

# 名和香

のサウキビ畑の中にある「hinata cafe」オーナー。  
なぜここの気持ちが落ち着く人柄が  
気にも現れているようだ。  
ナーに転身したストーリーを  
たい。



お店を始めようと思っただけじゃあ、子供頃からスイーツを作るのが好きで、ずっとレシピを溜めてきてかなりの



陰様で那覇空港に置いていただけでも、その苦勞が報われ、とても嬉しいです。

# AUMAI

## 者たち～

うるま市の製造者たちが  
に挑戦し直面した難問をどのように克服し  
するドキュメントである。

# 食堂を 戻せ!!

土地の食べ物を味わう  
市をより良く知るには  
食堂に潜入すべし!  
そう!

**緊急指令! ローカル食堂。食い戻せ!!**

**あしとみ畜産**  
牛・山羊・鶏・豚とお肉大好きなあなたの為の食堂。  
日々お客様のニーズに応えるその姿勢は  
好感度満点。

新鮮お肉が待ってるよ～

オーナー 安次富 尚さん

牛そば 750円  
山羊そば 800円

うるま市前原325-1  
☎ 080-6493-2929  
🕒 11:00-17:00 (L.O.16:00)  
📍 年始 📦 5台

## ガーデンクレス

# 長根山 由梨

就労訓練工場しせい、精神保健福祉士。  
精神障害の方を指導する立場として、  
「いつも笑顔で」をモットーに  
地域資源を活用した特産品開発をチームで挑む。



開発してきた商品は?  
にんじんラーメンとピーグ  
ラーメンです。2015年の  
夏から取り組んできま  
した。開発当初は乾麺だ  
らたものを生麺に変更し  
たり、にんじんの風味を強  
したりと試行錯誤でした。  
こだわってきた部分は?  
とにかく添加物を控えた  
ことです。「美味しく、体  
に優しいものを作ること」  
にこだわりました。ピーグ  
(い草)に関しては産業ま  
つりで出展した際にお客  
さんから「薬を食べるの  
か」と言われることもあり  
ました。葉酸が多く栄養  
機能が高いのですが、まだ

大変だったことは?  
それまでは受け手(バイ  
ヤーや消費者)のことは考  
えず、単純に自分たちが  
美味しいと思うものを  
作って店内で販売してい  
たのですが、ターゲットを絞  
りマーケティングを行ない  
ながら、店外でも流通で  
きる仕様へ変更するな  
ど、今までと全く違うこ  
とを、から行うのは大変で  
した。しかしその甲斐あつ  
て自店舗だけではなく、  
那覇空港の土産品店で取  
り扱って頂くことができました。  
ようになりました。

まだ認知度が低いのが課  
題です。



目を潤ませながら当時  
の苦勞話を語る長根  
山。しかしその傍ら  
時々覗かせる彼女の笑  
顔にインタビュアーは救  
われたのだった...



うるま市上江洲687-4  
☎ 098-973-0030 🕒 11:00-18:30  
📍 日、木曜日



笑顔素敵

**緊急指令! ローカル食堂。食い戻せ!!**

カニもずく天ぷら350円  
沖縄そば500円  
サンマの刺身500円

朝から夜まで  
年中無休で  
やってるよ～

オーナー  
新里 吉子さん

メニューにないの  
2つも頼んで頂い上がれ!

名物おかみさんに癒されたい!  
**丸吉食品**  
浜比嘉島にあるお店はおかみさんの  
持ち前の明るさもあって  
お店はいつも観光客や  
地元客でいっぱい。  
軒先の笑い声が  
勝連浜の青い海に  
こだまします。

沖繩そば+もずく+カニ天ぷらで  
オリジナル  
**天ぷらそば**  
出来ましたー

うるま市勝連浜72-2  
☎ 098-977-7905  
🕒 8:00-20:00  
📍 年中無休 📦 有