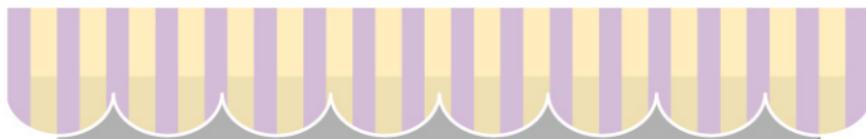


金武町

ターキッシュ スイーツ



カフェ
レストラン
長楽



モンクレア



リカモカ
カフェ



金武町特産品
加工センター



いも金本舗
金金



ケーキの店
マルメロ

金武町
商工会

ターマーム 発祥の由来

のどかな田園風景をかもしだす福花原（ふつかばる）・武田原（むたばる）の緑葉の田芋。あたりの新鮮な空気が、ほつとした落ち着きを感じさせてくれる。

ターマーム（田芋）は水芋ともいわれ、正月の食卓には欠かせない料理で美味も格別。また、金武町の貴重な農作物の一つでもあり、将来、最も有望視されている作物といわれている。

私たちが生活の中で、こんなに身近に接しているターマームも、その発祥の時期、場所についての、はつきりした資料がないといわれている。稲より以前からあつたともいう。

むかし、金武村（むら）出身のお坊さんが、中城間切（まぎり）のあるところで、寺の住職をしておつた。お坊さんがひさしぶりに、ふるさとの金武に帰り、

野原を散歩しているときのことだつた。

畦道を歩いていると、ふと、しなやかな枝に、青々とした大きな葉をつけた植物を見つけた。掘り起こしてみると、黒褐色のヒゲを付けた芋が出てきた。中味を切り開いてみると、いかにもおいしそうな感じがした。これは神の恵みかもと何本も持ち帰り、寺の水通しのいい庭先に植えてみた。

月日がたち、掘り起こしてみると、芋がどんどんでてきて、またたく間に山盛りになつた。

皮をむいて煮て食べてみると、何とも言えないおいしい味に、坊さんはたいへんな喜びよう。

これがあつたら、村人は餓死せずにすむと思った坊さんは、さつそくとなり近所にも分け与え、その栽培方法も教えた。

それからといふのは、村は豊かになり、次第にいたる所に広がつたということである。



オーナーの山川さん(右)と従業員のたまみさん(左)

ノーアイスの食
が、今では、ス
ルが多かった
だ。

かメニューに入
れ込んだのが発
端。オープンし
た頃は「なん
でアイス!」と
興味津々にオー
ターするお客さ
んが多かった
のだ。

感に魅了されたお客様も少なく
ない。



金武町のメイン通り沿いにあるリカモカカフエは、色鮮やかな看板がキュートな本格的焙煎コーヒーとスノーアイスの専門力 フエ。元々は、金武町で「コーヒー 専門店をオープンしたい」という店長の山川さんの夢がコーヒーとスノーアイスのコラボカカフエとして誕生した。どうしてスノーアイス

とコラボか。それは山川さんの義母が台湾の出身で、そこへ行き来しているうちに行き来して台湾で出会ったスノーアイスの味に衝撃を受け、コーヒーだけでなく、このスノーアイスもなんと

