

うるま市ガイド

Do you Love URUMA?

“食べる”
にトキメク♡
本島中部の旅



Let's go to U

うるまはうまい♡

「うるまはうまい」うるま市「ドライブガイド」 2013年11月 発行うるま市 企画制作株式会社/イズ・ハブ・ユー

うるま市はうまい♡

うるま市をドライブして「うるまもずくチャンブルー丼」または「津堅にんじんロール(1本)」を買って当てよう!
抽選で「ホテル宿泊券」や「ホテルランチ券」、「うるま市の特産品詰め合わせ」が当たります!

“うるま”はうまい! プレゼントキャンペーン実施中!

最高の眺めをあなたに!
A賞 ホテル宿泊券1泊2日(朝食付) 2名様×1組

水平線を眺めながら過ごす、至上の休日。
ホテル浜比嘉島リゾートの宿泊券をペアで1組にプレゼント!

海辺のホテルでランチを!
B賞 リゾートホテル レストランランチ券 2名様×3組

大パノラマの展望に包まれた、開放的な空間で至福のひと時を!
料理と時間とともに色が変わる美ら海をご堪能ください!

ご家庭に常備したいセットです

C賞 うるま市特産品詰め合わせセット 5名様

うるま市特産品のグアハ茶やお塩など、使用度とその良さがわかる特産品をセットにしました!

キャンペーン期間 2013年11月23日~2014年1月31日 締切 2014年1月31日 消印有効 抽選 2014年2月 発送 2014年3月

U MAP



MAP詳細

※①~⑦は情報ページに記載されています。

- めちまーすカフェ たかはり
- ニュー三和(レストラン サラ)
- キャッスルハイランダー
- プティファール江洲店
- プティファール石川店
- プティファール安慶名店
- BBR
- ふくや
- ケーキのトミーズ
- うるまジェラート
- プランジュリーカフェヤマシタ
- オハナ食堂
- 山城紅茶園
- うるまスター
- バーラージュイフル
- ちゅら浜食堂
- 万鐘もも庵
- 海産物食堂 すず丸
- かに食堂

「うるま市」って

どんなところ？

世界遺産の勝連城跡に海中道路。
 ニンジンで有名な津堅島もあって、
 もしくは日本一の生産量。
 HYもいれば、比嘉愛美の出身地でもある。
 (最近では上間綾乃がブレイク中！)
 ところが意外と知られていないのが
 食材の豊富さと、ユニークさ。
 中部をドライブするときは
 一度立ち寄ってみる価値ありの
 ”うまい！”と思わず発してしまう
 食の宝庫の町なのだ！



南部からうるま市への 便利なアクセス方法は3つ!

①アワセベイストリートから海中道路へ



- ①沖繩自動車道・北中城I.C.を降りて県道81号線を東へ
- ②アワセベイストリートを一気に直進して金武湾が見えるシーサイドへ
- ③あっという間に海中道路に到着! (道が空いていれば北中城I.C.から車で約30分)

②沖繩北I.C.から別名「おでん街道」を抜けて市街地へ



- ①沖繩自動車道・沖繩北I.C.を降りて、そのまま県道36号を直進!
- ②上平良川交差点が見えたら左折し、県道75号線へ

③石川I.C.からカフェストリーへ



- ①沖繩自動車道・石川I.C.を降りて国道329号へ (バイパスでなく市街地の329号線を行きましょう)
- ②うるま市石川中央公民館のちよっと手前を左折し、海沿いをドライブ!
- ③すると海沿いの道にカフェが立ち並ぶカフェストリートが!

うるま市の中心地と云えば「みどり町」。別名「おでん街道」と呼ばれるこのストリートは、何だか気になる看板のお店がいっぱい!



リサイクルショップにバーラ。おでん屋もあれば食堂も。ドライブしながら、あれこれ物色するのが楽しいストリートです!

ん?
 気になるお店が「うるま」には沢山!

うるまもずく チャンプル。ブルー。丼

1,000円
(税込)

※料理の内容は提供店によって若干異なる場合があります。

「もずく」生産量日本一のうるま市に
新しい名物料理が誕生!

「もずく」の食べ方といえは
「もずく酢」や「天ぷら」が定番ですが
「もずく」生産量日本一を誇るうるま市に
「もずく」の新しい
新・名物料理が誕生しました!



一度は味わいた
みりよく
味カ
うるま
「でしか
味わえない

井・小鉢ぜんぶ合わせても
なんと600kcal未満!!

この商品のレシートを
張ってアンケートに
応募してね!
プレゼントキャンペーン対象商品

黒糖みつミルクぜんざい 330円(税込)
創業60年の老舗洋菓子・そうざい店。中部農林高校そばにあり、朝から晩まで老若男女が集う地元・うるま市の人気店。沖縄産黒糖を使用した黒蜜がアクセントにきたふわふわの水とたっぷりのあずきが特徴。

和洋菓子&そうざいの店 ふくや
うるま市安慶名443 ☎098-974-5445
☎ [平日]9:00-20:00 [日曜日]10:00-19:00
☎ 年中無休(1月1日-3日は除く)
※この商品は5月~11月までの限定販売商品。
今シーズン味わえなかった人は来シーズンをお楽しみに!



ポリウム満点。なんどいっても安心。
おもち・モチモチ



水まんじゅう粒香(りゅうか) 各1個 157円(税込)
地元・うるま市の特産品の完熟したグアバを使用。ぎっしりと詰まったグアバの美味しさと水まんじゅうのツルツとしたどこの2つの味が楽しめる水菓子です。手土産にも最適!

ケーキのトミーズ
うるま市宮里380-1 ☎098-973-9348
☎ 10:00-20:00 休 第1・3火曜日

山城紅茶 あっさりストレート 1,000円(税込)

100%うるま市山城産の紅茶。丁寧に仕上げたオリジナルストレートティー。ホットはもちろん、アイスティーもおすす。この一袋でティーカップ約25杯分楽しめます。

山城紅茶園
うるま市石川山城1560-85
☎098-965-3728
☎ 11:00-18:00 休 水曜日



お芋大好き!



