

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2003年放送分](#) > 4月5日放送 伝統の味を現代風に～沖縄発大ヒット菓子～

4月5日放送 伝統の味を現代風に～沖縄発大ヒット菓子～

4月5日(TX・TVO・TSC)

6日(TVA・TVH・TVQ・RCC・TVQ・OTV)

7日(BSJ)

伝統的な沖縄のお菓子を創意工夫し、お客のニーズに合わせた独創的なお菓子で知られる(有)ファッションキャンディ(資本金8,000万円、従業員105名)。同社は、琉球王朝時代の雅が磨き上げた沖縄独特のセンスを、ちんすこうや泡盛、黒糖、紅いもなどの特産物を使って現代人の嗜好に合ったお菓子に表現している。沖縄独自の風土と文化を大きな武器とする新しいお菓子の開発、つまりは大きな付加価値の創造の内奥を探る。

伝統の味を現代風に

～沖縄発大ヒット菓子～

[視聴覚教材No. TV15-1](#)

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



沖縄にやってきた志垣さん。
沖縄といえば、紫イモ、沖縄そば、ゴーヤなどお土産が沢山。
その中でも代表的なお土産といえば、ちんすこう。

今日の訪問先は、そのちんすこうを現代風にアレンジしたお菓子を製造している会社、ファッションキャンディ。
こちらは知念社長。





「(お土産に)ちんすこうは買って来ないで」と言われたことに発奮。
沖縄県民のプライドにかけて、おいしいちんすこうを作ろうと思ったと知念社長は語る。

そして、2年間の歳月をかけて開発したのが、この「ちんすこうショコラ」。
伝統菓子のちんすこうにチョコレートをコーティングし、現代風で高級感をもったお菓子に仕上げた。



試食する志垣さん。
「チョコレートをまぶしていても、ちんすこうの味は損なわれていない」、
「そこが狙いなんです。」と知念社長。

ファッションキャンディのちんすこうは、沖縄産の地鶏の卵、砂糖やラードなどをふんだんに使って、作っている。



そして、出来上がったちんすこうにチョコレートをコーティング。



これで「ちんすこうショコラ」の完成！
この「ちんすこうショコラ」は、ちんすこうと
チョコレートの味を調和させるため、長期
間の研究を要した。



色々な技術の向上のため、ファッションキ
ャンディでは、社員の派遣や講師の招聘
による研修を実施。
こちらの石川課長は、フランスのチョコレー
ト専門家の元で勉強をしてきた。

情報収集や研修を積極的に行う



創業のきっかけは海洋博への出展。
そこで大変な好評を博した商品が、このキ
ャンディ・レイ。



沖縄県産業振興公社の城間部長。
事業が発展させるにつれて、運転資金の



問題が発生。
その時に助力をしたのが、沖縄県産業振興公社。
その高い技術から、「今は沖縄のチョコレート言えばファッションキャンディといえるほど」と、城間部長は語る。

地域のオンリーワン企業を目指す



自分が好きな物、欲しい物こそ、人様も欲しいと思うという発想を大事にする知念社長。その考えは、きっとお客様にも浸透しているはず。

自分が欲しいものを作る



[ひとつ上の階層へ](#)

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN