

発見! ご当地 ヒット商品



ヒット商品
から学ぶ
目からウロコの
開発ヒント

「はごろもパイ」

宜野湾市に古くから伝わる、羽衣をまとった天女の伝説。そんな艶やかな天女が描かれたピンクのパッケージが印象的な「はごろもパイ」は、宜野湾市で長年にわたって愛される地元の名菓だ。

製造するみやざと製菓は、この10月で創業66年を迎える老舗。戦後すぐに首里から普天間に移り、以来この地で営業を続ける。名物のはごろもパイは、およそ30年前にその原型が生まれている。当初はいわゆる「トルテ」と呼ばれる円形のパイで、カット売りもしていた。代表の宮里朗さん言う。「その頃、地元の特産である田芋を使った商品を開発してほしいと、市が予算をつけて展開したんです。何店舗もあったけれど、現在も残っているのは僕たちだけです。そこから今の形になったのは、約20年前。一つずつ個包装をすればおみやげにもしやすいと、真空パックを採用した。宜野湾市商工会との付き合いは、その頃からだといい。「商工会から県の産業まつりに出品してみないか」という話があり、それをきっかけに

大手スーパーなど販路が一気に拡大していき



戦後この地に移転。すぐそばにある普天間宮を訪れる人で賑わった。当時店舗の前は松林の参道だったという。

ました。そして昨年、宜野湾市長と商工会長が認定する平成23年度宜野湾市特産品推奨認定製品に選ばれた。認定には、市で素材を調達し生産・加工された製成品や、形状やネーミング等で他市町村との差別化を図れるものなどいくつかの条件があり、はごろもパイはその多くを満たしている。宜野湾市商工会の前川優介さんは「他にも、低金利で融資する商工会の金融商品を使って設備を刷新してもらったりなどのバックアップも行っていきます」と話す。商品は独特の製法で作る田芋あんを、一つひとつ手でパイ生地を包んだもの。他店では油で揚げるところをこちらではオーブンで焼いており、サクサク感を出す。最近では地元客だけでなく口コミで訪れる観光客も増えているという。

地元の名菓は、さらに羽ばたいていく。

HIT! POINT!

① 地元・大産の田芋を使用

かつては田芋の確保も大変だったが、今は通年収穫でき、3ヵ所の契約農家から仕入れている。田芋が届くとその都度すぐに炊いて、冷凍保存しておくという。



② 宜野湾市特産品推奨認定製品

平成23年度に特産品推奨認定を受けたはごろもパイ。24年度は、パイのほかカルカン、プッセ、ロールケーキなど田芋を使った商品を詰め合わせたセット「たーいもさんあつまれー」が認定された。贈答品やおみやげに人気だという。



③ サクサク食感と羽衣をイメージしたデザイン

はごろもパイのサクとしたパイ生地の造形は羽衣のひだをイメージ。防腐剤などは一切使用しない無添加で、いくら日持ちが短くなろうとその点は守るよう先代が口をすばくして宮里さんに伝えたという。1個126円。



祖父の代から続き3代目となるみやざと製菓代表の宮里さん(右)と宜野湾市商工会経営指導員の前川さん。大量のお菓子を日々家族4人で作っている。80歳を超える宮里さんのお母さんもまだまだ現役!

問い合わせ ●みやざと製菓 宜野湾市普天間1-8-3 ☎098-892-2756

商品開発
よもやま話

25

でいきたん照屋の

で!
りコト

…等々、「酵素」は健康食品の定番化しています。しかし、こ

加熱殺菌や加熱調理を行えば働

させたり構造を変えたりなどの化

類黒酢などがあります。

摂取者(人間)にとっては生物

照屋隆司(てるやりゆうじ)

照屋でいきたん代表取締役。食品・生物資源

/www.dikitang.jp