うるまジェラート ゴールデンポテト味
キッズサイズ 250円(税込) / シングル 350円(税込) / ダブル 550円(税込)
伊計島の黄金芋を使用したホクホクとした黄金芋のまろやかな甘みが美味しいジェラート。着色料を使用せず黄金芋の色素のみで仕上げているそのジェラートは、幸せな気持ちにさせてくれる黄金色の特徴。

うるまジェラート
うるま市与那城照間1860-1 ☎098-978-8017
☎ 11:00-18:00 休 年末年始



イロイロ 250円(税込)

津堅にんじん、紅いも、モリンガなど。名前の通り色々な色、味、カタチが楽しめるクッキー。ドライブ中にひとかじりいかが?

オハナ食堂
うるま市石川曙1-2-17 ☎098-989-5197
☎ 12:00-15:30, 17:30-21:00
休 火曜日、水曜日



塩味と黒糖味の
コラボ!

ぬちあんぱん 180円(税込)

北海道産小豆に沖縄多良間産の黒糖とうるま市産のぬちまーすを使用した船を天然酵母の生地で包み、卵・牛乳・バターを使用せず生地の美味しさを存分に楽しめるあんぱんに仕上げました。熱したフライパンにごま油をしいて焼いて食べても美味!

ブロンジュリー カフェ・ヤマシタ
うるま市与那城平安庭425-2 2F
☎098-977-8250
☎ 11:00-19:00 休 月曜日、火曜日



パーラージョイフル



パーラージョイフル

与那覇高校生の憩いの場、それがパーラージョイフル。全てのメニューが良心的価格。あのHYも高校時代通ったという青春の味。コーンライスって何?フルコギがあるなんて、まさかやあ〜?! 大人もテンション上がること間違いなしのうるま市ならではの、...いや、与那覇ならではのパーラーなのだ。

パーラージョイフル
うるま市勝連平安名2934-1 ☎098-978-2768
☎ 11:00-21:00 休 不定休



懐かしい
お菓子がいっぱい!

なつかし昭和のお店
うるまストアー

道路沿いになる看板を見かけたあなたはぜひ来店を。その扉を開けて一歩店内に足を踏み入れればそこはThe・昭和の世界が待っています。駄菓子や雑貨を大人買いすればきっと心もお腹も満たされることでしょう。とさうるま市は合併してまだ8年。あれ?ということはこの店も意外と歴史が浅いかも。何とも不思議なお店なのだ。



値段もとってもリーズナブル。子供と一緒に来店すればテンションMAX!

とろろ狭しと陳列された商品の数々。

うるまストアー
うるま市赤道329 ☎090-9781-7963
☎ [平日]12:00-20:00 [土日祝]10:00-20:00
休 月曜日 ※祝日の場合は翌日休み



見た目も味も上品ながら、価格はとってもリーズナブル。様々な食べ方が楽しめ、それでいてヘルシー!!

まずはそのまま食べて楽しむ。そして次にビビンバのように混ぜて味の変化を楽しんで見て! きっと思う存分食べる楽しさを堪能できることでしょう。

このチャンプル。丼。なんと「もずく」のしゃぶしゃぶ付。しゃぶしゃぶで楽しんだ後のダシ汁を丼にかければこれまた美味しいお茶漬け風に早がわり!

女性のリーダーが多いのもうなずける彩りもすぐれた逸品です!

詳しい情報は「うるまもずくチャンプル。丼」の公式サイトを見てね

<http://uruma-mozuku.jp>



こののぼりが目印!!



ぬちまーすカフェ たかはなり
うるま市与那城宮城2768
☎098-983-1140
☎ 11:00-15:00, 10:00-17:30
休 年中無休 ※木曜日は軽食、デザートのみ(もずくチャンプル。丼は休み)
共 40席 車 40台



ニュー三和(レストラン サラ) ※前日予約制
うるま市田場1100-10
☎098-974-3370
☎ 11:30-14:00
休 日曜日(お盆・正月 ※要・問い合わせ)
共 70席 車 300台



キャスルハイランダー
うるま市天願156-1
☎098-972-4143
☎ 11:00-14:30, 17:00-22:00
休 年中無休(お盆・正月・旧正月を除く)
共 75席 車 100台



お求め場所は
こちら！



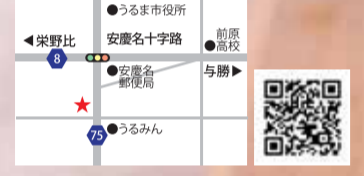
プティファール江洲店
 〒うるま市学江洲542-9
 ☎098-973-5784
 ⌚9:00-21:00
 年中無休(1月1日-2日を除く)



プティファール石川店
 〒うるま市石川東山1-22-20
 ☎098-965-4702
 ⌚9:00-21:00 年中無休



プティファール安慶名店
 〒うるま市安慶名126-3
 ☎098-972-3575
 ⌚9:00-21:00 年中無休



BBR
 〒うるま市太田305
 ☎098-973-1234
 ⌚[ランチ]11:30-13:30
 [ディナー]13:30-17:00
 [ディナー]18:00-23:00※21:30ラストオーダー
 火曜日はディナーのみ休み、水曜日



これでも
ごく一部
ナン德斯



にんじんパウダー
 【農業生産法人合同会社萌芽】
 100%津堅島にんじんのパウダー。料理やお菓子の素材のほか、保存料や着色料などの添加物を使用していないから赤ちゃんの離乳食にもぴったり！

清酒 本醸造 黎明
 【(株)石山酒造株式会社】
 沖縄では珍しい清酒。フルーティーな香りにほのかな甘みがほど良くマッチし、バランスのとれたすっきりとしたお酒。冷やした清酒をグラスに注いでキュッと一杯どうぞ！

この商品のレシートを張ってアンケートに
応募してね！
 プレゼントキャンペーン対象商品

この商品のレシートを張ってアンケートに
応募してね！
 プレゼントキャンペーン対象商品

津堅にんじんロール
 ※価格や仕様はプティファールとBBRとで若干異なります。



これでもごく一部ナン德斯

まだまだある味力!
 うるま市認定特産品の数々をご紹介します!

