

瑞慶覧 篤

うるま市大田にあの隠れ家的フレンチ
「Restaurant B.B.R./Patisserie R」オーナー。
地元うるま市の素材を使ったその料理は、
一口食べれば「トレビアーン」。
うるまのフレンチの誰から得られた秘話は
聞き応えのあるものだった。



おススメのスイーツは？
やはりうるま市産のピーグ(い草)を使った商品ですね。その中でも「サブレデイアマン」はサクサクとした食感と甘過ぎず優しい。

店名の由来は？
元々沖縄県内のリゾートホテルでフランス料理のコックとして働いていました。その時から自分の中で沖縄は気候や風土が南フランスに似ているなど感じていました。そしてフランスに料理修行に渡り、独立して店を持つことになった時に、フランス語でトリコロールカラーの白(Blanche)・青(bleu)・赤(rouge)これらの頭文字を取って「B.B.R」という店名にしました。

流通に乗せるメリットと難しさは？
お店の中だけですと45席だけと限定されてしましますが、流通させた場合は販路がかなり広まります。しかしながら度、自分の手を離れてしまうので、流通段階での売り方(商品のPRなど)は相手に任せてしまう難しさですね。やはり相手に託すとして



味わいで、ピーグのきれいな緑色が表現されています。「焼きマシヨマロ」はゼラチン抜きで仕上げており口で溶けるマシヨマロと緒にピーグの香りが口中に広がります。「ガレット」も香ばしさと上品なピーグのハーモニーが好評だと思います。



うるま市大田305
098-973-1234
11:30-15:00(ランチ)
18:00-23:00(ディナー)
水曜日



も自らが「どのよう
な売り方」を
したいか」とい
う意志を示す
ことや、それ
に対する準備
を自らがやる
必要があります。

安慶

うるま市市場
話しているとお店の雰囲気
主婦からオー
ディイかけてみ



量のオリジナルレシピ集が出来上がっていました。大人になってふとした機会にそのレシピ集を見直しているとお店をやり直したいという気持ちが強くなり、それがきっかけとなりました。

柔らかな物腰の裏にある芯の強いまなこ。ほんの3年前は地域の普通のカフェメニューだったスイーツが、今では沖縄お土産のヒット商品に。意志あるところに人生ありを垣間見た瞬間であつた。



うるま市字田場274-1
098-989-3896
11:30-15:00(ランチ)
15:00-19:00(ディナー)
19:00-24:00(パブタイム)
火曜日/日・月・火(パブタイム)



URUMA

～開拓

「URUMA UMAI」とは、「うるま市特産品開発プロジェクト」に果敢成功に至ったかを紹介

長居上等

日替わり定食
500円



ご飯お替り
自由だよ～

ごはん家 ハルちゃん

赤瓦屋根と花笠の女の子が描かれた看板に誘われ
一歩店内に入ると「いらっいませ!」の
温かい声で迎えられます。

所狭しと壁に並べられたメニューはどれを選んでもハズレなし!

日替わり定食の
おかずは
毎日違うよ～



うるま市塩屋423-4
098-973-0675
10:00-20:30
年中無休 4台



骨汁630円

格安注意



緊急指令! ローカル食堂。食。い。屋!!

アロハ食堂

ハワイアンな店名どおり、入り口には南国の観葉植物たちがお出迎え。その先にはカフェのようで海の家のような?木材で出来た不思議でおしゃれな空間が待ち受けています。テーブル席と座敷があり、ゆったりとお食事できる嬉しさも。



うるま市みどり町5-3-8 070-5411-2827
11:30-15:00(ランチ) 17:30-25:00(ディナー)
※現在BarTimeのみ営業中 日曜日 10台

VISA/Master/JCB/AMEX/Diners/Discover



ハワイアンな
店内で
癒しのひとときを
ビーズ!

セット
780円

緊急指令!

ローカル 食い屋

その土地のコトはその
ことよくわかるもの。
すなわち我らのうるま
うるま市のローカル
食べまくって知り尽く