

株式会社米匠

長野県長野市

<http://www.comesho.co.jp/>



店舗概要

創業年 1943年(昭和18年)
売場面積 120㎡(36.4坪)
従業員 14.1人
営業時間 11:00~19:00
定休日 年末年始のみ

商品構成

・米 100.0%

経営方針

- ・対面販売を原則にお米マイスター等の知識で、お客様にお米の特徴、各種米の銘柄特性を理解していただき、お客様の求めるお米をお届けする。
- ・全国各地の美味しいお米を探し、お客様に適切な価格購入していただく。
- ・お客様に安心安全なお米を提供する。

日本全国の美味しいお米を集めお米マイスターが販売

[代表者自ら産地にでかけておいしいお米を探索]

昭和23年(1948年)の創業以来、「お客様に美味しいお米食べていただきたい!」「日本の食卓に美味しいお米をお届けしたい!」の気持ちで米穀店を経営している。平成5年(1993年)有限会社こみやま米穀として長野市に法人設立してからは、美味しさを保つための設備導入を行ってきた。平成6年に色彩選別機を更新し、平成7年には食味計導入してお米の品質・食味の管理を強化し、同年株式会社こみやま米商に組織変更して、平成8年には新大型精米工場・低温倉庫を完成させた。平成9年に『米匠』登録商標権取得し、平成11年には株式会社米匠(こめしょう)に名称変更した。そして平成20年に玄米精選ラインを導入した。販売する商品は全て代表者が自ら産地に行って、地形・土目・水系を調査した上で、生産者の稲作についての取り組み姿勢を確認して取扱を決定している。生産者以外の第三者が栽培状況の管理を行い、農産物検査法に基づく検査を行っていることを仕入の条件としており、産地JAからの仕入を原則としている。長野県・新潟県・岩手県・秋田県を主として扱い、生産者との交流も行っている。

[玄米 1kg から販売その場でお好みの精米]

店舗では 1kg からの玄米量り売りを行っている。産地からは農産物検査 1 等玄米を仕入れ、本社工場で再度精選を行った後に石抜きを行い、ガラス色彩選別機のラインを通した上で、店舗に搬入する。農作物から食品となるべく、異物混入は徹底した対策を行っている。小さなお子さんを持つお母さんからの要望に答えるため、安心安全なお米の仕入にも留意している。コシヒカリをはじめとする高級米の有機米や減農薬減化学肥料米では価格が高くなってしまったため、当店ではあきたこまち・ひとめぼれ等の減農薬減化学肥料米を仕入れて、手頃な価格で提供することに努めている。

販売する店舗は商品保管倉庫と考えており、店頭で精米を行う保存最適温度である 20℃に店内を年間保っている。店内にはこだわりのお米を説明する POP が 1 つずつ付けられている。生産方式についても「無農薬」「無化学肥料」「減農薬」「天日干し」等で説明している。販売したお米はその場で、精白米、7 分精米、5 分精米、3 分精米など、ご希望の精米を無料でサービスする。このこだわりをお客様に伝え、お客様に合ったお米や炊き方を紹介するのが「お米マイスター」を持つ販売スタッフである。「お米マイスターで無ければ職員にあらず」が経営者の口癖であり、正社員パートを問わずお米マイスター資格取得を義務づけている。

[ポイントカードとダイレクトメールで売上増進]

お客様にお買い得感を持っていただくために当店独自のスタンプポイントサービス実施している。スタンプ台紙を作成し、お米のお買上 1,000 円毎にスタンプを 1 個捺印する。50 個ある捺印欄が一杯になると次回のお米お買上時に 1,000 円を割引くサービスである。このカードは原則として店舗で預かり、購入していただいたアイテムを記入している。お客様の来店時の接客に活用する。配達のお客様にはスタンプを捺印することができないので、スタンプに相当するポイント券(匠券)を配布する。配達のお客様には受渡と集金の効率化のために、不在時の納品場所と振替口座を伺っている。満点になった台紙で支払を行う時には、お客様に氏名・住所・電話番号を記入してもらう。この情報を基に、年数回の売出時にはダイレクトメールをお客様に送付する。割引券やサービス券等は休眠客の掘り起こしに貢献している。



お米マイスターの資格を持つ販売スタッフが対応する店内。



保存最適温度に保たれた店内には、生産方式などこだわりを記した POP で商品が紹介されている。