



生鮮市場・菓子・衣料品などが揃う、食文化の発信拠点。

名護市営市場

A 野菜・青果店
Fruits and Vegetables Shop

大根物菜
Prepared daikon white radish
煮物、炒め物、みそ汁の具にも使用できる人気食品です。
A popular product used to make simmered dishes, stir-fry, and an ingredient for miso soup.

B 鮮魚店
Fresh Fish Shop

キハダマグロ Yellow fin tuna
一年通して販売しています。季節によっては、アカジニ、ミニーなど販売しています。毎日新鮮な魚をモットにしています。
Fresh seafood and yellow fin tuna are sold throughout the year, as well as coral trout and grouper depending on the season.

C 精肉店
Meat Shop

豚3枚肉 Pork ribs
(煮付け塩漬けにして食べるとおいしいです。) 当店の魅力は対面販売を通してあらゆる商品のニーズに応え誠実に対応できる所です。さらにおまけ付きで大変喜ばれます。
The main appeal of our meat shop is our sincere, direct contact with customers to provide products that satisfy their needs.

D ナゴグロサリーストア Nago Grocery Store

ナゴグロサリーストアとは、沖縄県名護市の工芸品と特産品を集めたセレクトショップです。陶器・ガラス・木工・紅型・藍染・アグセサリーなどの1つ1つ表情の違うハンドメイド商品や地元企業がこだわりのもって生産する加工品なども販売しています。
The Nago Grocery Store is a boutique selling craft products and local specialties of Nago City, Okinawa Prefecture. The wonderful ceramics, glass and wooden items, traditional Bingata and Azome dyed cloth designs, and accessories are all handcrafted, making each item uniquely different. The store also sells processed goods made with care and pride by local enterprises.

E 名護市営市場
Nago Municipal Market

公営市場が大正10年に開設していますが、2011年に食文化の発信拠点として新しい市場がオープンした。様々な地元産品や食品の販売、イベント開催など多目的なマーケットとしてもご利用いただけます。
Initially founded in 1921, the market was renovated in 2011 as a multipurpose outdoor mall. It can be used to sell local products, and to organize special events.

F 名護市営市場
Nago Municipal Market

名護の食文化の発信拠点として、2011年にリニューアルオープンした。様々な地元産品や食品の販売、イベント開催など多目的なマーケットとしてもご利用いただけます。
Initially founded in 1921, the market was renovated in 2011 as a multipurpose outdoor mall. It can be used to sell local products, and to organize special events.

レンタサイクル
かっぺです

地元の食材、お土産を取り揃える大人気スポット

名物ニューハーブ Meibutts Nyushaifu
テレビやラジオで紹介された羽地の家の名産品に加工して、あのずり肉の羽地風を使った商品【名物ニューハーブ】です。
After being introduced on television and radio, these delicious meatball skewers have become a famous specialty of the Hanajō-eki Farmers' Market. Meibutts Nyushaifu (Special "Taco-as-Tasty" Meatball Skewers) is made from locally produced miso-marinated chicken and fish.

B 羽地の駅 名護 真裏763-1 ☎ 0980-58-2358
9:00~19:00 なし 有 [31台大型車駐輪場・第2駐車場完備]

羽地の駅では、夏はマンゴーやパイナップル、冬は柑橘類と年間を通して美しい果物が味わえます。羽地地域は沖縄県内でも産量が多い地域で、毎日新鮮な卵と羽地産を使ったドラゴライスやジャンボバーガー、当地のオリジナル食品も多数販売されています。
At the Hanajō-eki Farmers' Market you can enjoy delicious fruits all year round—mangoes and pineapples in summer, and citrus fruits in winter. The Hanajō area is one of Okinawa's top chicken-producing areas, and the Hanajō-eki Farmers' Market also sells Taco rice, jumbo burgers, and numerous original foods made using Hanajō chicken and fresh eggs collected daily.

