

根っこや

大阪府柏原市

<http://nekkoya.eco.coocan.jp/index.html>

店舗概要

創業年 1935年(昭和10年)
売場面積 30.0㎡(9.0坪)
従業員 4.5人
営業時間 9:00~20:00
定休日 日曜日

商品構成

・米穀 70.0%
・自然食品 10.0%
・その他 20.0%

経営方針：お客様とのお約束：ほんものを広めるために

- ・ポストハーベスト農薬や遺伝子組み換えの恐れのあるものは、徹底的に排除しています。
- ・農薬は基本的に使用していません。
- ・原料は出来る限り、国産で農薬を使わずに栽培されたものを取り扱っています。
- ・合成食品添加物を使った品物は、一切取り扱いません。キャリーオーバーを認めません。
- ・お米の放射能の防衛ラインを1ベクレル/kgにしています。
- ・自然食品、環境問題等に関するさまざまな情報をお客様に提供していきます。

こだわりのお米と自然食品を徹底追求

[杉の香りただよう自然食品の店「根っこや」に改装]

1962年から先代の店で勤務して来たが、子どものアトピーがきっかけで農薬や添加物に関心を持つようになり、1988年に「米作りリアクションネットワーク」を立ち上げ無農薬の米作りを始めた。その中で自然農（不耕起・虫や草を敵としない農）に出会い、地元柏原で自然農塾を主宰している。1998年家業を継ぎ、国産材を使用し、杉の香りただようお店「根っこや」を2004年にオープンさせた。米だけでなく無農薬の作物が並び、自然食品を中心に生活用品も数多く店頭に取り揃えている。店舗に入ってすぐ右側に店頭精米機、五ツ星&三ツ星マイスターのスタッフがお客様の好みを確認してお薦めのお米を探し出す。1kgからお客様の要望に応じてその場で分づき精米も行っている。お米は玄米の状態で、低温倉庫の中で大切に保管、放射能検査で1ベクレル以下であることを確認する等の品質管理を徹底している。ネットショッピングサイトも開設しており、こだわりのお米と自然食品を全国に届ける体制を構築している。経営者は「根っこや店長の健康ブログ」で健康情報を社会に伝えている。

