

## 若さと夢と確かな経験を原動力に 地元型の新ビジネスモデルの構築に奮闘

### 株式会社Nico Okinawa(ニコオキナワ)



代表取締役  
稲福 誉



nicopia バジルシリーズを  
共同開発したあぐりぴあ沖  
縄のバジル畑

#### 【問い合わせ先】株式会社 Nico Okinawa

住 所	〈企画開発室〉〒901-2101 浦添市西原5-51-1		
T E L	098-943-6588	F A X	098-943-6589
U R L	http://nico-o.com/		

#### 素材を守り育てる商品づくり

Nico Okinawa の稲福誉代表は、過去に10年間健康食品業界に携わった経歴を持つ。以前より、ブームの都度、ひとつの素材に集中して商品開発が行われた結果、その素材の価格や評価が落ちてしまうことに疑問をもっていたという稲福氏は、その状況に警鐘を鳴らすべく2012年2月にNico Okinawaを設立した。社名の「Nico」には“食を通して沖縄から笑顔を発信する”という思いが込められており、沖縄の魅力ある素材を見出し、丹念に商品化する仕事を行なっている。

「沖縄の優れた素材を地域や地元企業が守り育てながら良い商品を作っていくことが大切です」と稲福氏。そんなNico Okinawaがこのたび発売したのが「島野菜をつかった青汁」(2種類)と「nicopia フレッシュバジルシリーズ」(3種類)だ。

#### 注目度 No.1 のカンダバー

「島野菜をつかった青汁」(ストレート・フルーティ)は近年、健康食品業界で最も注目度が高いカンダバー(甘藷葉)を使った業界初の青汁で、密かに話題を呼んでいる。

「他社製品と差別化するために探し出した素材、それがカンダバーでした」。食物繊維、ポリフェノール、葉酸の含有量が高い八重瀬町産のカン

ダバー“ぐしちゃんいい菜”をメインに使用。これに長命草やほうれん草、紅麴や発芽玄米などを配合し、従来の青臭くて苦い青汁のイメージを覆す味わいに仕上げた。水や牛乳などにさっと溶いて飲むため、食物繊維やビタミンを手軽に摂取できる。野菜ジュース感覚で飲むフルーティタイプは子どもでも飲みやすいと好評だ。

#### 地元企業とのコラボで生まれたバジルペースト

糸満産のフレッシュバジルを100%使った「濃厚バジルペースト」「粗挽きガーリックバジルオイル」



青汁は3g×30包入りで各2,980円(税込み)、バジルシリーズは各980円(税込み)で絶賛発売中。

「和風バジルディップソース」の3種は、株式会社あぐりぴあ沖縄と共同で立ち上げた地域ブランド「nicopia」から発売された本格派のバジルソースで、加工前日に収穫したバジルの風味と食感が特徴だ。

「バジルのプロと商品開発のプロ、お互いの強みを

最大限に生かした商品ができました」と稲福氏。農家が丹誠込めて育てた作物を丁寧に商品化し、双方で販路拡大を狙っている。茹でたパスタに和えるだけの手軽さとシェフお墨付きの高いクオリティーが受け、販売開始から半年で各4000個を売上げている。

「今後は6次産業のノウハウや設備がない農家、異業種との連携にも挑戦したい」と稲福氏。食を通じた地域活性化を志し、日々奮闘している。