

合名会社平沢商店

秋田県秋田市

<http://www.umaiokome.com/>



店舗概要

創業年 1905年(明治38年)
売場面積 34.0㎡(10.3坪)
従業員 4.0人
営業時間 8:30~19:00
定休日 日曜日

商品構成

・米 69.0%
・米関連食品 1.0%
(雑穀、麦、米油、乾麺)
・燃料 30.0%

経営方針

熱心な生産農家と、味にこだわるお客様の「橋渡し役」として、品質を重視し、お客様が関心をもってくれるような店づくりをする。

米どころだからこそ、米の良さをより多くのひとに知ってほしい

あきたこまちに代表される米どころ、秋田県秋田市の米穀店。

明治38(1905)年創業の老舗で、代表をはじめ、後継者の息子(長男)も五ツ星お米マイスターの資格を持つ(秋田県内で3人のみ)。

代表の口癖は、「米は毎年天候によって品質が変わる。それをお客様に合わせて何をどうおすすめするかがポイント」。生産現場の田んぼや生産者の栽培に対する姿勢など、現場に足を運び、目で確かめて情報交換を欠かさず実践している。そうしたお薦めは、手作りの通信「てんこ盛り」を欠かさずに発信し、通算24年間続けている。また、地元商店街をはしごして回ってもらう「日曜はしご市」(最終日曜日)は、11年間継続している。そのほか、学校に出向いての「お米マイスターのごはんパワー教室」をはじめ、県農業試験場の研修生向けの講師など地域活動と積極的に関わっている。

生産者から仕入れた玄米は、15℃の低温倉庫で管理。米の品質に合わせて3段階仕上げの精米機で精米。あきたこまちという一つの品種を産地や栽培方法のほか棚田や天日乾燥などの地域の特徴の違いごとに10種以上に分けて商品化している。たとえば「昔田んぼのあきたこまち」は、土の側溝の用水路で絶滅危惧種の「イバラトミヨ」が生息しているなどストーリーを付けて販売している。今後は、保育所の幼児向けのごはん教室の開催や、お米HACCP衛生管理などに取り組む予定とのことだ。