



MIKOTO

OKINAWA ISHIGAKI ISLAND



いただき、育む

「いただきます」という言葉は単なる挨拶や習慣ではなく、目の前の食材が私たちの命の糧となることへの感謝の表現です。

食材ひとつが育つために、
自然の恵みや人々の手間がかかっています。
単なる栄養の摂取ではなく「いのち」をいただくことで、
自然サイクルや旬の味わいを尊び、
感謝の心と健康を育む。
本当によいものを見極め、価値を誠実に届け、
次世代へと受け継いでいきます。



MIKOTO

ブランドロゴに込めた想い

丸いロゴのシンボルは、
みことの由来である「命」をデザインしたものです。



円は命のつながりと調和を、
中央の三角は家や人々の暮らしを、
そして流れるような曲線は、大地を潤す水の流れや、海の
恵みであるもずくのしなやかさを表現しています。

「命をいただくことの尊さ」
「食を通じて、健康と向き合うこと」
「自然のリズムに寄り添う暮らし」

それらすべてを、ひとつのかたちに込めました。
“みこと”は、あなたの命を大切にする毎日のそばに寄り添
う存在でありたい。
そんな願いが、この印に込められています。



MIKOTO

OKINAWA ISHIGAKI ISLAND



Mikoto Brand

-みこともずく-

石垣島産太もずく

-石垣島にしかない高級で贅沢なもずく-

南国・石垣島の美しい海で育つみこともずくは、
1本1本が太く、シャキシャキとした食感が特長です。
口に含んだ瞬間、磯の香りと旨みがふわっと広がります。
スーパーで見かける一般的なもずくとはまるで違う、
独特の食感と旨味が魅力です。

商品ラインナップ

天然もずく

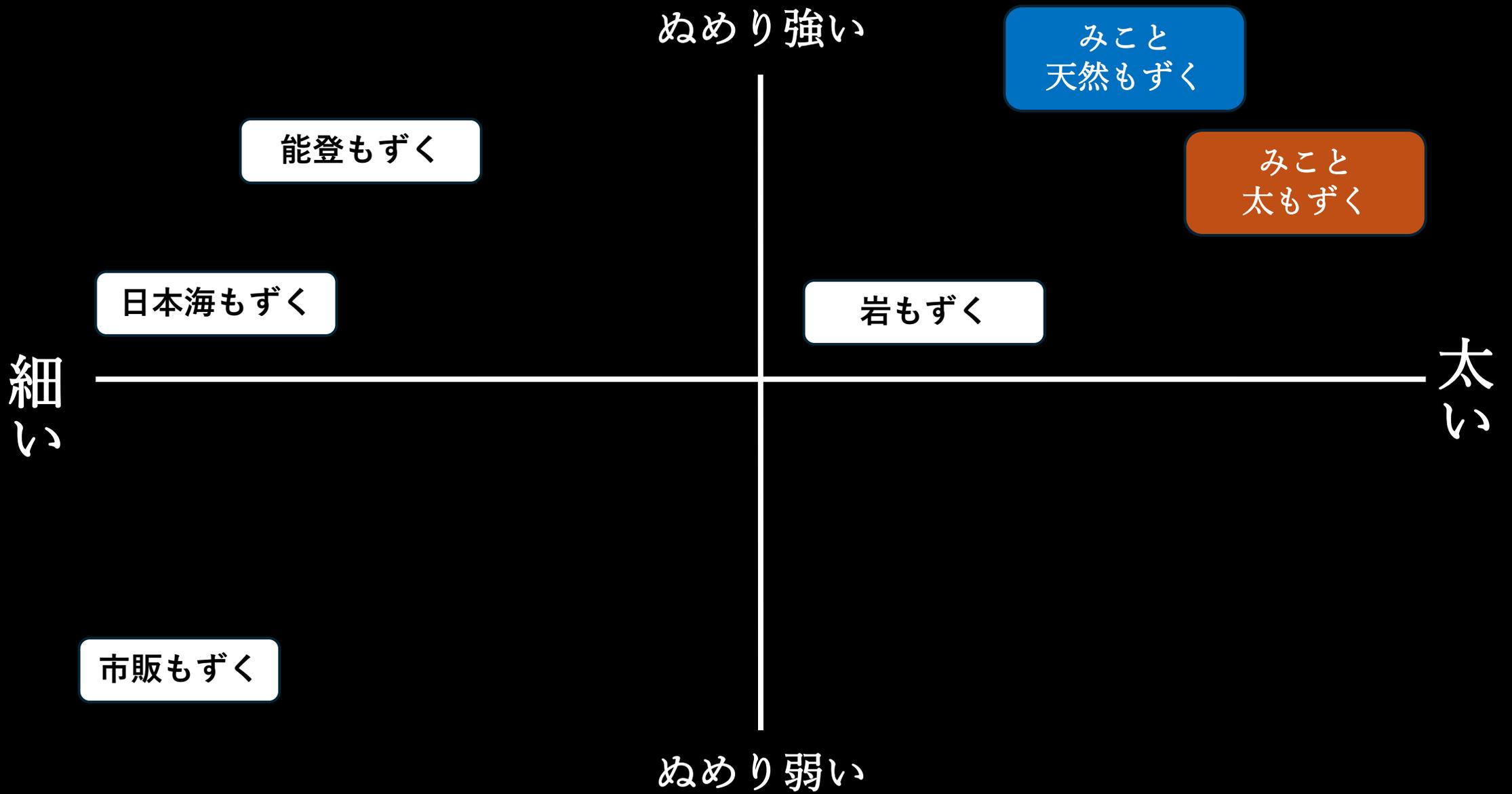
一般市場に流通しない希少もずく。
石垣島産天然もずくは、ぬめりが多く喉越しが格別です。繊細な構造のため、一つひとつ手作業で収穫する必要があります。その希少価値は比類なきものです。



太もずく

沖縄太もずくは太くてしっかりとした食感が特徴です。食べ応え抜群で、様々な料理に加えても存在感を保ち続けるため、調理の幅が広がります。

石垣島産みこともずくは、ぬめりも太さも最高級。



みこともずくが
高品質な4つの理由

一

温暖な気候

もずくは20℃から30℃の水温で成長しやすく、
温暖な環境がもずくの繁殖を促進します

二

栄養豊富な海

黒潮などの海流が、窒素やリンなど
もずくが必要とする栄養素を運んできます

三

光条件の良さ

沖縄は日照時間が長く、太陽光が
豊富に降り注ぎ、光合成しやすい環境です

四

栽培技術

沖縄ではもずくの栽培技術が確立されているため、
安定した供給が可能です



石垣島の海で数か月かけて栽培



例年4月～5月に収穫作業

製造
の流れ



保冷庫で保管



ひとつずつ丁寧に処理

【医学博士】永田 孝行監修



医学博士 永田孝行

疾病予防に効果的だと期待

沖縄もずくにはフコイダンが多く含まれ、疾病予防や美容にも効果的だと期待されています。血流を促し心血管トラブルなどのリスクを軽減するため、生活に伴う疾患の抑制となるでしょう。また、免疫力の向上にも寄与し、病に強いからだ作りをサポートします。

肌の張りや潤いを保つ働きが期待

美容面では、フコイダンによる保湿やコラーゲン生成の促進により、肌のハリや潤いを保つ働きが期待されています。エイジングケアにも効果的です。

プロフィール

- 医学博士、ACSM(アメリカスポーツ医学会)公認EP-C“エクササイズフィジオリスト”
 - 一般社団法人日本ダイエットスペシャリスト協会理事長
 - 東京大学大学院医学系研究科にて肥満と代謝を研究
 - 国内外で書籍出版64冊、販売総数500万部のベストセラー
-





MIKOTO

運営会社

社名	アイショップいしがき株式会社
設立年月日	2003年5月23日
代表者	河合 大空
従業員数	5名
所在地	【OKINAWA】 沖縄県石垣市登野城80-102
事業内容	食品の販売 ECサイトの運営 食品加工



石垣島の魅力を全世界へ届ける

わたしたちは、石垣島の食・観光資源・文化を、

全国さらには全世界の方々へ届け、幸せと感動を提供いたします。

お客様のために、石垣島に住んでいる方々のために、そして自分たちのために

三方よしの事業を行います。

石垣島の持続可能な社会に寄与することで、

経済主体の地方創生の起点になることを目指します。



石垣

i-shop