

ちんすこう

生産地：沖縄県

登録団体：沖縄県観光おみやげ品公正取引協議会



農林水産大臣登録第155号



特性

「ちんすこう」は、サクサクとした食感と口溶けの良さを併せもち、濃厚で独特の風味をもつ沖縄の伝統的な焼き菓子である。

そのルーツは琉球王朝時代までさかのぼり、現在は沖縄らしい土産品として人気が高く、全国的な知名度を有している。

地域との結び付き

琉球王朝時代に首里城内で作られていた琉球独自の伝統菓子をベースにして、王朝最後の宮廷料理人の子孫が考案した焼き菓子である。

古くから養豚が盛んで、豚を余すところなく食する食文化が根付いていたことから、主原料に、オレイン酸が多く酸化しにくいラードを使用し、このことが「ちんすこう」の味にコクや深みを与えている。