お口に入った瞬間にサクサク。とろりと溶けながら喉を流れゆく心地よさをどうぞ体感ください。

richamocha cafe
OKINAWA

田芋とアイスクリームは、一見

相性が合わないよう思えるが、

なんと、一度食べたらやめられな

いほどのスイーツなのだ。お口に

入った瞬間にサクサク感がつたわ

り、その後、とろりと溶けながら

喉を流れ落ちていく…、食べてみ

たい逸品。

「むるターム」を商品化するの
に苦労したのは、やはり、アイス
クリームの味をいかしながら、田
芋のフラットな味覚を残す事だっ
たという。

「むるターム」の他に、たいも
ミルクティー、たいもマフィンな
どもあるので、まずはドライフル
でに寄ってみるのもいいかもし
れない。

タイモフラッペ

タイモミルクティーか
ら生まれたタイモフラッペ。とっても甘くて
外人さんにも大人気です！



タイモミルクティー

ほんのり優しいタ
イモ味ミルクティー。
タピオカ入り
でホットにもアイ
スにもいけます。



タイモマフィン

お客様の声から生ま
れた商品で外はサクッ
と中はフワッと焼き上
げたマフィンです。



ふくら焼きあが
た生地の中にやわ
らかいタイモのあ
んがたっぷり入っ
ています。タイモ
好きにはオススメ
です！

いちおしアイテム！

スノーアイス

一度食べるとみんなリ
ビーター。和と洋がコラ
ボしたスイーツに驚きの
美味しさです。やわらか
いタイモとふわふわアイ
スの食感も楽しめます。



☎/098-968-5986
住/金武町字金武4285
営/10:00~10:00
休/年中無休
P /12台





田芋畑を背景に
製作者の愛子さん

金武町の大道りからスージ道に入り、少し奥に入った場所に、「いも金本舗 金金」はある。静かな住宅街にひっそりとかまえた店は、昔でいう天ぷら屋の雰囲気を醸し出している。

メイン商品である「愛子さんの田芋パイ」は、その名の通り愛子さんの畑での田芋作りからはじまり、収穫、そしてパイ作りまで1

人できりもりしている。

田芋パイが生まれたのは、今から約5年前。はじめは、金武町の特産物である「田芋」をなんとかして知名度をあげられないか、と

地元の生活研究会でいろいろ話し合い、そこで立案されたのが、田芋を使ったパイだった。パイにした理由は、年齢男女関係なく気軽に食べられるのは、やはりお菓子がいいと会員の皆さんで頷いたのがきっかけ。いざ、商品づくりがスタートすると、田芋のネバネバ感がうまくクリーム状にならなかつたため、失敗の連続だったという。試作品を産業まつりで食べて頂いたところ、好評で、商品化にこぎつけた。今では、やんばるの物産展などに出品するなど、これから的新商品構想などに夢を抱いてい

『電話予約制』
※店舗での直接販売
は、していません。

☎ 090-5087-5173
住／金武町字金武635
営／休／不定
P／無し

うちの田んぼで育った100%金武町産の田芋をパイで包み優しい甘さに仕上げました。

自家栽培の田芋から生まれた「田芋パイ」。
そこまでこだわったスイーツだから
美味しいんです。





平成24年 第15回
商工会特産品
コンテストで
奨励賞(県連
会長賞)を受賞
しました。

店主に尋ねてみ
ると、何でも、
店主の宮城さん
は、愛猫家で、
自宅で猫を飼つ

ていることから起用したとのこ
と。ネコに羽がはえているのは、
夢のあるイメージにしたかったと
か。

ちなみに、このキャラは約2年
かけて 商標登録済。何でもこの
ネコを描いたのは息子さんとい
うから驚きだ。



なんともかわいいネコのキャラクターが店のトレードマークのマルメロには、田芋を素材としたスイーツがなんと11種類。約10年前に独自で考えた田芋シューが、店のメイン商品だ。生まれたきっかけは、息子さんの友達におやつ代わりにだしたところとても好評で、商品化を考えたという。やは

り、田芋の素材をシュークリームのソフト感に仕上げるのは、容易ではなく、何度も失敗を繰返した結果、今の田芋シューが生まれた。田芋シューの他に、タルト、ブリノ、シフォンケーキといろいろな田芋シリーズの商品化をこの10年で手掛けてきた。店のショーケースの約半分は、田芋スイーツといつても過言ではない。

ところどころで、どうしてネコのキャラなのか、ど

うして、このキャラは約2年

かけて 商標登録済。何でもこの

ネコを描いたのは息子さんとい

うから驚きだ。

多彩な田芋スイーツが
ここから生まれています。



9

ケーキの店 マルメロ



ケーキの店 マルメロ

☎/098-968-2298
住/金武町字金武146
営/9:00~20:30
休/毎週日曜日

ケーキの店 マルメロ

キャンプ ハンセン 第一ゲート
→ 宜野座 →
JA 沖縄 金武支店
← 石川 329号線
△ 金武インター
△ チェンジスター



いちおしアイテム!

