

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

沖縄の熱帯果樹を使った、  
オリジナルスイーツを開発

# 県産高級スイーツ

## 活用した地域資源

マンゴー、パイナップル、パッションフルーツ、ドラゴンフルーツ、沖縄島野菜(紅いも)ヤギ

## 事業概要

沖縄で販売されている、チョコスイーツのお土産の中で県内製造は数少ない。ナンポーファームではこの現状を憂慮し沖縄県のお土産の質を高める為、県内にて沖縄の熱帯果樹とチョコレートを使いワンランク上の味と品質のスイーツの開発を進めている。

## 生産者インタビュー

今回の開発の経緯を  
教えてください。

今回この事業に着手したのは、沖縄県内のお土産品の動向から感じた危機感でした。

市場は同じような発想、商品価格帯で同じパイを食い合いた結果、価格競争に向かい各メーカーは疲弊しています。この状況は年々ひどくなり体力勝負の世界になりはじめています。私達はこの状況から脱却し新たな客層を見出す必要があります。

商品詳しく教えてください。

沖縄県産の亜熱帯果物を使ったスイーツ4種類を開発中です。沖縄の果物を始めとする農産物は国内唯一の亜熱帯気候の恩恵のため、県外の人達には一種の憧れになっています。この特性に付加価値をつけ開発しました。

特にチョコを使ったスイーツ「熱帯果樹入り生チョコ包み」は生チョコをつかい沖縄特産品マンゴーと合

わせ常温でとろけるような食感を生地をつつみ、新しいチョコレートの食べ方を提案しております。

他にも熱帯果樹を使いビスケットを合わせマカロン風に仕上げた焼き菓子「フルーツシュガー・マカロン風」などを構想中です。

また、開発中の商品には果物だけでなく沖縄産のヤギのフレッシュなミルクを使った「フレッシュヤギミルク生チョコ」や紅いもを使って、常温でも凍らせても美味しいという2つの楽しみ方ができる「紅いも大福」などもあります。今回開発した商品は販売にもこだわり那覇空港、リゾートホテルを中心に展開、県外ではデパートの祭事等で限定発売を考えています。目標は沖縄土産の主力商品になることです。

開発には相当な御苦労があったのではないですか？

もともと当社は、菓子メーカーに素材を提供しているのですが、今回の商品開発に当たり素材の見直しから始め、菓子作りの講師を迎え研究を重ねてきました。

今までの素材の加工だけで終わ

っていたので、今回最終段階(商品開発)まで携わったことで、新しい発見があり、大変有意義な時間になりました。

今後の取り組み課題などを  
お聞かせ下さい。

新たな農産物の開発ですね、今はチョコレートは輸入に頼っていますが沖縄でも力カオが作れたらチョコレートの生産も可能です。

できるだけ、素材は沖縄で作れたらいいですね。地元で作ることで、トレーサビリティも確認でき安心安全なものを提供すればもっと価値のある商品になると思います。

こだわることの良い商品が生まれるが、それを超えて素材すべてにこだわる姿



熱帯果樹入り生チョコ包み



株式会社 ナンポーファーム  
取締役 比屋根 和弘さん



農業生産法人株式会社 ナンポーファーム

〒903-0115 沖縄県西原町字池田98-1  
TEL&FAX 098-946-2587