名護市を中心とした農産加工品を販売

鳥うさぎようぼん酢・ドレッシング
Shima Rakkyō Ponzu Sauce/Salad Dressing
沖縄県産のバイン酢と醤油ベースに県産シークワーサーを加えてさっぱりとしたぼん酢です。アクビにさらさらさよつこのソースを加えました。
The shima rakkyō ponzu sauce has a pure vinegar and soy sauce base to which Okinawa-produced asparagus (the lemon) is added. Shima rakkyō (Okinawa's habachi) provides an accent.

C なごアグリパーク 名護 4607-1 ☎ 0980-43-6010 年中無休
9:00~22:00(急ぎの場合は事前予約が必要です) 有 [260台]

健康・美容・長寿をテーマに名護市の農業の6次産業化を推進する施設。ショップをはじめ、レストラン・カフェ・バー・カクテル・植物温室などがらぶ。
This facility promotes the sixth-order industrialization of agriculture in Nago City through the themes of health, beauty, and longevity. In addition to shops, the facility offers restaurants, cafes, bakeries, greenhouses, and various other attractions.

ドライブの途中でちょっと一息。

地元の特産物や農産物

D わんさか大浦パーク 大浦 665-7 ☎ 0980-51-9446
10:00~19:00 有 [年末年始 有]

地元の食文化の発信拠点として、2011年にリニューアルオープンした。様々な地元産品や食品の販売、イベント開催など多目的なマーケットとしてもご利用いただけます。
Initially founded in 1921, the market was renovated in 2011 as a multipurpose outdoor mall. It can be used to sell local products, and to organize special events.

お酒からローカルなお土産まで！ 楽しさ広がるお土産選び！

ビールはもちろん、楽しいオリジナルグッズも満載♪

オリオンハッピーパーク

E オリオンハッピーパーク 名護 東江2-21 ☎ 0980-54-4106
10:00~18:30 有 [年末年始 有]

皆様ご存知のオリオンビールを、製造後1週間以内の新鮮なものに製造しています。工場見学もでき、ビールを試飲できるのはピアナツと一緒にお願いいたします。工場ならではの新鮮ビールをお楽しみください。
We ship renowned Orion Beer within a week after production to maintain freshness. Visitors can tour through the factory and try our beer along with beer nuts. Visit us for fresh tasting beer straight from the factory.

沖繩の歴史と自然が生んだうまい酒。

へリオス酒造

主五年古酒30度
Nuushi 5-Year Old Sake, 30% proof (1800ml)

伝統的なかめで五年熟成した古酒。月間900本限定生産。Vintage sake that was aged for five years in a traditional pot. Limited production of 900 bottles monthly.

古酒ら25度
Aged Sake Kurā 25% proof (720ml)

専用の樽桶をつかって熟成する琥珀色のロングラー酒造。A long sailing golden brown awamori that was aged in special oak barrels.

F ヘルロス酒造 許田 405 ☎ 0980-50-9686 有 [年末年始 無] 有 [10台]

古酒(くら)で有名なひのくオオス酒造。1961年の創業以来、沖縄の歴史と風土を大切にしながら常に本物にこだわってつまみ酒を造り続けています。スタッフ同行の年と、造酒の歴史を体験できるお土産を届けてくれます。
It has been a producer of delicious sake since 1961 because the sake artisans have always sought authentic manufacturing methods by utilizing Okinawa's history and climate. A tour of the factory will be learned process of sake making.

G パイヤ茶 (チヤウゲバットボトル等)

ドラフトビール手携げBOX Draft beer in a hand-carry box
工場のお土産には、オリオンビール!! 工場オリジナルデザインBOXです。
Okinawa's Orion Beer for souvenirs! Comes in a factory's original box.

オリオンピアナツ Orion beer nuts
ビールのにおいに最適です。The best compliment to your beer!

イチオシの品々が盛りだくさん! LOCAL SOUVENIRS COLLECTION!

ローカルお土産大集合!

定番のお土産に飽きたらコレ! 地元ならではの特産品をご紹介します!

JAファーマーズマーケット やんばる はい菜/やんばる市場
JA Farmers' Market Yanbaru
新鮮野菜と果実をみんなで届けています。生産者の顔が見えるので、安心して新鮮な野菜を安心してお買い物いただけます。季節ごとに並ぶ新鮮な野菜や果物で、やんばるの魅力を紹介します。
This is a great place to buy delectable, fresh vegetables with an easy smile. The farmer's market provides Yanbaru's four seasons in its seasonal vegetables and fresh fruits.

基本理念

- 新鮮野菜果実の品揃え ● 生産者の顔が見える
- 消費者に安心感をあたえる ● やんばるの四季感を届ける

シークワーサー Shikuwasa (Citrus depressa)
沖縄方言で「シー」は酸、「ワサー」は酸っぱいという意味です。その名の通り、酸味の強い果物はお酢の代りに、またお菓子の原料や贈答用としても人気があります。
In local language, "shi" stands for sourness and "kuwasa" means giving someone to eat. Shikuwasa's sour flavor has been a popular substitute for vinegar and as an ingredient for sweets and gifts.

マンゴー 7月-8月
夏の高級贈答品であるマンゴーは、沖縄を代表する熱帯果樹です。濃厚な香りととろけるような甘さ、ほどよい酸味が特徴です。
Mango, a luxury gift in summer, is a tropical fruit that is representative of Okinawa. The mango has a rich aroma and meltingly sweet taste with a nice balance of sourness.

パイナップル
沖縄の「パイナップル」は、熟度が高くジューシーな甘酸っぱさが特徴です。
Okinawa's pineapple is known for its high firmness, juicy sweet and sour taste.

☆ やんばるパイヤ屋 YANBARU PAIYA-YA

パイヤの青い果実は栄養価が高く、南国の島々の人々に親しまれてきました。沖縄では古くからメダカフルーツと呼ばれ、地産地消で消費されてきました。産後の回復を助け、母乳の出をよくすることが長年言い伝えられ評価されてきました。このよな元気の足るピットに日本初のパイヤ果実茶が誕生しました。
Green fruit of papaya is highly nutritious and has been loved by people on the southern islands. Papaya has been called the medicinal fruit in Okinawa since ancient times and is locally produced and consumed. It has also been used and considered for a long time that papaya helps mothers recover after childbirth and make more breast milk. Taking a clue from the wisdom of ancient people, Japan's first papaya fruit tea has been developed.

☆ 道の駅許田 道の駅 許田
Kyōda Road Station Yanbaru Local Products Center
新鮮野菜と果実をみんなで届けています。生産者の顔が見えるので、安心して新鮮な野菜を安心してお買い物いただけます。季節ごとに並ぶ新鮮な野菜や果物で、やんばるの魅力を紹介します。
This is a great place to buy delectable, fresh vegetables with an easy smile. The farmer's market provides Yanbaru's four seasons in its seasonal vegetables and fresh fruits.

チョコもち Choco Mochi
チョコの風味とモチモチとした食感が絶妙にマッチし、寒菓子として大人気。
A popular treat that offers an exceptional combination of chocolate flavor and fluffy texture.

シークワーサーシフォンケーキ
地元農林高校生との共同開発。シークワーサー果皮入シフォンケーキ。そのほかの香りもフワフワの食感がたまらぬ!!
Jointly develop with local high school students. This chiffon cake is baked with the skin of shikuwasa, creating a delicate flavor and a fluffy texture.

道の駅ロール Road Station Roll
パン工房 LA GARE (ラ・ガレ) で作っているふわふわスポンジに甘さ控えめのクリームが絶品!!
Made by the bakery LA GARE, the roll creates a delightful mix of fluffy sponge and not-so-sweet cream.

☆ 春おばーのなんとう餅店 春おばーのなんとう餅店
Haru grandpa's Mochi (Brown Sugar Rice Cake) Shop
なんとう餅は名護市大浦町に150年以上前から伝わる伝統菓子で、現在大浦町にあり、お祝いや法事などにも欠かせない行事です。当店は名産品である、黒糖風味付けで工夫を重ねた種類のなんとう餅を販売しています。
Nanto mochi, a rice cake, is a traditional confection in Okinawa and from a shop that has been handed down through the generations for more than 150 years. It has long been indispensable for family occasions and is a traditional confectionary for celebrations and Buddhist services.

なんとう餅各種 (黒糖・よもぎ・かぼちゃ・ドラゴンフルーツ等)