田芋シュー

サクサクの生地の間にたっぷり入った田芋のクリームのやさしい甘さと風味が口いっぱいに広がります。



田芋チョコシュー

人気の田芋シューにチョコレートをコーティングして甘さをプラス。また、ボリュームもアップしています。



田芋タルト

田芋を費沢に敷きつめました。ご贈答、おもてなしに最適です。



田芋ロール

バターの香りの上品なスイスロールで田芋のクリームをたっぷりと巻き込みました。



田芋プリン

良質な卵と牛乳に田芋のやさしい甘さを加えました。なめらかな口当たりが人気です。よく冷やしてからお召し上がりください。



スイート田芋

金武町の畑から直接届いた田芋をたっぷり絞って焼き上げました。田芋の独特的な食感と風味をお楽しみください。



田芋シフォン

ふわふわな生地から田芋の風味が香ります。お土産やご贈答にどうぞ。



田芋パイ

金武町独特の田芋とリッチな生地の組み合わせ。バターを折り込んでさっくりと焼き上げました。



田芋パイケーキ

しつこく香高い田芋と香ばしいアーモンドをサンドしサクサク折りパイで包みました。

このマルメロの田芋シューは、2012年の商工会特産品フェアにおいて奨励賞を受賞するなど、金武町を代表するスイーツのひとつなのだ。
これからももっと、もっと田芋を素材としたスイーツを作っていくことを願っています。店主の宮城さんは、目を輝かせていました。



左から、糸満さん、シェフの義規さん、
オーナー豊川さん、宮城さん

が広まり、那覇
ト!! 口コミで噂
バイが田芋工房
きん田で大ヒット
でバティシエの
勉強した腕の持
ち主。善規さん
ズケーキ、田芋
発案の田芋チー
コルドンブルー
トマトソースの
スイーツの始まりである。もつち
りとした生地の中にはんのり甘い
田芋のでんがくのあんが入ってい
る饅頭はお正月の期間限定販売
だつた為、常時提供できる店舗は
ないかと悩んでいた時に商工会の
武町の特産品である田芋を使った
田芋饅頭を25年前に開発。これが、
「カフェレストラン長楽」の田芋
スイーツの始まりである。もつち
りとした生地の中にはんのり甘い
田芋のでんがくのあんが入ってい
る饅頭はお正月の期間限定販売
だつた為、常時提供できる店舗は
ないかと悩んでいた時に商工会の
空き店舗対策事業と出会い『田芋
工房 きん田』をオープンする。

オーナー豊川さんの息子さんである善規(よしき)さんは世界でも認められているロンドンのル・
コルドンブルーでバティシエの勉強した腕の持ち主。善規さん

「カフェレストラン長楽」のオーナー豊川あさみさんは、地元金武町の為に何か自分が貢献できる事はないだろうか?と考えた時に金武町の特産品である田芋を使った



カフェレストラン
長 樂
CHIRAKU

お洒落なカフェで
パーティシエ自慢の田芋スイーツを
楽しんでみませんか?

や離島からも田芋チーズケーキやパイを買い付けにやってくるお客さんもいたという。半年後には那覇市のおもろ町に2号店をオープンし、長楽の田芋スイツは沖縄全土に広がった。今やリビーターも多く縁起物の田芋を使っているので贈答用としても人気がある一品です。

スイーツだけでなく田芋料理も楽しんでもらいたいとの想いで「カフェレストラン長楽」では田芋料理のメニューがいくつもあり、田芋のズイキなどを使った田芋御膳が一番の人気メニューとなっている。

そんな地域愛に溢れる豊川ファミリーが手間暇かけて作っている田芋スイーツ、田芋料理をぜひ堪能してもらいたい。

田芋チーズケーキホール
田いもとチーズの組み合わせが絶妙な「田いもチーズケーキ」は発売以来、口コミで評判が広がり、全国へ発送する人気商品です。



田芋パイホール

田いもをたっぷり使った「田いもパイ」は、さっくりと香ばしいこだわりのパイ生地に一つ一つに手作業で切り込みを入れて、おしゃれな形に焼き上げました。

田芋チーズケーキ

いちおしアイテム!



