

Zenエンタープライズとカナンおきなわが
共同で開発した新商品「塩パイニアイス」



人気の「塩パイン」 アイスクリームに

「Zen」と「カナン」開発



スノーラゲ
ンアイスクリー
ムの開発・販売

をするZenエンタープラ
イズ(浦添市、具志堅全友
社長)は、農業生産法人
のカナンおきなわ(東
村、依田啓示代表)が栽
培する人気パイナップル
「塩パイン」を活用したア
イスクリームを開発した。
商品名は「塩パイニア
イス」で、Zen社が運営す
る浦添市勢理客の販売店
「アイスカフェマイナス18
℃」やカナン社のホームペ

ージなどで販売している。

従来のパイナップルの
糖度が平均12〜13度のとこ
ろ、濃度を調節した海水
で栽培される塩パインは平
均16〜18度と甘さが際立っ
ているという。両社は、
県産品の普及や沖縄ブラ
ンドの発展を目的に商品
を開発した。

価格はシングルサイズが
280円(税込)、ダブル
サイズが500円(同)、
箱形のスクエア・パイント
サイズ(473ミリ)が8
40円(同)。
来春には、「塩パイ
ンシャーベット」の開発も計
画している。