



沖縄発・世界初の琉球発酵スイーツ「ミキボウル」

発売から 2 年で 3 万食を突破！

～おばあの飲み物から、Z 世代に支持される沖縄の新定番スイーツへ

沖縄の伝統発酵飲料「ミキ」を、現代のライフスタイルに合わせて再構築した
“琉球発酵スイーツ”『ミキボウル』が、発売から 2 年で累計販売数 3 万食を突破しました。

「おばあの飲み物」として親しまれてきたミキは、今や“沖縄版アサイーボウル”として、Z 世代
や健康志向の観光客からも注目を集め、沖縄の新定番スイーツとして急速に広まっています。



▲ミキボウル商品イメージ



▲万座毛にある直営スイーツ店

開発の背景：伝統と現代をつなぐ発酵食の再発見

開発者・小松英司（株式会社ココロワークス代表）は、自身の家族の健康をきっかけに「アレルギーフリーで免疫力を高める安心な食」を模索。その中で出会ったのが、琉球王国時代から受け継がれてきた発酵飲料「ミキ」でした。

しかし、かつて琉球王国時代から続くこの発酵飲料も、現代では継承の危機に瀕しています。そこで、小松は、沖縄県工業技術センターの協力を得て、現代の衛生・品質基準に則った「ミキ」を再構築。さらに、多くの人に伝えるため、ミキを“冷たく映える”スイーツとして昇華させ、若者にも親しまれる形へとリデザインしたのが「ミキボウル」です。



▲ミキの製造過程

「琉球発酵×南国フルーツ」の融合

『ミキボウル』は、米・米麹・乳酸菌のみで作られた植物性の発酵飲料「ミキ」をフローズン状にし、南国フルーツをふんだんにトッピングしたスイーツです。マンゴー（恩納村産）、ドラゴンフルーツ（恩納村産）、パッションフルーツ（恩納村産、八重瀬町産）など、地域の恵みを最大限に活用。また、ベースとなるお米には石垣島産を使用し、沖縄全体の農業と連携した“地産地消スイーツ”として展開しています。



▲農家から売物にならない果実を直接買い付け

観光業界でも拡大中

ホテル朝食ビュッフェの提供や県外展開も進行中。
2024 年から始まったミキの業務用卸売は拡大を続けており、首里城公園「首里杜」レストラン、前田産業ホテルズを含む県内7箇所の観光・宿泊施設にて導入されています。
また、県外ホテルでも採用され、プラントベースヨーグルトとして人気を博しています。



▲ホテルでの提供

社会的意義とサステナビリティ

- 『ミキボウル』は、単なるスイーツではありません。
- ・沖縄の発酵文化・食文化を次世代へとつなぐ食育ツール
 - ・沖縄長寿県の復活への貢献
 - ・石垣島・恩納村など、地域農家との連携による農業支援
 - ・乳不使用、アレルギーフリー、プラントベース設計で健康意識に対応
 - ・沖縄の魅力を伝える観光スイーツとしての役割



▲連携先の石垣島の水田

「琉球発酵ミキ」ブランドについて

ブランド名： 琉球発酵ミキ
直営スイーツ店： ミキボウル（商品：ミキボウル、てまりミキ、飲むミキ、琉球ソーダ…等）
小売店向け商品： 琉球式発酵食ミキ【沖縄県優良県産品 推奨】
琉球式発酵スイーツミキボウル【ウェルネス オキナワ ジャパン 認証】
ホテル/飲食店商品： 食べるミキ、飲むミキ

本件に関するお問い合わせ

株式会社ココロワークス 担当：小松英司
沖縄県国頭郡恩納村恩納 2767 万座毛周辺活性化施設 2F
Email: ekomatsu@cocoloworks.com Tel: 090-9164-2409

