



(株)テンポスバスターズ発行冊子

# Smilerで紹介されました



## PICK UP **okinawa** 食材

ソーキそばにゴーヤチャンプル、海ぶどうに島らっきょ、スハムミートに豆腐ようと挙げたらきりが無い程、島特有の食材と料理があり、独自の食文化を育んできたと言っても過言ではないのが沖縄。牛肉は赤みを好み、飲んだめはラーメンではなくステーキというも、なまじメディアの仕業ではなく、実際に定着している感がある。そんな沖縄で、シークワサーをメインとし、6次産業を確立するプロバース株式会社、酪農家で新鮮なミルクを販売しながら、ジェラート店を立ち上げたアーミファーム株式会社。この2社にスポットを当て、沖縄本島での1次産業を垣間見てみる。



プロバース株式会社  
代表取締役 **興那覇玲**



アーミファーム株式会社  
代表取締役 **中村成則**

### 沖縄発の6次化産業計画進行中

創業23年を誇る沖縄特産販売として特産品の販売をスタートし、シークワサー農園を運営、搾汁、瓶詰の自社工場を持ち、シークワサーを使ったオリジナルブランド展開、さらには、健康美容商品の製造、通販を手がけ、3年前にシナジー効果を狙ったホールディングス化を行い、6次化を確立した。その一角を担う、興那覇さんのプロバース株式会社では現在、シークワサーを含め、沖縄の特産品のみならず、全国の食材を加工した食料品を販売するコンセプトショップをはじめ、焼肉店、レストランなどを展開し、その勢いは増すばかりだ。

また、長年培った知識と経験に基づき、店舗プロデュースや沖縄県産の牛肉や豚、野菜、果物に至るまで、食材調達のコンサルティングも行っている。沖縄県産食材に関心のある方や、出店に興味がある方は、沖縄を知り尽くす、プロバース代表である興那覇さんに、まずは相談してみるのもいいだろう。

●プロバース株式会社 沖縄県豊見城市豊崎3-84 ☎ 098-850-8953

\*ヨナースホールディングス株式会社 okitoku.co.jp

### 酪農家さんの美味しいジェラート

地元沖縄の高校を卒業し、建設業界に進み、その後父親を継ぎ、40代から現在の酪農をはじめた中村さん。当初、30頭だった牛も今や70等を超え、2棟目となる牛舎を建設中で近々150頭を超える規模となる見込みだ。平成24年に法人化し、現在従業員数は6名、今後の規模拡大を準備する傍ら、自家製乳を使ったジェラートを開発し専門店も出店、さらには酪農家で作るジェラートとして、全国に通信販売、飲食店へ向けた業務用ジェラートをこの夏より展開するという。

味は6種類、酪農家ならではの味にこだわった爽やかミルク、濃厚ミルクをメインに、チョコレート、沖縄ならではのシークワサー、マンゴー、パイナップルといったラインナップで沖縄本島のみならず、全国の飲食店のデザートとして広がりを見せることになりそうだ。

●アーミファーム株式会社 沖縄県南城市玉城字前川1138 ☎ 098-949-1718

aamifarm.com

飲食店のオープンにまつわる  
**電気・厨房設備  
空調工事**  
おまかせください!!

沖縄

飲食店応援  
24時間  
対応体制

冷暖房設備のエアコン取り替え・クリーニング  
冷暖房設備の入れ替えなど、お気軽にご相談ください!!

有限会社 幸地電設 TEL:098-887-0203  
沖縄県那覇市松11600番地

酪農家で作るジェラート  
飲食店向け全国販売開始!  
[www.aamifarm.com](http://www.aamifarm.com)

進化し続ける酪農  
アーミファーム株式会社

〒901-0616 沖縄県南城市玉城字前川1138 ☎ 098-949-1718