

製造に特化した新業態で 豊見城ブランドの販路拡大を目指す

カディーマニー

代表 きんじょう まさよし
金城 政良



「プリンCESS マンゴー」は2
個入りで680円、4個入りは
1,200円で発売中。

カディーマニー ※2013年10月からは「株式会社 ハッピーフィールド」に社名変更予定

■住所: 〒901-0235 沖縄県豊見城市名嘉地383-201
■TEL&FAX: 098-850-2990
■URL <http://mail.netlink.ne.jp/kadi-many/index.php>

豊見城市の特産品を生み出す

県内外で高評価を得ているマンゴープリン「プリンCESS マンゴー」。製造するのは、豊見城市のスイーツ専門店カディーマニーだ。

代表の金城氏は、製菓の材料や加工機械の営業経験を持つ。2009年に豊見城市商工会が実施した、地域資源を活用した名物土産・名物料理アイデアの募集が転機になった。「この豊見城市のマンゴーのおいしさを多くの人に伝えたい」と応募を決意した。

「マンゴーの里」を宣言している豊見城市は、県内有数のマンゴーの生産地だ。そんな豊見城産のマンゴーを使ったプリンアイデアは見事入選。その後、金城氏は豊見城市商工会の支援を受けながら試行錯誤を繰り返し、商品化を進めた。「約700件のアンケート結果をもとに、味の濃さやパッケージデザイン、価格、セット個数にいたるまで、1年をかけて改良していきました」と金城氏は語る。

最盛期のマンゴーを冷凍保存し、安定供給

「プリンCESS マンゴー」は、最盛期に収穫した豊見城産の完熟マンゴーを100パーセント使用。安全性と長期保存にこだわり、卵を不使用にした。通常プリンは、要冷蔵保存のものが多く、賞味期限は短い。常温で60日間の保存を可能にしたため、遠方への手土産としても喜ばれている。

「マンゴーの収穫時期は2カ月と短く、当初は材料の確保に苦労しました。ですが、市内のマンゴーが集まるJAの協力のおかげで、1日30キロ

のマンゴーを仕入れることができるようになったんです」と金城氏は振り返る。仕入れたマンゴーはその日のうちにすべてピューレにして冷凍保存をしている。こうして、1年分の材料を確保することにより、1年を通して安定した味の提供が可能になった。

新工場を立ち上げ、製造に特化

「ここまでこられたのは、人とのつながりのおかげ」と話す金城氏。次の目標は全国展開だ。今年10月からは、事業を法人化して、製造に一本化する。供給量や衛生面でのさらなる強化も図る。

商品アイテムも増やしていく予定だ。最近ホテルなどからのオリジナル商品開発の依頼が増えており、マンゴーやパイナップル、紅イモを使った業務用のジャムも製造し始めた。「今後は、オリジナル商品開発の分野にも積極的に取り組んでいきたい」と意欲的だ。

新工場では、「プリンCESS マンゴー」とオリジナル商品作りを柱に、初年度は売り上げ3,500万円、3年目には1億円を目指している。

「プリンCESS マンゴー」は口コミで評判が広まり、沖縄土産として人気が高まっているという。県外で開催された物産展などでも好評を得ており、じわじわと売り上げが伸びている。県内では、道の駅豊崎にある「JAおきなわ食菜館 菜々色畑」と、アウトレットモールあしびなーにある特産品ショップ「美童（みやらび）」で購入できる。

大きな目標に向かって新たな一歩を歩み始めたカディーマニーの今後に注目したい。