

小麦粉協賛のご案内



- ▶ 県内学校の調理実習へ協賛させていただきます。
- ▶ 県内学校の学園祭・販売実習へも協賛させていただきます。
- ▶ 1校につき最大45キロの小麦粉を提供させていただきます。

VOICE 大切にします。沖縄の味！

琉球料理・お菓子の魅力を広めるために

私たち沖縄製粉は、琉球料理や伝統お菓子の魅力と食文化継承のためにサーターアンダギーやヒラヤーチーなどの琉球料理の調理実習を実施される学校へ、授業などで使用する食材（小麦粉）とレシピ提供をさせていただきます。

提供までの流れ

お電話・メールにてご応募

お電話にて実習の時期と
必要量についての打ち合わせ

レシピとサンプル（小麦粉）の提供

学校まで「小麦粉」をお届け



応募期間

令和5年3月1日～5月31日

応募条件

- 県内教育機関
(高等学校、中等教育学校、特別支援学校、大学及び高等専門学校)
- 令和5年～6年度に実施される授業（調理実習や販売実習、祭事）で小麦粉を使用される方（サーターアンダギー、ちんすこう、ちんびん、ちいるんこう、沖縄そば、ヒラヤーチー、アガラサー、沖縄てんぷら、くんべん、タンナーファークル など）
- 当社HP内の記事にて学校名と調理風景の写真等の公開が可能な方
- 応募先着5校とさせていただきます。

連絡先

まずはお気軽に
お問合せ下さい

沖縄製粉株式会社
広報担当：仲村・富川

TEL : 098 - 868 - 3141
メール : pr@okifun.com

