# 当社の『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』が平成27年度むらおこし特産品コンテスト「審査員特別賞」を受賞

～県産の紅芋をたっぷり使用した、“ヒンヤリとろける”新食感のフローズンスイーツ～

沖縄発のインターネットベンチャーである琉球インタラクティブ株式会社（本社：沖縄県宜野湾市、代表取締役社長：臼井
隆秀、以下「琉球インタラクティブ」）は、当社の『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』が、2015年11月19日（木）
に全国商工会連合会が主催する“平成27年度むらおこし特産品コンテスト”にて「審査員特別賞」を受賞したことをお知らせします

本コンテストは、むらおこし事業や全国展開支援事業等によって開発された優れた地域特産品を全国に広く紹介する機会として、流通関係者をはじめ業界内外に高く評価をいただいているコンテストです。「審査員特別賞」は、審査の全般において優れており、消費者への訴求力や市場性が高く、将来性が見込める商品に与えられます。

『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』は、沖縄県内の農家様との協力体制のもと地元の魅力的かつ安心な食材にこだわって開発された新商品です。素材には沖縄県産の紅芋
を100%使用、フレッシュクリームチーズの滑らかさと沖縄特産の黒糖のコクがマッチした、甘さ控えめのクリームチーズケーキとなっています。また、ケーキのボトム生地には沖縄の定番お菓子である「塩ちんすこう」を使っており、ちんすこうの“サクサク感”とフローズンケーキの“シャリ感”が合わさった、「ヒンヤリとろける」新食感をお楽しみいただけます。

鮮やかな紫色の見た目と芳ばしい紅芋の風味、重厚感のあるパッケージと、大切な方への手土産や贈り物にも最適です。商品は1ケース6本入りの食べやすいスティックタイプとなっており、1本ずつ小分けに梱包されているため、一度に食べきる必要もありません。常温で30分程度解凍し、半解凍（フローズン）の状態でお召し上がりください。

なお、『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』は、本日2015年11月20日（金）
～22日（日）まで、池袋サンシャインシティで開催される「ニッポン全国物産展
2015」に出品します。場所は、展示ホールAの九州・沖縄ブロックになります。ご来場の際は、ぜひ当社ブースへお立ち寄りください。

『紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ』について詳細は、以下をご覧ください。
http://www.oki-toku.com/110015.html

■商品概要
商品名： 紅芋とちんすこうのフローズンちいずケーキ
販売価格： 1,800円（税込）
内容量： 330g
原材料： 紅芋（沖縄県産）、クリームチーズ（オーストラリア産）、黒糖（沖縄県産）
販売： オンラインショップ限定（沖縄特産品本舗：http://www.oki-toku.com/）
商品URL： http://www.oki-toku.com/110015.html

■琉球インタラクティブについて
琉球インタラクティブ株式会社は、沖縄発のインターネットベンチャー企業です。「日本を代表するインターネット企業になる」をビジョンに掲げ、マーケティング、クリエイティブ、テクノロジーの3つの強みを活かすことで、インターネットサービス事業や次世代人材育成事業をはじめ、積極的に新規事業を創造し、幅広い分野で事業展開を行っています。
代表取締役社長 臼井 隆秀
住所 沖縄県宜野湾市大山3丁目11-32
設立年月日 2009年2月5日
URL http://www.ryukyu-i.co.jp/

---

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com