ノニ元気ジュース
 【農業生産法人有限会社たいよう】
 奇跡のフルーツ「ノニ」。うるま市で農業や化学肥料を一切使わずに育てられた「ノニ」を使用した発酵熟成飲料。

生しぼり 沖縄たんかん梅酒
 【(株)嶺山酒造】
 沖縄のタンカン、国産南高梅、沖縄の地釜炊き黒糖、沖縄ミネラル海塩「ぬちまーす」を相満過された泡盛「松藤」とブレンド、沖縄が語った梅酒です！

グアバ茶
 【農事組合法人グアバ生産組合】
 うるま市の特産物「グアバ」の葉を使用したグアバ茶。飲みやすくほのかな渋みが美味しい健康茶です。

琉球泡盛・暖流
 【(株)神村酒造】
 オーク樽で貯蔵・熟成させた古酒を使用した琉球泡盛「暖流」。琥珀色に染まったその味と色は洋食にもぴったりの美味しさです。

あまSUN (中晩生柑橘「天草」)
 【(株)中部地区晩生柑橘 産地育成協議会】
 毎年冬に収穫される「あまSUN」は、多くのファンが待ち焦がれる柑橘類。ジューシーな果汁と濃厚な甘みが特徴です。

琉球泡盛・暖流
 【(株)神村酒造】
 オーク樽で貯蔵・熟成させた古酒を使用した琉球泡盛「暖流」。琥珀色に染まったその味と色は洋食にもぴったりの美味しさです。

ニンジンがロールケーキに大変身!



どれを注文してもハズレのない美味しさ。ちゅら浜食堂

がっつり食べたいあなたに朗報。これぞ沖縄食堂のあるべき姿。本物の味は気取らない美味しさなのだ!



ニニクたっぷり豚肉の血炒め。沖縄のスタミナ料理の定番。素材の鮮度と料理人の腕の差が味にモロに出るメニュー。もちろん沖縄産豚肉使用。食べた人を虜にするその味をぜひ一度で賞味あれ!

うるま市石川白浜2-7-16
 ☎098-965-1040
 ⌚11:00-20:00
 日曜日 ※土曜日は14:00まで
 30席 4台

海の見える癒しのカフェ ランチカフェ 万鐘ももと庵

ブランド豚「万鐘豚」が存分に味わえます。

豚しゃぶをたっぷり温かい汁そうめんのにせた「豚しゃぶ素麺膳」はボリュームがありながらツルっとあつという間に食べられる美味しさ。副菜やデザートも充実していて、女性や家族などのグループ客に人気です。



豚しゃぶ素麺膳 1,050円(税込)
 こちらも絶品! デザートについてくるパッションフルーツプリン。

うるま市勝連南風原3211-7
 ☎098-923-0725
 ⌚11:00-16:00
 水曜日 35席
 15台

うるまはランチ

中部に来たら 本格フレンチの隠れ家レストラン レストランBBR
 和洋中すべてOK! 地元の食材を上手に活かした洋食レストランから一風変わったローカル食堂まで。食材だけでなく食事もうるまの味力です!

筋道を入ると見えてくる赤瓦屋根の建物。一歩お店に足を踏み入ると、そこは別世界が広がる空間でした。

レストランBBR。地元・うるま市では知る人ぞ知るリピーターの多いレストラン。その料理の数々は筆舌に尽くし難い美味しさと彩り。自慢のコース料理は一度は食べに行く価値あり。美しく美味しい料理をゆっくりとご堪能ください。

うるま市大田305 ☎098-973-1234
 [ランチ]11:30-13:30 [ディナー]13:30-17:00 [ディナー]18:00-23:00※21:30ラストオーダー
 火曜日はディナーのみ休み、水曜日 45席 10台



カラフルカフェ オハナ食堂

見た目よりもボリュームがあり、食べ応えも十分! 野菜もたっぷりなので体に優しいごはん。カラフルな野菜料理とお肉料理がのった見た目もかわいいプレート、お肉は沖縄産、野菜は可能な限り沖縄産の無農薬野菜を使用。



うるま市石川東山1-2-17
 ☎098-989-5197
 [ランチ]12:00-15:30LO [ディナー]17:30-21:00LO
 火曜日、水曜日 14席 4台

