



**やんばる（沖縄本島北部）の地元農産物を原料とした  
貴重な国産ミックススパイス  
『やんばるスパイス』を本州にて特別販売します**

らでいっしゅぼーや株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：緒方大助、以下らでいっしゅぼーや）は、「やんばる（沖縄本島北部地域）」で栽培した農産物を原料としたミックススパイス『やんばるスパイス』（商品企画：やんばる畑人プロジェクト、所在地：沖縄県名護市、代表：芳野幸雄）を2012年11月26日（月）より特別販売（※）します。

本商品はやんばるの地域活性を目指した地元の加工業者、農産物生産者、飲食店などが協力した“食”プロジェクト「やんばる畑人プロジェクト」から生まれた商品で、原料の秋ウコン・島唐辛子など58%が沖縄県北部で作られた国産比率の高い貴重なミックススパイスです。

（※現在『やんばるスパイス』は沖縄本島北部限定で販売している商品ですが、プロジェクトの趣旨に賛同する企業として許可を得て、特別に本州で販売することになりました。）

**■ 貴重な国産スパイスで地域活性を目指すプロジェクトを販売で応援**

らでいっしゅぼーやは有機・低農薬野菜、無添加食品などを販売する会員制戸別宅配ネットワークです（会員数：全国約10万7千世帯）。販売する加工食品は国産原料・国内加工を基本としており、国産として調達が難しい原料の場合、トレーサビリティ（原料の追跡可能性）が明確であることや、有機食材であることを基準として商品を取り扱っています。



このたび販売を開始する『やんばるスパイス』は、農業の6次産業化を後押しする農林水産省のプログラム「食を核とした地域活性化事業」を活用した「やんばる畑人プロジェクト」の開発第一弾商品です。プロジェクトにはやんばる地区の加工業者、農産物生産者、飲食店、行政、青年会などが集まり、互いに持つリソースやアイデアを出し合い、協力することで商品化されました。

開発にあたっては、亜熱帯気候の沖縄がインド等で盛んなスパイス栽培の北限であることに着目し、輸入のイメージの強いスパイスを国産で作ることで、地域の特性を活かした独自性のある商品としました。現在は原料の58%（秋ウコン、ショウガ、黄金ウコン、島唐辛子）がやんばる産ですが、5年後を目標に、100%やんばる産のスパイスを開発したいと考えています。

また、スパイスの配合は、インド料理に関する書籍執筆や講演などで著名な料理研究家の渡辺玲さんがブレンドし、より本格的なミックススパイスに仕上げています。用途としては、手作りカレーにはもちろん、揚げ物や炒め物に一振りすれば、強い香りや風味を楽しむことができます。

らでいっしゅぼーやは地域活性化や商品そのものの国産比率の向上を目指す「やんばる畑人プロジェクト」の姿勢に共感し、全国から取り寄せた選りすぐりの“逸品商品”を特集したカタログでやんばるスパイスを紹介し販売します。

商品の販売を通じ、やんばるの“食”の豊かさや、その源となる“自然”の豊かさを広く伝える本プロジェクトを応援してまいります。

### 【商品概要】

販売開始日： 2012年11月26日(月)～  
販売方法： らでいっしゅぼーや会員限定販売  
商品名： やんばるスパイス  
原材料： 秋ウコン、クミン、ショウガ、コリアンダー、  
黄金ウコン、クローブ、シナモン、  
カルダモン、島唐辛子  
価格： 735円(税込)  
内容量： 15g  
商品企画： やんばる畑人プロジェクト <http://haruser.jp/>



### <らでいっしゅぼーやの加工食品について>

以下4つの考え方を軸に商品取扱基準を定めています。

1. 国産原料を優先使用します
2. 食品添加物はできる限り使用しません
3. 製品の生産者と生産過程が明確で、品質や安全性の確認ができるものを扱います
4. 遺伝子組み換え作物、遺伝子組み換え作物を原材料とする加工品は原則として扱いません

—————本リリースに関するお問合せ先—————

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 益 貴大(えき たかひろ)  
〒163-1416 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティビル 16 階  
電話:03-6731-4528 FAX:03-6731-4521