

令和3年度
琉球大学ブランド商品開発支援事業

「琉大卒のサカナたち」

琉球大学が育てた
琉大ミーバイのアクアパッツァ



(一般社団法人) 中城村養殖技術研究センター



ヤイトハタ



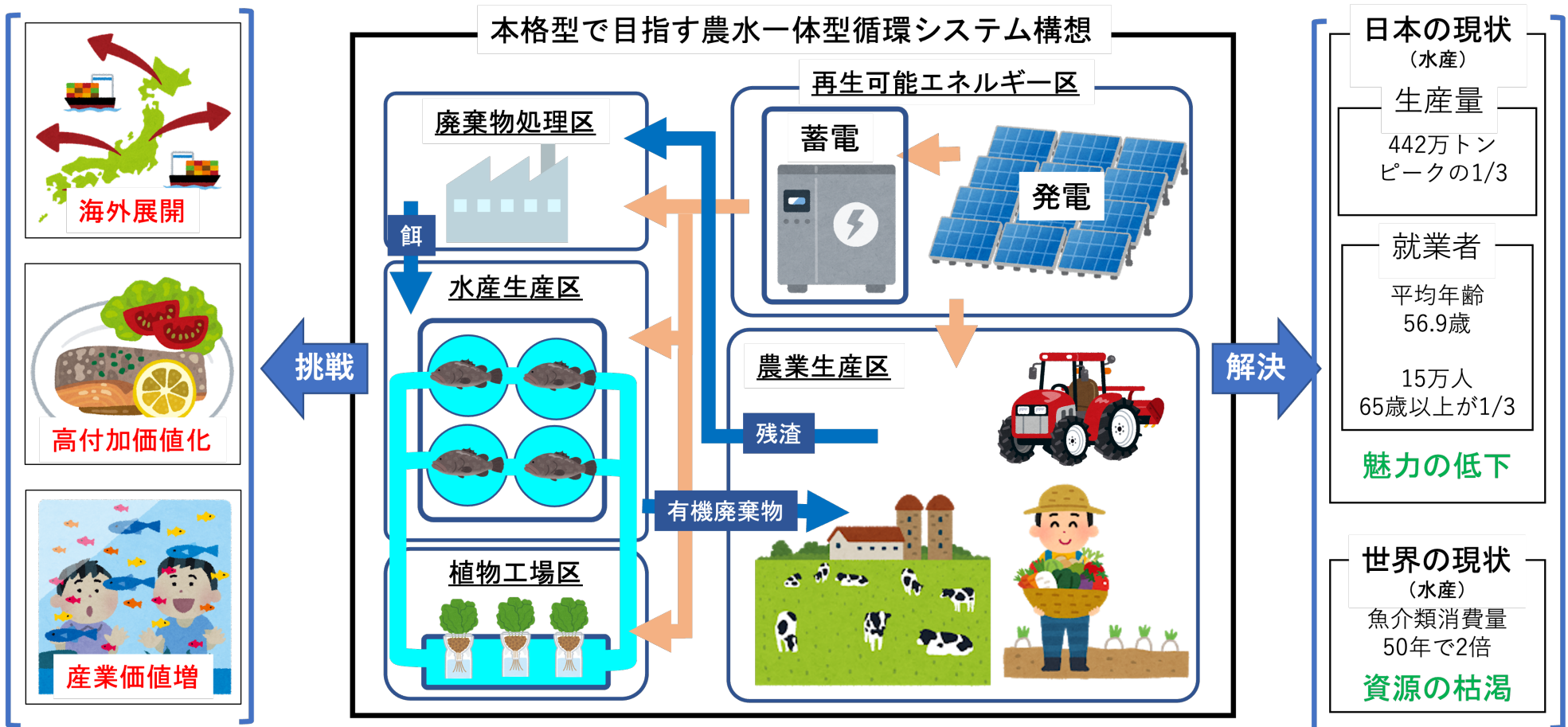
ヤイトハタの刺身

琉球大学で行っているプロジェクト



資源循環型共生社会実現に向けた 農水一体型サステイナブル陸上養殖のグローバル拠点

共創の場形成支援プログラム (COI-NEXT)