URUMA



UMAI



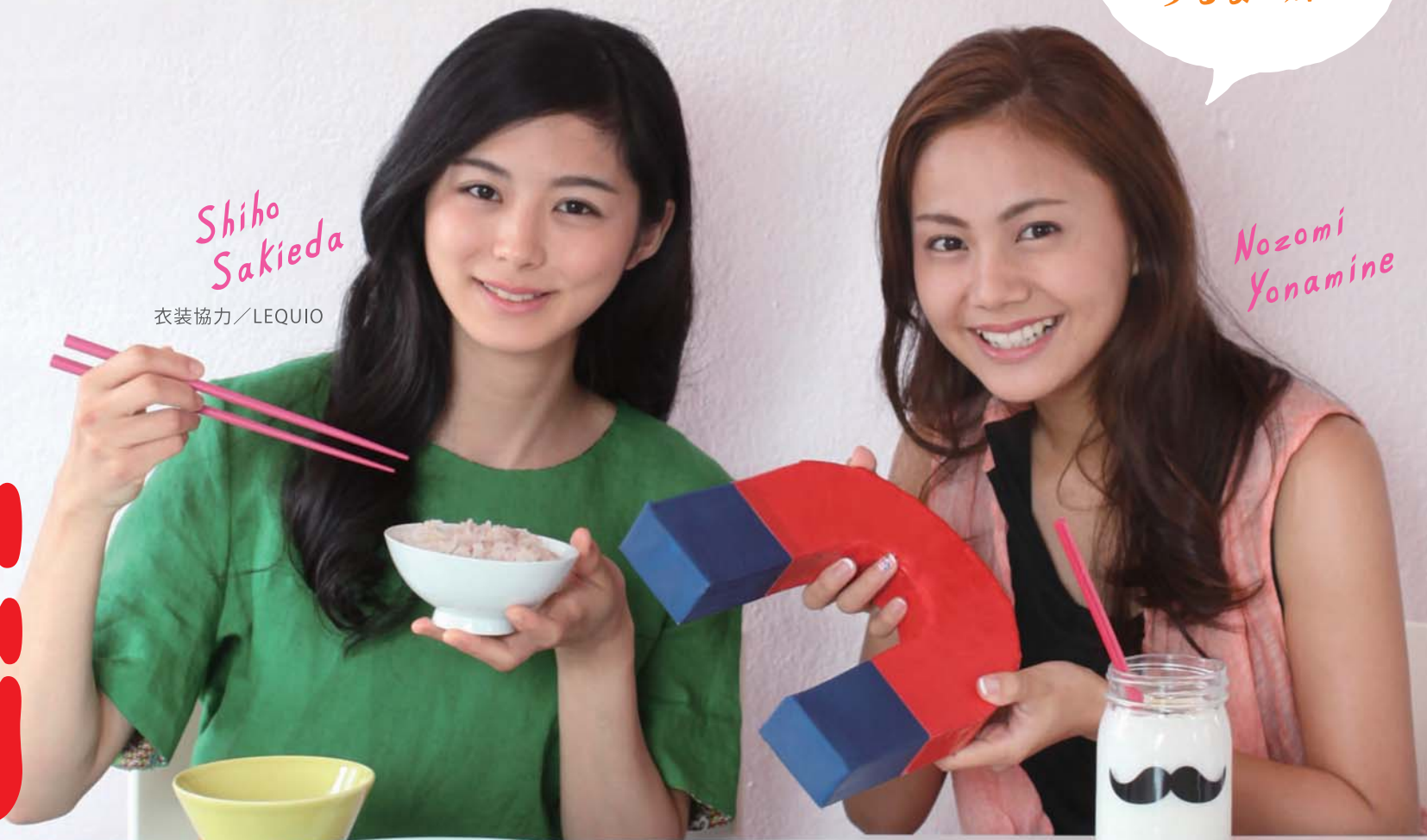
DRIVE A GIRL! GIRL!

“食べる”に
トキメク♡
うるまの旅

Shiho Sakieda

衣装協力/LEQUIO

Nozomi Yanamine



うるまはうまい!
ドライブガイド



うるまはうまい!ドライブガイド Vol.1 2014年10月発行 発行:うるま市 企画制作:株式会社ノイズバリュー

うるまはうまい!ドライブガイド Vol.1 をご覧になりたい方はこちらへ www.noisvalue.co.jp/uruma_vol1.pdf

おきなわ探検隊!! おきたん! 毎週金曜日 好評連載中!!



作:大城さとし

「大城さとし」糸満市在住の漫画家。毎月タイムズで人気連載中の「おきなわ探検隊!! おきたん!」の作者。この作品は、糸満市観光局の依頼で制作された。この作品は、糸満市観光局の依頼で制作された。

海が見える
カフェストリートへGo!

DRIVE A GIRL! GIRL!

オシャレという言葉で片付けるのには勿体ない
本格的な料理が楽しめるカフェ一っけた!

START

お気に入りの1軒を探しに全店制覇しよう!!

1 オハナ食堂

カラバラごはん 1,000円

さわやかな建物にポイント入るビビットカラーがなんとも愛らしい。女子なら一度は憧れたであろうファンシーな店内に、看板メニューの「カラバラごはん」が色とりどりに輝く。お皿いっぱい盛り付けられた地元産の野菜とお肉が、お腹と心を満たしてくれます。

うるま市石川 1-2-17
☎ 098-989-5197
① [月~木] 11:30~15:30 LO
② [金~日] 11:30~21:00 LO
※金のみ 15:30~17:30 CLOSE
☎ 火曜日、水曜日

好評販売中

2 SOUPCON

まるで異国を思わせる付まい。ストリートの中でもいちばん海に近いカフェ。店内には厳選された家具が所狭しとレイアウトされ、ついとお酒が進むメニューに横合やパーティに利用する方も多しとか。リラックスした空間で陽気な会話が飛び交うお店です。

うるま市石川 1-6-38
☎ 098-964-3864
① 12:00~22:00 LO
② 日曜のみ 12:00~16:00
☎ 月曜日、第1・第3火曜日

日替おリプレートランチ 950円

アイスカフェラテ 500円
よ〜く 猫っまわ)

GOAL

「うるまはうまい!!」を感じられ心もお腹も満たされたの
Nozomi

カフェストリート巡りは楽しさいっぱい! お腹もいっぱい! 大満足でした〜(´▽`)
Shiho



3 EXIT CAFE

音楽好きのオーナーが営むこのカフェは、店内いたるところに楽器が。センスの良いBGMとテラスから眺める海。そこに店主自慢の料理が加わります。ランチタイムから趣が変わる18時からは、BARタイムがスタート。間夜の月に照らされながら、恋人や仕事仲間と語り合ってみるのも良いかも。開放感あふれるテラス席もオススメ!

うるま市石川 1-9-28 house no134-B
☎ 098-989-9966
① [ランチ] 11:00~15:00 LO
② [テイクアウト] 17:00~23:00 (LO 22:00)
※土・日 11:30~22:00
☎ 月曜日

Special menu
上等トビイカのイカスマイパスタ 1,200円

一口食べるとその美味しさに驚く、食欲をそそるイカの風味がイカスマイペースの Pasta を美味しく引き立てます。肉厚のトビイカがなんとも柔らかなので多くの方がこの Pasta の虜になること間違いなし!

