

2026 年 10 月 1 日

<報道発表資料>

沖縄セルラー電話株式会社
合同会社ぐらんま

糸満市観光農園に新たな“食”の拠点「農園カフェぐらんま」が誕生

～県産食材を活用した地産地消と地域経済循環の拠点に～

沖縄セルラー電話株式会社と合同会社ぐらんまは、糸満市観光農園のレストラン棟に「農園カフェぐらんま」を開設し、2026 年 10 月 1 日（木）から 2027 年 1 月 31 日（日）までトライアル営業を実施します。



▲ 店内の様子

◀ 農園カフェぐらんま外観

本取り組みは、沖縄県産食材の活用による地産地消の推進や地域経済の循環創出を目的としたものです。糸満市観光農園で提供されている体験コンテンツと地域の「食」を組み合わせることで、観光客や地域住民の滞在価値向上を図り、地域活性化への貢献を目指します。

「農園カフェぐらんま」では、沖縄県産のフルーツや食材を活用した料理、スイーツなどを提供します。トライアル期間中は、お客さまのご意見を伺いながら、メニューやサービス、営業形態などを検証・改善し、2027 年 2 月以降の本格オープンを目指します。

糸満市観光農園では、バギーをはじめ、Tシャツ染めや真珠取り出しなどの体験型コンテンツが提供されています。今回、レストラン棟に新たな「食」の機能を加えることで、観光で訪れる方々や地域の皆さまが、食事と体験を一日を通して楽しめる場所づくりを進めます。

1. 開始の背景と担当者の想い

沖縄セルラーマルシェグループは、沖縄県内の生産者と連携し、県産農産物の販売や活用に取り組んでいます。その中で、農産物の規格外品の活用や食品ロスの削減、地域内での消費拡大は継続的な課題となっています。

また、糸満市観光農園ではフルーツ狩りや各種体験コンテンツを提供していますが、さらなる滞在価値の向上や地域の魅力を発信する機能の強化が求められていました。

そこで当社は、飲食店運営に関する豊富な知見を有する合同会社ぐらんまと連携し、「農園カフェぐらんま」を開設します。県産食材を活用した飲食サービスと観光農園の体験コンテンツを組み合わせることで、地域で生産された農産物の価値を来訪者へ届けるとともに、生産者・事業者・観光客をつなぐ地域経済循環の創出を目指します。

2. 「農園カフェぐらんま」の特徴

①店内で一から仕込む料理

沖縄そばは、昆布、かつお節、あごだしを組み合わせた出汁を店内で仕込み、自家製麺とほぐし肉を合わせて提供します。

バターチキンカレーは、数種類のスパイスを独自に調合し、玉ねぎのうま味を生かして仕上げます。発酵生地をバターで焼き上げたナンとともに提供します。

②県産食材を生かしたメニュー

糸満産を中心とするマンゴー、島バナナ、パイナップル、ドラゴンフルーツなどの南国フルーツや、当社の植物工場で生産するブランドいちご「美ら島ベリー」を活用したスイーツを提供します。また、地域の生産者から仕入れた食材の活用についても検討を進めます。

③「食」と「体験」を一緒に楽しめる施設

糸満市観光農園では、レストラン棟での食事に加え、Tシャツ染めや真珠取り出しなどの体験型コンテンツ、屋外での解放感あふれるバギー体験などを楽しむことができます。

食事と体験を組み合わせ、ご家族やグループで遊んで、味わって、一日を通して過ごせる観光農園を目指します。

3. 主な提供メニュー

沖縄の恵みを
いただきます。

農園カフェぐらんま

地産地消
ここでしか味わえない
沖縄の食材を使った
手作りの料理で、
皆さまをお待ちしています。

ソーキそば 1,280円
じっくり煮込んだやわらかソーキと
昆布・かつおの旨みが広がる、
ぐらんま特製の沖縄そばです。

バターチキンカレー 1,480円
本格スパイスの香りとやさしい味わい。
手作りの濃厚バターチキンカレーを
焼きたてのナンと一緒に楽しみください。

**ぐらんまの
こだわり**

- 本ソーキ**
じっくり煮込んだ
やわらかく旨みたっぷりの
本ソーキを使用。
- 昆布かつおのだし**
昆布と鰹節で丁寧に
とった、やさしく深い
味わいのだし。
- 新寿卵**
こだわりの新寿卵を
麺にもトッピングにも
使用しています。
- 手打ちそば**
毎日、手作り。
もちもちの食感を
大切にしています。

その他、沖縄県産フルーツを使用したスイーツ、「美ら島ベリー」を使用したスイーツ、軽食、コーヒー、ビール、ワインなどのドリンクを提供致します。

4. 担当者コメント

沖縄セルラー 安里 昌哉



一つ一つ積み上げていく挑戦が、地域を強くすると考えています。通信事業に加え、地域の皆さまとともに沖縄の未来を支える取り組みを進めています。地元の食材と、挑戦する事業者の力を持ち寄って、まずはお客さまに“おいしい”と喜んでいただける一皿を丁寧にお届けすることから始め、糸満市観光農園から、糸満地域を中心とした県南部経済の循環を生み出していきたいと考えています。

ぐらんま 西 智子



今回、沖縄セルラー様とのコラボレーションを通して、観光農園に訪れる皆さまが、美味しい料理を味わいながら笑顔になり、ほっと癒されるようなお店をつくっていきたいと考えています。この料理を通して、地産地消や手作りの大切さ、食材や調味料など、毎日の食が身体をつくることも伝えていきたいです。食べることを楽しみながら、食卓から笑顔と元気を届けられる場所を目指します。

【会社概要】



「キッチンスタジオぐらんま」

合同会社ぐらんまは、沖縄県南部を拠点に、食と体験を通して「人と人をつなぐ」活動を行っています。沖縄そば打ちや郷土料理、世界の料理、親子料理教室、農業体験、平和学習、民泊など地域の魅力を五感で楽しめる体験を企画・提供しています。地域の方々や子どもたち、県内外から訪れる皆さまとの交流を大切に、沖縄の食文化や地域の魅力を次世代へ繋いでいくことを目指しています。

5. 店舗概要

店名	農園カフェぐらんま
所在地	糸満市観光農園 レストラン棟（沖縄県糸満市摩文仁 1018）
トライアル期間	2026 年 10 月 1 日（木）～ 2027 年 1 月 31 日
営業時間	11:00～15:00（ランチ営業）
営業日	金・土・日曜日 ※10月1日（木）は特別営業
お支払い	キャッシュレス決済のみ（現金でのお支払いはできません）
運営	沖縄セルラー電話株式会社、合同会社ぐらんま(代表社員 西 智子)