

キャッチコピー： カフェが作る焼き菓子

商品名：波照間黒糖を使った米粉シフォンケーキとドーナツ

説明文：県産食材を活用したこだわりの焼き菓子製造・卸販売による販路拡大



■商品名：波照間黒糖を使った米粉シフォン



■画像の説明：平飼い卵の米粉焼きドーナツ

沖縄県沖縄市でカフェを経営しているバードランドカフェ（代表：仲村晃）と申します。当店はこれまでカフェレストランで提供していたスイーツ（米粉シフォンやドーナツなど）を商品化し、うるマルシェやハッピーモア市場を中心に販売しております。この度は、健康志向な顧客をターゲットに県産素材にこだわった米粉や無添加無農薬のスイーツを販売しています。この商品の特徴は沖縄県産食材や米粉を活用した商品となっております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「健康志向な顧客層」

詳細⇒県産素材にこだわり、グルテンフリーや無添加無農薬を選択する顧客層

2.【コンセプト】「県産食材のアピール」×「無添加・無農薬」×「自立支援事業所との連携」

詳細⇒ 米粉や県産素材を用いた焼菓子を地元生産農家や近隣商工会の会員事業所と連携し、地元就労支援と連携し、自立支援のために商品の袋詰めなどの軽微な梱包作業を行い、地域貢献や地域経済の活性化にも努める。

3.【強み】(WONDER) 「パティシエの経験」

詳細⇒ 洋菓子店でのパティシエの経験や店舗で人気の高い焼き菓子を、自宅などで楽しみたいという顧客からの声があった。

4.【リリースのポイント3つ】

①県産食材を使用したスイーツ

②グルテンフリーや無添加無農薬のスイーツを製造。

③自立支援事業所や地元生産農家や近隣商工会の会員事業所と連携したスイーツ製造

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

今後もパティシエ経験の強みを活かした商品企画力で、商品のラインナップを増やし、既存卸先への販売商品の拡充や、贈答用商品ニーズに対応し売上拡

大を見込んでいく。また、ランチ営業に提供していた洋菓子の持ち帰りニーズの高まりに対応し、沖縄県産食材を使用した焼菓子の新商品開発を行い、県内外の食品を扱う店舗との取引拡大も見込み、将来的にはカフェ営業から菓子製造販売への業種転換を目指したい。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・平成4年4月 ダブルデッカー（北谷町）・店長及び調理人
- ・平成11年1月 パティシエ（中城村）・パティシエ
- ・平成15年2月 バードランドカフェ 開業

■その他（特許・表彰など）

■商品概要



- 【米粉シフォンケーキ】
○価格(ホール)：1,320円(税込)
○特徴：米粉使用をすることで、ふわっとした食感。グルテンフリー商品。



- 【米粉ドーナツ】
○価格：330円(税込)
○特徴：伊江島産ジーマーミーの食感も楽しめる。



- 【ショートブレッド】
○価格：385円(税込)
○特徴：カラキを使用することでシナモンの風味が楽しめる。

<資料に関してのお問合せ先>

バードランドカフェ 広報担当：代表者 仲村 晃
電話：098-933-0232（携帯 090-9589-2559）E-Mail：
birdlandcafe2003@gmail.com HP アドレス <https://r.goope.jp/birdlandcafe/>
住所 〒904-0021 沖縄市胡屋 7-4-3