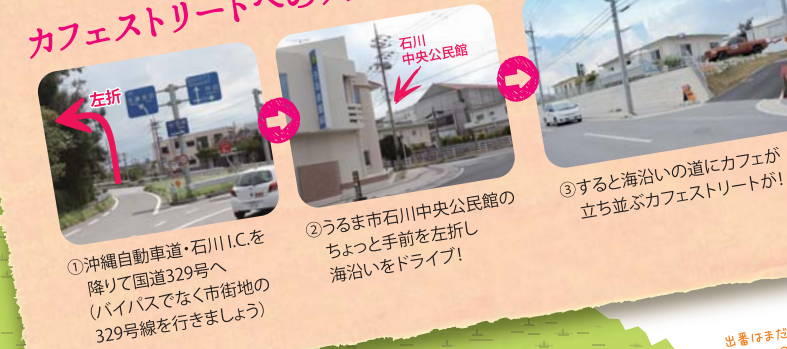
5 Ile des pins

海を見渡せる高台にある店の名物ランチは名古屋風味味噌カツプレート。その他、本場名古屋の味を忠実に再現したスイーツも人気。持ち帰り出来る手作りのお菓子は、ドライブがてらの小腹を満たすのにもピッタリ!

うるま市石川 1-9-22
☎ 098-989-8801
① 10:00~18:00
☎ 火曜日、水曜日、木曜日

名古屋風みそかつプレート+ドリンク付き 850円

カフェストリートへのアクセス方法はここから!



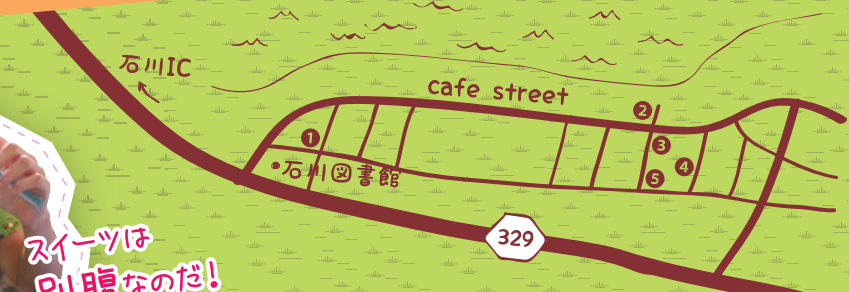
4 りりいる食堂

スープカレー発祥の地・北海道で長年スープカレー専門店を営んでいた店主が、極上のスープカレーを沖縄へ。スパイスの効いたスープに、肉・野菜・魚がたっぷり盛りつけられ、味もボリュームも大満足の美味しさ。そんなカフェが作る沖縄そばも隠れた人気メニュー。どちらもぜひ食べてみたい逸品です。

うるま市石川 1-9-11
リバーストーン141
☎ 098-989-9797
① 11:30~売り切れ次第終了
☎ 不定休

りりいる食堂のスーカレー 1,000円

カフェストリートMAP



期間限定!

2014年10月~2015年3月末まで

うるま市の地域資源を使った Special menu

うるま市石川のカフェストリート各店が、本誌の為に期間限定で「うるまはうまい!!」スペシャルメニューを提供中。今回選ばれたうるま市の素材は「黄金芋」「トビイカ」「パッションフルーツ」。素材の持ち味を活かしたそれぞれの料理は、今この瞬間に食べたくなるものばかり。チャンスをお逃すな! イザうるま市へ!!

1 オハナ食堂

ハニーパッションラッシー (クッキー付き) 600円

蜂蜜のやさしい甘さとパッションフルーツの爽やかな風味をヨーグルトとココナツミルクで包み込んだドリンク。セットでつくドラゴンフルーツとパッションフルーツのクッキーが、アフタヌーンのゆったりとした心地よい時を奏でてくれます。

2 SOUPCON

伊計島自慢の黄金芋がニョッコ、ニョッコとニョッキに早変わり。そんな黄金芋のニョッキは独特の食感とアンチョビクリームのコクのある濃厚な味わいがたまらない!

黄金芋のニョッキ きのこのアンチョビクリームソース 1,200円

3 EXIT CAFE

うるま農場産 パッションフルーツのグラノーラパニライアイス 添え 450円

▲香り豊かな「うるま農場」のパッションフルーツを賞状に使用。一口頬張るとクミヤココナツの風味にパッションフルーツの香りが加わりパニライアイスとの相性がバツグン。

黄金芋のハニーパイ & うるま農場産アイスクリーム 850円

手作りのパイ生地、黄金芋をたっぷり詰め込み焼き上げました。温かいパイに冷たいアイス。そしてたっぷりの蜂蜜。そんな「冷」と「温」が交互に溶け込み、ランチの後には絶対に食べたて欲しいデザートです。

ピーチジュレとたっぷりうちなーパッションフルーツ餅付 800円

▼南国フルーツの代表選手パッションフルーツ。その種まで食べるのが南国フルーツ。その香りと食感に、ピーチの甘みをコラボしたメニュー、女子のハートを掴みたいならコレ!

4 りりいる食堂

アイスと黄金芋とあずき 600円

時にはアイスと一緒に。時にはあずきと一緒に。そして、たまには黄金芋だけをそのまま、組み合わせのローテーションを楽しめる、素朴な美味しさのデザート盛りです。

5 Ile des pins

黄金に色づいたスイーツポテトは見るからに美味しそう。濃厚な甘さはコーヒーマスタードと相性抜群。甘いものが食べたくなったその時に、いつも側にいて欲しい存在です。

黄金のスイーツポテト 350円



安全運転しなや
逮捕しちゃうぞ♡

緊急指令! ローカル食堂を食い尽くせ!!

