス削減と持続可能な食づくりへ

当社は、長年にわたり沖縄の食文化と向き合う中で、「まだ活かせる食材を無駄にしない」という姿勢を大切にしてきました。今回の取組では、未利用となっていた食材を有効活用し、**フードロス削減に貢献するとともに、持続可能な食品製造の実現**を目指します。今後も沖縄の家庭の味を次世代につなぎながら、社会課題の解決にも寄与するものづくりに挑戦し続けてまいります。



当社外観



スパイシーチキンカレー



鶏汁

津 田 食 品 株 式 会 社