

株式会社金井米穀店

東京都武蔵野市

<http://www.kanai-come.com/>



店舗概要

創業年 1955年(昭和30年)
 売場面積 42.8㎡(13.0坪)
 従業員 4.6人
 営業時間 9:00~19:30
 定休日 日曜日

商品構成

・お米 88.5%
 ・おむすび 11.0%
 ・餅加工品 0.3%
 ・食料品他 0.2%

経営方針

近江商人の「三方よし」(売り手よし、買い手よし、世間よし)という全ての人が潤う考え方を基に、日本の文化の礎であるお米の必要性和大切さの啓蒙と継承が経済活動に結びつき社会貢献として確立できること。

オシャレな大正の店舗とこだわりのお米とおむすびが人気

大正の建物を現代に蘇らせこだわりのお米屋さんに変身

埼玉県農家出身の初代が、1948年に米の配給権を入手したことから米穀店がスタート。大正時代に建てられた現在の建物を土地と共に賃借して事業を行っていた。2代目は10代から家業を手伝っていたが、初代が早世したためそのまま家業を継いだ。食管法の管理下で安定した米穀店を営み、店舗の土地建物を買取り自己資産とした。高校卒業後証券会社に勤めていた3代目は、2代目が腰痛を患ったために退社し、平成7年頃から家業を手伝うようになった。当時、日本のお米は大凶作となり、タイ米までも輸入する事態となっていた。3代目は、食管法改正によってそれまでの仕入経路だけでは米穀店として店を維持することが難しくなる、と判断し、米づくりから勉強を行い、平成25年に現在の店舗への改装を行った。店舗改装後売上が1.5倍となり、個人事業者での限界を感じて平成27年法人化し、代表取締役役に就任した。お米のことを正確にお客様に伝えることが必要と考えた3代目は「おこめアドバイザー」の資格を取得し、「小児食生活アドバイザー」にも認定されている。

こだわりのお米を産直で仕入れ、おいしい状態を「おむすび」で販売

信頼のおける農家から減農薬・減化学栽培を直接購入しており、現在は30銘柄程度になっている。栽培区分を「一般栽培」「減農・減化学栽培」「無農薬栽培」「無施肥栽培」の4種類とし、「減農・減化学栽培」を中心に品揃えしている。当店は有機栽培米小分け認定業者であるため、無施肥のお米からJAS有機米、特別栽培米 無農薬・減農薬、飲食店対応のお米まで多種を扱うことができる。また、農家に3品種のお米を田植えの時に混載して植えてもらい独自ブランド米を確立したのが「杉三反」である。状態の良いお米をブレンドし、粘りを強調させた当店オリジナルブレンド米も売りもののひとつである。

お米だけでは店頭でその美味しさを伝えることはできないとの思いから始めたのが「おむすび」の製造販売である。お米の(分搗き米)を一番いい状態に炊き上げ、「おむすび」にし販売している。毎月産地品種を変え、お米の違いを実際に食べて実感してもらおう。店内で炊き出し、中に入れる具も店内で調理する。にぎるのは店主の役割である。ふっくらした状態で召し上がっていただくためのにぎり方を独自に工夫している。その日によっておむすびの種類は変化する。「梅」「のり佃煮」「塩雑穀」「ねぎ味噌」「銀鮭」「高菜雑穀」「おかか」等は人気のアイテムである。使用しているお米はショーケース横に掲示している。「おむすび」のショーケースを中央に置き、黒板に「おむすび」と大きく表示した結果、お米を購入しないお客様でも気軽に入れるようになった。

お米生産地の環境保全とエコ米(My)袋

滋賀県高島と石川県加賀では生産地の湿地環境保全に取り組んでいる。滋賀県高島市では「たかしま生きもの田んぼ米」、石川県加賀市では「テール米」と呼んでいる。両地域のお米を販売する時は、販売数量1kgについて8円を産地にキャッシュバックし、田んぼ内の水生生物保全目的の魚道整備やビオトープ維持費として役立ててもらっている。また、お米用の袋または当店のかよい袋をお持ちいただくと、10円の値引きを行っている。当店のかよい袋は「エコ米(My)袋」と名付けられており、7回分の記入欄を設けた記録用紙が貼ってあり、日付とお買い求めになった品種と重量が記載されている。欄が一杯になったら交換する。



農家から自家仕入れした安心・安全なお米(玄米)を、1kgから秤売り、その場で精米。



こだわりのお米を味わってもらう自家製「おむすび」とこだわりのショーケース。