地元住民でさえまだ知らぬ名店が多いうるま市。そんなローカル色満載のお店を包み隠さずご紹介。
テーマは「美味しく」「リーズナブル」そして「ユニーク」。ランチタイムから今晚の食材探しまで。食にコトを欠かないうるま市へGO!GO!



大盛注意
いつでも
ぜんぶ500円!

- みぞ汁
- やきそば
- おかず
- ゴキウ
- トーフ
- ふう炒め
- ホクダチ

波止場食堂
すーじーにあるTheドローカル食堂 波止場食堂。
与那城屋慶名。筋道にひっそりと佇んでいるのが波止場食堂。
カーナビを設定しないとまず来られないであろう、知る人ぞ知る穴場の食堂に潜入!
10名入るが入れないかの小さな店内。壁に何気なく書かれている「おかず」がこの店のイチャ押し、こだわり。
地元特産の志林川豆腐を使うこと。地元でもなかなか入手困難なこの豆腐を使用しているながらも、
500円(税込)という低価格。その味と雰囲気は一見客を常連客へと導く。



お残り厳禁
新鮮野菜
たくさん仕入れて
います!!

坂の八百屋
お買い得情報がLINEで届く八百屋さん。
田場の坂にぽつんとある坂の八百屋。
自宅の車庫を改造して作ったと思われる店舗は斬新そのもの。
手ごろな価格のお野菜が並び、一見、地味な八百屋に見えるこの店は、意外なほど最先端。
なんとLINEで毎日仕入れた野菜やお得情報を発信してくれる「会員割」サービスも。
今日の夕飯はどうしようって方にはレシピ提案も!勿論、うるま市自産の農産物も品揃え拡大中!



会費募集
LINE 全開
メル会員
大募集
※お野菜も地元産の無農薬野菜も品揃え拡大中!



hinatacafe (ヒナタカフェ)
畑の中にあるオシャレなカフェ。煙の中にあるオシャレなカフェ。煙の中にあるオシャレなカフェ。煙の中にあるオシャレなカフェ。
田場の畑を分け入って行くときと見えてくるオレンジ色の建物。可愛らしい雑貨が所狭しと売られている。
畑の中にあるオシャレなカフェ。煙の中にあるオシャレなカフェ。煙の中にあるオシャレなカフェ。煙の中にあるオシャレなカフェ。
健康をテーマに思いとこだわりが料理に込められる。そんな体が喜ぶ料理を提供するhinatacafe。
最近の注目商品は何と言っても「黄金芋の金づば」。伊計島の黄金芋でも農薬や化学肥料を使っていない芋を使用するというこだわり。老練の高級和菓子店の味に匹敵するほどしっとりとした食感と黄金芋の味をじっくりと感じられる逸品。



ガーデンクレス
パン屋と思ったらカフェだったガーデンクレス。
上江洲の路地に入って行くときと見えてくるガラス張りのオシャレな建物。
観光客はまず通らないであろうこの道。そんな住宅地にある穴場スポット。
建物の裏手には自社農場。フレッシュなハーブを使い、日々の食事を演出する。
食事の美味しさはスタッフの努力の賜物。日夜美味しい食事を研究を行っていることわかる。
ガラス越しに並べられたパンも美味。美味しいうえに安いという、パン好きが毎日通いたくなる店。



TAKE OUT
動物のふれあい広場も
あるんだって?
お馬さんもうるまにもいるよ!



ピッコロ食堂
田場交差点の軌跡ピッコロ食堂。
前原高校向かいにあるこの食堂。前原高校向かいにあるこの食堂。前原高校向かいにあるこの食堂。
言うまでもなく高校生が愛してやまない名店。言うまでもなく高校生が愛してやまない名店。言うまでもなく高校生が愛してやまない名店。
おすすめメニューは大盛りのカツカレー。お持ち帰りの高校生には持たせてあげたい!とばかりのものをこい。さらにはこの量はだじやない。この量でなんと250円(税込)。ピッコロ食堂は日々育ちゆく学生を縛る下で支え続けるおふくろ的食堂だったと。もちろん学生以外も来店OK!



ナカヌ浜
さしみ定食頼んだらサービスに刺身がっついてきた?! ナカヌ浜。
平安座島の交番裏にある元・海人の店。平安座島の交番裏にある元・海人の店。平安座島の交番裏にある元・海人の店。
看板娘ならぬ看板マグロがお客様をお迎え。看板娘ならぬ看板マグロがお客様をお迎え。看板娘ならぬ看板マグロがお客様をお迎え。
おススメメニューはもちろんマグロ丼。新鮮なのは当たり前。マグロがたっぷり850円(税込)。しかしこれだけじゃない。店主の気分で出されるであろうサービスは、ゼイタクっていったらなんの!刺身やあら魚、魚の燻製からハブ湯と気分によって変わる幅広いおもてなし。おやつも食べ放題なのが嬉しい。

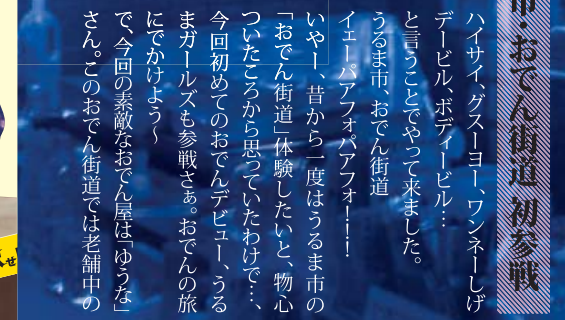


新コーナー
観光農園「うるま農場」
金武湾を見下ろす
絶景のヒュースポットに
その農場はできるらしい?!



このボリュームで
まさかの250円?!

