

県産フルーツを使ったタルトで、 お客様のまいにちをちょっぴり楽しくしたい。

フルーツタルト専門店「oHacorté(オハコルテ)」



代表取締役
豊田 規秀氏



港川本店の庭に設置されている可愛い小部屋。

【問い合わせ先】 チューイチョーク株式会社

住 所	沖縄県浦添市港川 2-17-1 [oHacorté 港川本店]		
T E L	098-875-2129	F A X	098-943-0781
U R L	http://chewi-choak.com http://ohacorte.com		

タルトの弱点を克服した新商品の誕生

「oHacorté (オハコルテ)」は、家具製作・内装施工を行うチューイチョーク株式会社が2009年にオープンさせたフルーツタルトの専門店だ。大切な人へ贈る特別なお菓子をコンセプトに、これまで県産マンゴーや県産パインを使ったタルトをはじめ、さまざまな旬のフルーツを使ったタルトを製造・販売し、人気を獲得している。

オハコルテのタルトは、小さな生地にフルーツが美しく盛りつけられていて、見た目も味も楽しめる商品だ。「オハコルテのお菓子で祝うと特別感が倍になったといわれた時はすごく嬉しかったですね」。お客様の言葉にやりがいを感じていると代表取締役の豊田規秀氏は語る。一方でタルトにはいくつかの課題があった。「タルトは生菓子なので賞味期限が短く、購入後は冷蔵で持ち帰っていただくかないといけません。その上、持ち運びに適さない形状なので、運ぶうちに形もぐずれちゃいますよね。より多くのお客様にオハコル

テのお菓子を選んでいただくためにも、もっと手軽で贈りやすいタルトをご提供しなければという思いがありました」。これまでは県内3店舗を軸に展開してきたが、長期保存が可能なタルトが完成すれば、全国へ向けて発信することもでき、販路の拡大にも繋がると考え、日持ちする「タルトサンド」

の開発に取り組んだ。

その結果、最長で2カ月の保存が可能な「タルトサンド」の開発に成功。生のフルーツではなく、ドライフルーツを利用するなど工夫をこらし、長期保存が可能な「タルトサンド」の販売を昨年10月からスタートさせることができた。さらに、豊田氏は「タルトサンド」にも県産ドライフルーツを利用したいと考えているが、現在、県内での量産がまだ実現していないという。

県産ドライフルーツを利用したいとの強い想いから

自力で開発に取り組んだ。「自宅でいくつかの製法を試して、表面が乾燥し過ぎずジューシーな状態になる浸透圧乾燥法を採用して、美味しい県産フルーツを使ったドライフルーツを作ることができました」。味が決まってからは、トン単位でフルーツを取引してもらええる農家さんや乾燥業者さんを探し回っている。「1年後をめどに県産ドライフルーツ入りタルトサンドの販売を目指し、準備を進めています」。



現在は密入りリンゴ、レーズン、マンゴー、イチゴの4つの味を販売している。

旅するタルトサンド

愛知県出身の豊田氏は若干37歳。22歳で来沖し、この地に根を張り、時に優しく時に厳しい眼差しで沖縄を見つめてきた。県産ドライフルーツの美味しさを凝縮した、持ち歩けるタルト「旅するタルトサンド」の全国展開はこれからだ。