田芋パイ



カフェレストラン 長楽

☎/098-968-7666
住/金武町字金武4348-15
営/11:00~18:00
金・土/11:00~22:00
休/毎週火曜日
P/10台



マックス
バリュー

宜野座→



田いも饅頭

田いも田芋を、もっちりした皮で包みこんだ蒸し饅頭です。冠婚葬祭やご贈答用にも好評です。



田芋パイ





左から、オーナーの安富祖さん、
山城さん、山本さん

ます。
ます。
ます。



☎/098-968-2215
住/金武町字金武46
営/11:00~20:00
休/毎週月曜日
P/10台



金武町では、一番新しい
ケーキ屋「モンタクレア」
(2012年11月OPEN)。
そのモンクレアで販売するターウ
ムを使ったスイーツが「金武の
フィナンシェ」。「フィナンシェ」
とは、フランス語で「金」とか「金
のべ棒」の意味。このスイーツ
は、写真でも分かるように金のの
べ棒をイメージした型で、オー
ナーの安富祖さん



の話によると、「金武」

と「金」をひっかけてつ

けたという。バターでいため

たしつとりとしたアーモンド生地

で、田いもベーストを包んだ逸品

田いもを角切りにしてベーストに

入れ込んだのは味も食感も同時に

楽しんでほしいためとのこと。

また店内の一角のボードには、材料

の仕入れ先(産地)が書かれてお

り、例えば玉子(金武町)・紅イ

モ(読谷村)・黒糖ヒーナツ(伊

江島)などオーナーの県産食材へ

のこだわりが伺える。

※金武のフィナンシェは、材料の

仕入れ状況や時期等により作れな

い場合があります購入の際は、お

手数ですが電話等で

の確認をお願いし



オーナーごだわりの一品 「金武のフィナンシエ」



いちおしアイテム!

金武のフィナンシエ
県産品にこだわり、しつ
とりした生地に芋が
入った大人のおやつです。



これからの課題に夢見る社長の西村雅睦さん

と、西村社長は
個性がないた
め、どうすれば
差別化できる味
持つていけるの
かをテーマにお
いてこれからも
新商品の開発を
していきたい：



いう。また、金武町には、まだま
だ、特産食物がたくさんあるので、
それを利用した商品づくりがこれ
からの課題である。

金武町商工会と同じ建物にある「金武町特産品加工施設」では、地元の農家さんが丹精込めて作った田芋を使ってスイーツや惣菜を製造している。中でも金武町を代表する“田芋”を原料にした商品は5種類もある。その中の一つ田芋コロッケは、おそらく初めて耳にする人もいると思いますが、

ほどよいサクサク感が、普通のコロッケとひと味違つ。田芋のはのかな香と独特的のサクサク感がジャガイモの甘みとうまくブレンドされて独特のおいしさを作りだしている。

他にも、パイや天ぷらなど、田芋を加える事でアイテムも増え、また格別な味を醸し出している。



金武町特産品加工施設

より多くの皆さんに味わえるように愛情たっぷりの田芋スイーツを地元工場で生産しています。



金武町特産品加工施設

※直接販売していません。『電話予約制』

☎/098-983-2552

住/金武町字金武4086-1

営/8:30~18:00

休/年中無休

P/15台

マックス
バリュー

←石川

宜野座→

タウン
プラザ
かねひで

金武町特産品加工施設



田芋のうむくじ天ぷら

もち粉と砂糖だけの味付けでふっくらとしたおやつです。



田芋の三角パイ

貝型パイと同じ原 料で作られていて、スーパーなどで購入できます。



田芋の貝型パイ

学校給食で人気の一品です。卵を使っていないので安心して幅広い方に食べいただけます。



田芋の天ぷら

旧盆・正月には欠かせない縁起のいい一品です。



いちおしアイテム!



田芋のコロッケ

学校給食でカレーの次に人気のメニューで子供達に大人気です。



田芋の焼きパイ

香ばしく焼いたパイ。タームの風味がぱつぐんで、油で揚げていないので低カロリーで女性におすすめです！





金武町商工会

〒904-1201 沖縄県金武町字金武 4090-1
☎098-968-2491