しげさん歩
うるま市
特別緊急企画
今宵もしげが愛するうるま市?!を歩く



うるま市のおでん街道初参戦
「おでん街道」はうるま市の
ハイサイグースト、ワンシゲ
デービル、ポテト、パン、
という市のおでん街道。
「おでん街道」はうるま市の
ハイサイグースト、ワンシゲ
デービル、ポテト、パン、
という市のおでん街道。
「おでん街道」はうるま市の
ハイサイグースト、ワンシゲ
デービル、ポテト、パン、
という市のおでん街道。

おでん街道の魅力を伝える
「おでん街道」はうるま市の
ハイサイグースト、ワンシゲ
デービル、ポテト、パン、
という市のおでん街道。
「おでん街道」はうるま市の
ハイサイグースト、ワンシゲ
デービル、ポテト、パン、
という市のおでん街道。

新コーナー
ママ言わく
なんとこの
タレは28
年ずっと継
ぎ足して使
われている
そう、この
味のなる
んですな
ゆるまさん

警部・タレこみ
「うるま市の先取り情報」
新たなドライブスポットが
うるま市石川に誕生との
タレこみを受け、編集部が潜入!
その全貌がいよいよ明らかに!
観光農園「うるま農場」

しげさん歩とは?!
「うるまのNight情報誌」
「GEM」の地味ながらも密かな
ファンを持つコーナー。
カメラマンの「しげさん」が
今日も夜な夜な街を巡る
愛と誠の体験記!

今今オープンに向けて着々と準備中。
2015年夏、開園予定!
2020年のオリンピックに比べたら
あっと言う間ぞ!



うるま市宇田場960 098-989-9935
10:00~19:00 1/1日~1/3日
うるま市宇田場1825 090-2585-8938
11:00~16:00 (学校に合わせて変更) 日曜日
うるま市上江洲687-4 098-974-9000
11:00~18:30 (ランチ11:00~14:30) 日・祝日
うるま市平安座386-1 098-977-8401
11:30~20:00 日・第3日曜日

辛

島ネロ
 沖縄県内 750円(税別) / 沖縄県外 800円(税別)

島ネロ研究所 ☎098-963-5511
 (HP)www.shimano.com

「一滴最辛(いつてきさいしん)」。この言葉に込められた「最適な辛さ」とは、沖縄産の島唐辛子のみを主原料にし長年かけて研究された味。直球の辛さの後に変化球の旨さが残る使えば使うほどそのブレスが身に染み入ります。ここに辛味調味料の革命きたり。

『島ネロ』取り扱いはこちら
 南部にも勢力拡大中!

オハナ食堂と
 エグジツトカフェでも
 取り扱い中!

那覇市
 回(おもろまち店)
 Tel:098-861-7575 那覇市おもろまち 4-11-1

舞天(本店)
 Tel:098-862-1336 那覇市おもろまち 4-3-28

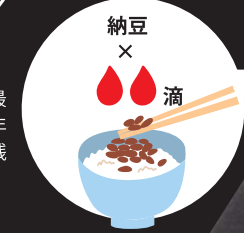
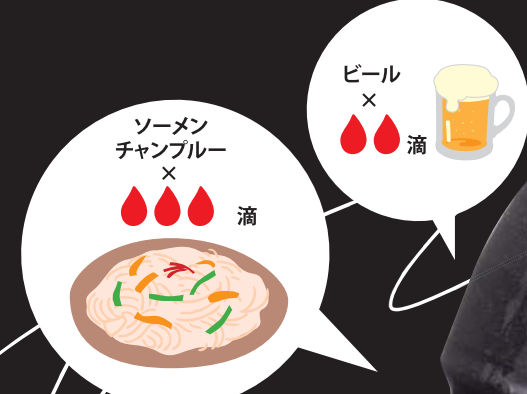
Resort cafe KAI
 Tel:098-840-6333 豊見城市豊崎5-1

喜島屋(牧志公設市場内)
 Tel:098-864-0731
 那覇市松尾2-10-1 第一牧志公設市場1F

うるま市 沖縄市
 うるま市特産品の店 うるま〜る
 Tel:098-923-2178
 うるま市勝連南風原3908

民宿「ごーやー荘」
 Tel:050-1205-2758
 沖縄市胡屋1-5-32

坂の八百屋
 Tel:098-989-9935
 うるま市
 宇田場960



甘
 ほんのり甘い
 うるま
 Sweets

沖縄・うるま市 特産品に誕生!! ニューフェイス

美
 しい
 うるま市名産
 黄金芋

えがおファーム
 村田 孔彦さん
 トモ子さん



えがおファーム
 村田 孔彦さん
 トモ子さん

こがねチャンまんじゅー
 えがおファーム

伊計島にて有機自然農法で黄金芋を育てる「えがおファーム」。愛情たっぷりのお芋を多くの人に届けたいとの思いで作ったのが「こがねチャンまんじゅー」。奥さんの村田トモさんが研究に研究を重ね、芋そのものの味を活かした美味しさに仕上げました。お子さんからお年寄りまで食べられるどこか懐かしい素朴な味わいです。

黄金芋が味わえる茶屋が
 オープンしました!
 「テイクアウト専門店」

うるま市勝連南風原4156
 ☎090-7903-3858
 15:00~19:00オープン 因月~木曜日



パン屋が作る
 キャロットロール 1本 1,500円(税込)

Boulangerie i+plus(アイプラス)
 一見するとロールケーキ。が、実はそうではない。うるま市の人気パン屋さんがプロデュースする津堅にんじんのロールは「うずまきパン」をモチーフに開発。真っ白い風貌は、あえて生地を裏巻にしているから。そんなセンスが光る逸品は、見た目はロールケーキなのに味はパン。味わったことのない未知の美味しさをぜひGetして!

