

プレスリリース

沖縄県内初・日本初・酵素ドリンク製造工房（工場）で生まれた奇跡の副産物「発酵パイ
ン」専門店としてのショップ+Café「発酵パイ工房沖縄」を那覇市牧志にオープン！4
月16日にはオープニングレセプションを実施！ 一般財団法人尾崎ゆり財団

一般財団法人尾崎ゆり財団（所在地：沖縄県那覇市）は、自社の工房（工場）で製造する酵
素ドリンクの製造過程で生まれる「発酵パイ」を活用した各種飲料やスイーツの販売を開
始する。

当日はシリーズ各種の試飲が無料でできるほか、スムージーやクラッシュゼリードリンク
なども無料で試飲できる。その他、発酵パイの泡盛割りや、発酵パイのワイン割りなど
のアルコール飲料や発酵パイのクリームチーズ乗せなどのおつまみも用意し、一人でも
多くの方においしい発酵にご興味を持っていただき、末永くみなさんに愛される店づくり
を目指し、健康美容コミュニティの場を創造します。

■発酵パイとは

沖縄県産が主原料（一部台湾・フィリピン）のパイナップルや長命草、ドラゴンフルーツ、
黒糖などを配合し、数か月間攪拌して製造する希少価値の高い酵素ドリンクを製造してい
ます。

その製造時に副産物としてできるのが「発酵パイ」です。

副産物とは思えないほどのコクのある美味しさで、安心安全の糖分を楽しむことができる
品です。

■お店の雰囲気

酵素ドリンク製造時は、スタッフは全員白い割烹着を着用し、キャップを被ります。

そのスタイルで店舗にも立ちます。小さな工房の一部を店舗に改装しました。

■レセプション当日の Menu の一部をご紹介します

発酵パイの水割り/発酵パイのソーダ割り

泡盛+発酵パイの水割り/泡盛+発酵パイのソーダ割り

白ワイン+発酵パイ割り/赤ワイン+発酵パイ割り

ちむ酵素（酵素ドリンク）の水割り/ちむ酵素（酵素ドリンク）のソーダ割り

ちむ酵素オトナ（酵素ドリンク）の水割り/ちむ酵素オトナ（酵素ドリンク）のソーダ割り

発酵パイクラッシュゼリーソーダ/発酵パイクラッシュゼリーコーヒーorティー

■試飲試食

- ・ TheFasting/シニア/オトナ/子ども/女子力/新月/満月/どうぶつ
- ・ 発酵パイন お皿とスプーン
- ・ クラッカー＋クリームチーズ＋発酵パイン

試飲・試食の品は数に限りがありますため、品切れになる可能性もあります。ご了承くださいませ。

提供物が終了次第、早期にて終了する可能性があります。よろしく願いいたします。

■レセプション概要

2026年4月16日（木）15時～19時頃まで

場所 沖縄県那覇市牧志3-8-30 国場陶芸ビル1階

電話 080-4117-2844

◆財団概要

名称 一般財団尾崎ゆり財団

代表理事 理事長 尾崎ゆり

所在地 〒900-0013 沖縄県那覇市牧志3-8-30 国場陶芸ビル1階

<https://japan-fasting.or.jp/>

098-917-4299

