

南あわじ市商工会と沖縄特産販売 オニオンチップス開発

淡路島産タマネギを沖縄で加工したオニオンチップスを共同開発した淡路島オニオンキッチン
の田中一良副代表(右から3人目)と沖縄特産販売の与那覇仁社長(同4人目)14日、中小企業
基盤整備機構沖縄事務所



沖縄特産販売(豊見城市、与那覇仁社長)は兵庫
県南あわじ市商工会に対し
て相手先ブランドによる生
産(OEM)により淡路島
産のタマネギと宮古島産の
塩を使ったオニオンチップ
スを開発。11月1日から販

淡路島産タマネギと宮古島産の塩を
使った「オニオンチップス」



売する。14日、中小企業基
盤整備機構沖縄事務所で会
見した与那覇社長は「産地
間連携で県内だけでなく全
国のいい野菜を商品化した
い」と話した。

沖縄特産販売は2008
年度に農工商連携事業認定
を受け、県産野菜のチップ
スの商品化を模索していた
が、量の確保が難しく開発
が遅れていた。一方、同市
商工会は全国3位の生産量
を誇る特産タマネギで島お
こしを図ろうと淡路島オニ
オンキッチンという団体を
立ち上げていた。同社の声
掛けで開発が始まり、第1
号商品となった。

タマネギは揚げた後、水
分が出やすく商品化が難し
かったが、同社の真空低温
フライ法により解決した。

淡路島オニオンキッチン
の田中一良副代表らは「消
費拡大でタマネギ農家の減
少に歯止めを掛け、島おこ
しにつなげたい」と話し
た。同社は次年度以降、伊
是名島産タマネギのチップ
スも計画しているという。

15g入り252円(税
込)。淡路島と同社店舗で
販売し、売上高1500万
円を目指す。問い合わせは
沖縄特産販売☎098(8
50)8953。