うるま市栄野比154 ☎098-989-0616
 火~金10:00~18:00、土・祝日9:00~17:00
 因月、日曜日



津堅にんじんパウンド
 フクロク亭 1個 210円(税込)

安慶名のすじ道を右へ左へ進んでいくと見えてくるフクロク亭の文字。どこかしら昭和をイメージする佇まい。その風貌通り、味もとがらずやさしい味。ノスタルジックな雰囲気と味が何ともし難い店内は一度訪れる価値ありです。

うるま市安慶名203-11-1F
 ☎098-972-4930
 1:00~18:00 因火、水曜日

にんじんロール

うるま市特産の津堅にんじんがケーキに变身!とばかりにここ数年、続々と新商品が生まれる「津堅にんじんロールケーキ」。1社から始まった試みが、今では3社に拡大し、それぞれの店の特徴を活かしたバリエーション豊富なラインナップが揃いました。それぞれの味は似て非なるもの。さああなたの好みはどの店のケーキ?

1 ブティ・フルール
 (石川店/安慶名店/江洲店) 864円(税込)
 <石川店> うるま市石川東山1-22-20
 ☎098-965-4702

2 レストランBBR 1,080円(税込)
 うるま市大田305
 ☎098-972-4930

3 フクロク亭 1,100円(税込) ※店舗詳細は左に記載



珍
 いいイカ
 イカ?

トビイカ 海市水産

うるま市の宮城島近海を元気ハツラツと飛び跳ねるトビイカ。その生命力あふれる元気さは、他のイカ達よりずっと勝っているに違いありません!限られた地域でしか取れない為、沖縄でもあまり知られていない代物。過度な噛みごたえのある肉厚な身はイカの旨味がしっかりと味わえます。うるまの海から獲れた上質な海産物は飲食店関係者から高い評価を得ています。

うるま市与那城池味1176-4
 ☎098-977-7224

まだまだあるよ!うるま市特産品

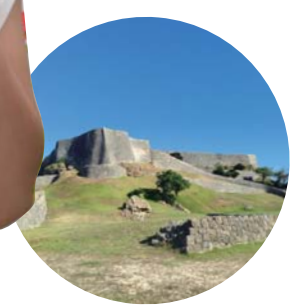
- ほんのり滑たい 黄金クリームパン プランジェリーカフェ ヤマシタ
 伊計島の黄金芋を使用した天然酵母のパン。パンの中には黄金芋とカスタードクリームが2層になっていて、それぞれの素材をベストな状態で引き立たせる。海中道路をドライブした際にはぜひ手に入れたいパンです。
- 泡に恋して 崎山酒造の梅酒炭酸・黒糖炭酸
 梅酒をベースにした微炭酸リキュール。「黒糖梅酒」「タンカン梅酒」「微糖梅酒」の3種類。それぞれのリキュールをシュワシュワと炭酸が盛り上げます。梅酒好きが思わず恋してしまう逸品です。
- 塩黒糖しょうがパウダー めちまーす
 命の塩と呼ばれる「めちまーす」。県内外で人気を誇るこの塩に、黒糖と生姜パウダーをブレンド。生姜の香りと黒糖の甘みに加え程よい塩味が特徴。生姜湯はもちろん、みりんの代りに料理に使える優れたものです。
- 志林川豆腐 志林川豆腐店
 うるま市内でさえ入手困難な銘品。重量・美味しさ共に横綱級。ゆし豆腐でなく「ゆ」豆腐となっているのも面白い。そのまま食べてもちゃんぶるーにしても美味しい逸品です。
- もずくドレッシング もずくの竜宮城
 浦島太郎の装いで全国で本品をPRする名物社長が作るもずくたっぷりのドレッシング。うるま市産もずくのとりもみ、勝山シークワサーの酸味が絶妙な美味しさです。
- 黒糖屋さんのミックスナッツ 株式会社海邦商事
 「ピーナッツ」「アーモンド」「カシューナッツ」と人気のナッツ類に沖縄産黒糖とめちまーすをコーティング。その絶妙なバランスの味は、一口食べたすと手が止まらない美味しさです。
- グアバ茶 グアバ生産組合
 うるま市の特産品「グアバ」の葉を使用したグアバ茶。飲みやすいほのかな渋みが美味しい健康茶です。
- ノニ元気ジュース 農業生産法人たいよう
 奇跡のフルーツ「ノニ」。うるま市で農業や化学肥料を一切使わずに育てられた「ノニ」を使用した発酵熟成飲料。健康志向の方にオススメのジュースです。



うるま市ってどんなところ?

世界遺産の勝連城跡に海中道路。ニンジンで有名な津堅島もあって、もずくは日本一の生産量。HYもいれば、比嘉愛未の出身地でもある。神谷千尋って知ってる? 上間綾乃は?

そんないろんな魅力が詰まった地域が「うるま市」。そのうるま市が現在「食」をテーマに街づくりに取り組み中。中部をドライブするときは、一度立ち寄りてみる価値ありの「うまい!」と思わず発してしまう町なのです。



勝連城跡
 世界遺産に登録されている城跡。城跡から眺められる美しい海と島々、そして街並み。多くの観光客が訪れる人気の観光スポットです。



エイサー
 古くから受け継がれてきた伝統エイサーを中心に30以上の団体が活動するうるま市は沖縄エイサーの中心地。毎年夏に行われる地元エイサーまつりは多くの観客を集めます。



海中道路
 与勝半島と平安座島を結ぶ全長4.75kmの橋。両サイドに広がるコバルトブルーの海を眺め、まっすぐに伸びる道を走れば、爽快感溢れるドライブが楽しめます。恋人たちにも人気のドライブスポットです。



闘牛(ウシオーラセー)
 沖縄県内でも闘牛が特に盛んな地域のうるま市。1トン級の巨体がぶつかり合う迫力に魅了された多くの闘牛ファンが集う闘牛専用のドーム型闘牛場もあり、闘牛の町として名実ともに県内No.1の地域です。

うるま市特産品の店
 うるま〜る
 ギフトセット誕生

勝連城跡の麓にある、うるま市特産品の店「うるま〜る」から銘品揃いのギフトセットが誕生! 手ごろで沖縄らしさがたっぷり詰まったギフトセットは要チェックです!!

詳しくはWEBサイトをチェックしてね!
www.uruma-ru.jp

