



全日空ホテルズ ラグナガーデンホテル

ベーカリー・ペストリーシェフ 伊東章氏

**伝統を残すためにもずっと食べ続けてほしい。
その思いから新しい食べ方が生まれた。**

連携パターン

商主導型

参入のきっかけ

田芋の地産地消の拡大の為



田芋パフェの原料となる田芋は、ホテル地元の宜野湾市大山産を使用。

■1日限定20個、売り切れ必至の人気スイーツ

宜野湾市のラグナガーデンホテルの田芋パフェをご存じだろうか。1日20個限定で完売することも多い人気のスイーツだ。地元大山の特産物である田芋を使い、独自の工夫がうけて、観光客のみならず地元客にも需要が高い。

田芋パフェはスポンジ、生クリーム、田芋のペーストなどを重ねた5層構造になっており、間にシリアルを挟むことで変化をつけた。ペーストはあえて淡白に仕上げ、田芋の上品な甘さを活かすことで素材の良さを引き出した。様々な食感が楽しめ、ボリュームの割にあっさり食べきってしまう。なるほど、幅広い年齢に好評を博すわけだ。

開発のきっかけは、宜野湾市商工会が市の特産品を作っていく試みとして開催した「田芋を使ったスイーツ・料理コンテンツ」だった。伊東氏が何度も試作品を作りながら完成させ、出品し、見事グランプリを受賞した。期間限定でホテルでも販売を始めたところ好評で、レギュラー商品として定着した。また、県内のスーパー主催の「オキナワスイーツプロジェクト」でも人気No1に輝いた。ホテルには取り寄せを要望する声も届いているようだ。

■田芋パフェで地産地消に貢献したい

「田芋パフェを美味しいと言ってもらえると嬉しいです。今、県内では田芋の消費量が減ってきており、私自身ホテルの目の前の田芋畑が年々減っていくことが気になっていましたし、それを危惧した市長からもお話がありました。田芋の食べ方が飽きられているということはあるでしょうね。でも田芋は沖縄独特の農作物ですから、

県内外でもっと食べていただきたいし、伝統は残していなくてはと考えました。ですから、新しい食べ方を提案するこの田芋パフェが地産地消に少しでも役立てれば更に嬉しいですね」

伊東氏は常日頃から本土にはない沖縄の果物や食材に関心を持ち、それをどう調理しようか胸を踊らせているという。田芋パフェも普段から素材に敬意を払っている伊東氏ならではのアレンジが的を得たと言える。原料となる田芋はそれまではJAから仕入れていたが、田芋スイーツの販売をきっかけに

地元農家と契約を結び、直接仕入れるようになった。

「うちの田芋パフェが美味しいのは素材が良いから。質の高い田芋を常時必要なだけ卸してもらっています」

ラグナガーデンでは、今後の展開として那覇空港での販売を考えているそうだ。伊東氏は、「今まで品質管理の問題で限られ

た数しか販売できませんでしたが、専門の業者を入れて、お土産用の商品として改良を進めているところです。田芋は沖縄土産としても充分魅力がありますので、これを機にもっといろんな人に食べてもらえたら」と顔をほころばせる。

同ホテルのマーケティングを担当している宮里康伴氏も口を添えた。

「今はまだ調整中で、時期も明確にはできませんが、ホテル監修として販売する予定です。これまでも県内のコンビニエンスストアと提携して商品を開発・販売した実績がありますから、良い物を提供できると思います。楽しみにしていて下さい」

噂の田芋スイーツがよいよ県外へ飛び出していく。



左から田芋シュークリーム、田芋パフェ、田芋ロールケーキ。ホテルでしか手に入らない人気商品だ。