

宮古の塩使いスナック



シークワサーなどを使った加工食品を生産・販売する沖縄特産販売（沖縄県豊見城市）は14日、兵庫県淡路島のタマネギと宮古島

オニオンチップス

の塩を使った菓子「オニオンチップス」Ⅱ写真Ⅱを開発したと発表した。

タマネギの甘みとシャキシャキとした食感が特徴。同社の直営店（同市）や淡路島の道の駅で11月1日から販売を始め、高級スーパーなど販路も順次広げる。

南あわじ市商工会（兵庫

淡路産タマネギとコラボ 沖縄特産販売

県南あわじ市）がつくった任意団体で、タマネギの加工商品を企画する淡路島オニオンキッチンと共同開発した。

淡路島のタマネギは栽培期間が半年以上と長く、他産地に比べ糖度が高い。宮古島の塩を配合することで、タマネギのうまみを引き立てた。価格は1袋（15袋入り）252円。初年度は1500万円の売り上げを目指す。