トーベイ株式会社

大阪府大阪市

http://tobei.jp/



店舗概要

創業年 1987年(昭和62年)

売場面積 68.0 m(20.6 坪)

従業員 18.0人

営業時間 8:00~19:00

定 休 日 年中無休

商品構成

・米 99.0%・麦その他 1.0%

経営方針

- 1. 対話する経営
- 2. 独創的な質の高い価値の提供
- 3. 個人の尊重とやる気の支援
- 4. 経営のたゆまぬ革新と進化
- 5. 利益ある成長と貢献
- 6. 調和と共生

「安全」「安心」「おいしい」を届けるプロフェッショナル米穀店

単独仕入による特色ある品揃えで競合店と差別化

安心・安全のお米をおいしくお客様に食べていただくことが当店の使命と考え、生産地域を限定して生産農家から直接、特徴のあるお米を仕入れている。JA魚沼みなみ・JA越後ながおか・三重JA伊賀南部・JA伊賀はくぶ・滋賀JAこうか・JA香川が主要地域である。当店には五ツ星お米マイスター認定試験に合格した、五ツ星3名と三ツ星1名が在籍、厳しいプロの目で品質管理を行い高い鮮度を維持している。お客様の食卓へお届けするため、最新・最先端の設備でハイスピードに精米を行い、安全で鮮度の高いお米を常に生産する。さらには定期的に味のチェックを行いおいしいお米の出荷を実現している。生野区本店の他に東成区に森之宮店を出店し、店頭販売の充実を図っている。重い包装の米と特売商品は店先に置き、運びやすさを優先する。小袋や軽い包装のお米はお客様が取りやすいようにレジ近くに置いている。業務用の納めにも力を入れており、日本中小ホテル旅館協同組合の賛助会員になり商談会等に積極参加している。「トーベイECサイト」も立ち上げネット販売も行っている。

お客様の心をつかむ「と~兵衛おじさん」の農業祭

店ではお米にちなんで米油・十五穀米・全種類の麦・玉子かけ醤油・もち米・古代米・米粉・もち粉等も販売している。冬季限定のオリジナル商品、伊賀羽二重餅を使った「と〜兵衛のまる餅(500g)」は好評である。毎月5日は5kg 包装を10%割引、10日は10kg 包装を10%割引き、28日から月末まではお持ち帰り感謝祭として粗品を持ち帰り客に進呈している。チラシは新聞折り込みとポスティングで年2回行い新規顧客の開拓を行う一方、通販顧客や旅館・ホテル・飲食店に対しては電子メールを使った販促も実施している。

当店が特に力を入れているのが「と〜兵衛農業祭」である。毎年開催しており、一般のお客様と業務用需用者を招いて農産物の産地直売を行う。米の仕入先である JA 伊賀南部や JA 香川県等の協力をいただき、安価・新鮮・おいしいの三拍子が揃った農産物をお客様に提供する。この他に農業体験ツアーも開催している。「無農薬 田植え体験」「稲刈り体験」「青山高原の完全無農薬田んぼツアー」等も開催回数を重ねている。

「伊賀半蔵ファーム」と「玄米や」で新たな挑戦

お米の販売だけではなく、川下と川上の両方向に新たな事業展開を始めた。川下では弁当とおにぎりを販売する「玄米や」を代表者夫人の個人営業で創業した。本店に隣接して店舗を構え、平日の11時から14時まで営業している。その日に使用する米の銘柄を明示する、生産者の顔が見える販売方式である。おにぎり1個100円、お弁当も1P/500円と買いやすくため人気が高まっている。

川上戦略として、伊賀の農業者と一緒に立ち上げたのが農業法人「伊賀半蔵ファーム」である。当店で販売するお米の生産も行うが、当店としてはお客様の食育や農業体験の場所として活用している。お客様と一緒に行う「田植え」と「稲刈り」、幼稚園児と小学校児童、更には五ツ星マイスターを対象とする農業体験(薩摩いも掘り等)をこれまで実施してきた。農業に対する地域の皆様の関心度がアップし、多くのお客様から更なる支持を集める店となりつつある。



本店内の活気ある賑やかな陳列



お客様と一緒に行った稲刈り風景