

# 株式会社千野米穀店

北海道札幌市東区

<https://chino-grain.co.jp/>



## 店舗概要

創業年	1939年(昭和14年)
売場面積	111.4㎡(33.8坪) ※本支店合計
従業員	12.5人※本支店合計
営業時間	10:00~20:00 ※施設に準じる
定休日	施設に準じる

## 商品構成

・米	94.0%
・食品	6.0%

## 経営方針

- ・お米の美味しさを多くの人に伝え、幸せな食生活を創造する。
- ・お客様を大切に、お客様に愛される店舗を目指す。
- ・良質な米の販売を旨とする。

## 北海道産最上級の米を3店舗の業態に合わせてブランド化

### 【生産者と連携して最上級の北海道米を販売】

お米はどこからでも買えて取り寄せることができる。当店では、お客様が購入先を選ぶときに選ばれる米屋でありたい考え、最上級の北海道産米を中心に品質にこだわった品揃えを行い、おいしく食べていただく提案を行っている。有機栽培米・特別栽培米・良質な慣行農法米等を、北海道のみならず本州の腕の良い生産者に作っていただき、生産者と米を一對にして販売している。玄米の品種や栽培方法等がことなる70種類以上の米を扱っているが、お客様に理解していただくために、生産者別・品種別・栽培別・特徴別に米を分かり易く分類・表示している。安売りは行わず、特に北海道産米に関してはプライスリーダーとなり、北海道米のブランド化を進めている。

おいしさをお客様に分かっていただくために、店頭ではスタッフが店頭で炊飯を行い(コロナ禍で現在休止中)、試食していただく。家庭での炊飯に向けては、随時炊飯講座を開く一方で、「お米炊飯研究所チャンネル」をYouTubeで立ち上げ、おいしい炊飯方法や生産者の紹介をしている。

### 【3 店舗の立地に合わせた人気の売場づくり】

いわゆる街のお米屋さんである本店の他に、百貨店テナントの大丸札幌店と北海道米と玄米にこだわった円山精米所の 3 店舗で営業している。3 店舗の立地に合わせて、それぞれ特徴ある品揃えと販売促進を行い、固定的なファンを集めている。本店では 1939 年(昭和 14 年)の開業以来一貫しておいしい米を家庭に届けることを心がけ、精米から販売・配達までを行っている。取り扱い米の 70%以上が生産地との契約栽培米であり、北海道米を中心とした全国の米を常時 30 種類以上揃えている。

大丸札幌店では、とりわけギフト用に特化した 2~3 合の小さなサイズを中心に、冠婚葬祭のご進物からお引越しの挨拶、イベントの景品などに使っていただくことができる様々な商品を提供。お子様の生まれた時の重さのお米をイラストや写真付きのギフト用の袋に詰めてお作りするオリジナルギフトも販売している。大丸札幌店を専売とするお米や、北海道では見かけることの少ない珍しいお米も多数用意している。

円山精米所では、玄米約 27 種類を取り揃えており、お好みの玄米をその場で精米する。米だけでなく、おかず味噌や佃煮、無添加のふりかけ、混ぜご飯のもとからアレルギー表示指定 28 品目不使用のレトルトカレーまで、北海道こだわりのおすすめ食品も取り扱っている。

独自にネット販売サイトも立ち上げており、円山精米所 WEB 店として商品を全国のお客様に届けている。

### 【食物アレルギー患者に向けたおいしいオリジナル商品づくり】

1996 年(平成 8 年)に道農業試験場の研究者と小児科医と共に米アレルギー研究会が発足させた。研究のテーマは北海道の米品種ゆきひかりと米アレルギーの有効性について。食べもので苦勞するアレルギー患者さんたち・子どもたちと食物アレルギーの治療に立ち向かう医師の存在を知り、家庭内弱者に寄り添う食べ物とは何かに取り組んだ。その成果である家庭内弱者に合わせた身体に優しい食品の提供を目的に有限会社みんなの食品を設立した。「みんなでごはん やさいカレー」等、アレルギー対応食品を開発。当店でも、全国で米アレルギー患者に利用されているゆきひかりや高度精白米と合わせて積極的に販売している。



2~3合の小さなサイズを扱う大丸札幌店



玄米を豊富に取り揃え店で精米する円山精米所