琉大卒のサカナたちシリーズ①
琉大ミーバイのアクアパッツァ



琉球大学
UNIVERSITY OF THE RYUKYUS



琉大卒のサカナたちシリーズ①
琉大ミーバイのアクアパッツァ

琉球大学が育てた 琉大ミーバイのアクアパッツァ

～海を汚さない方法で育てた、海と人にやさしい商品です～



骨を抜いてあるのでお子さまも
安心してお召し上がりいただけます。

琉大卒のサカナたちシリーズ①
琉大ミーバイのアクアパッツァ



琉球大学が育てた 琉大ミーバイのアクアパッツァ

琉大ミーバイは JST 共創の場形成支援プログラムによる「資源循環型共生社会実現に向けた農水一体型サステイナブル陸上養殖プロジェクト」の一環として生産されています。右の QR コードから詳しい説明動画をご覧ください。



琉大卒のサカナたちシリーズは安心・安全で環境に優しい方法で育てた琉球大学のブランド商品です。

琉大ミーバイは琉球大学が作った、環境にやさしく、安心、安全に食べられるサイトハタです。



琉大ミーバイの生産過程では

- ・県内で排出される残さを原料とした再生飼料を使用
- ・太陽光や風力発電などの再生可能エネルギーを使用
- ・マイクロプラスチックフリーの安全な飼育水を使用

海と人にやさしい養殖手法を将来的に取り入れていきます

琉大ミーバイのアクアパッツァ



南無な琉大ミーバイの切り身をトマトと煮込んで、イタリア料理のアクアパッツァに仕立てました。旨味たっぷりのスープはパスタソースとしても美味しくいただけます。

骨抜き処理をしているので、お子さまも安心して召し上がりいただけます。※小骨の一部が残る場合もございます。ご了承ください。

【調理方法】 袋のまま、湯煎してください。袋の封を切らずに、そのまま湯煎したお湯に入れ、強めてからお召し上がりください。加熱時間の目安：5-7分。

【ご注意】 ●開封時に切り口で手を切らないようご注意ください。●開封時や容器に移す際は、やけどをしないようご注意ください。●この商品は、電子レンジで温めることをお勧めしていませんので、湯煎にて温めてください。●開封後は、お早めにお召し上がりください。

名称	琉大ミーバイのアクアパッツァ
原材料	サイトハタ(沖縄県産 沖縄名:ミーバイ)、白ワイン、ホールトマト、ソデイカ、ムール貝、オリーブ油、オリーブ、食塩、おろしにんにく、パセリ、イタリアンパセリ / グルコン酸第一鉄、(一部にイカを含む)
殺菌方法	気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌
内容量	230g
賞味期限	欄外右側に記載
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
販売者	樹樂フードサービス 沖縄県中頭郡北中城村島袋1251-5
製造者	沖縄県うるま市勝連南風原5192-27 樹食のかけはしカンパニー

※本品はレトルト/ウチ食品です。

栄養成分表示 100gあたり

エネルギー	90 kcal
たんぱく質	12.5 g
脂質	3.1 g
炭水化物	1.0 g
食塩相当量	1.0 g

※この表示値は目安です。

賞味
期限



4 573295 302389

令和3年度 琉球大学ブランド商品開発支援事業

商品説明

学内関係者名	竹村明洋（理学部・海洋自然科学科） 島袋亮道（地域連携推進機構） 宇田川伸吾・福永耕大（戦略的研究プロジェクトセンター）
学内連絡先	総合企画戦略部研究推進課産学連携推進係
連携企業名	楽フードサービス
連携企業 連絡先	沖縄県中頭郡北中城村島袋 1251-5 宮林 孝治
商品名	琉大卒のサカナたちシリーズ① 琉球大学が育てた琉大ミーバイのアクアパッツァ
商品特徴	本製品は琉大ミーバイを食材とした可食性の製品で、保存性の高い食品となる。琉大ミーバイの特徴（トレーサビリティが明確で安心安全）を活かし、食の弱者（高齢者や幼児）向けに特化した商品開発から始める。
販売価格（税込）	
販売時期	未定
販売方法	<input checked="" type="checkbox"/> 店頭販売 取扱店（ ） <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 <input type="checkbox"/> その他 （ ）
今後の展望	琉大卒のサカナたちは琉大ミーバイを使った食材シリーズであり、市場の動向を見て商品開発を続ける予定である。また、「美と健康と賑わいのサンライズタウンプロジェクト*」に参画する町村の共通特産物と位置付けて販売する予定である。 *本島中部4町村（北中城村、中城村、西原町、与那原町）活性化のプロジェクト