

お米のかいた



[創業年] 1965年(昭和40年)

[売場面積] 17.0㎡(5.2坪)

[事業従事者数] 3.0人

[営業時間] 9:00~18:00

[定休日] 日曜・祝日

[商品構成]

- | | |
|--------|-------|
| ・米 | 95.0% |
| ・灯油 | 3.0% |
| ・その他食品 | 2.0% |

[店舗所在地] 大阪府泉佐野市鶴原 970-4

[URL・SNS] <https://www.instagram.com/kaita.rice.shop>

[経営理念]

- ・安心安全で美味しいお米を提供するとともに、お客様一人一人に寄り添った接客と販売。
- ・お米を通じて食生活の土台を整え、日本人にとってのお米中心の食生活の素晴らしさを次世代に繋げる。

子供の食のアドバイザーがいる米屋

[お店の概要]

大阪府泉佐野市にある、創業昭和40(1965)年の米穀店。2代目の現当主が事業を継承し、息子(店長)で3代目となる。米穀店は食育の場と位置づけ、「小児食生活アドバイザー」の有資格者を2名置いている。

精米機は敢えて店内に置いている。店舗に隣接した精米工場では異物選別機を使いあらかじめ異物などを取り除き、その玄米を店内に置き、客が見える前で希望の精米度合いでつく。

また、周囲は水田などが少ない環境のため、バケツ田んぼとしてバケツに植えた稲を店舗前に置き、育っていく様子を見れるようにしている。



左：精米機械が店内に設置されている。奥に椅子が置いてあり、精米が終わるのを待つこともできる。
右：店先のバケツ田んぼ

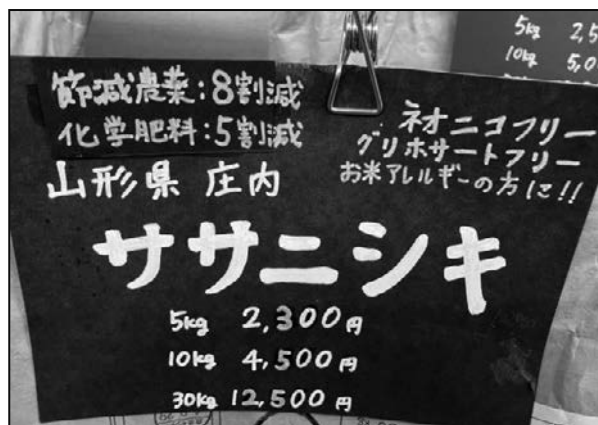
【お店の経営ノウハウ】

おいしさと健康の両方のニーズに応えるお米を揃えている。日本人の古来から食の中心にあったお米の価値を、子供の食育の観点から再度見直して欲しいと、定期刊行のニュースを発行。本来の米食の文化を伝えることで販売につなげている。

店内の玄米は 30 kgの米袋に入れている。まず、甘さ、固さ、無農薬などの栽培過程、アレルギーリスクなどお米マイスターの資格を活かし、客のニーズを丁寧に聞き、おすすめのお米を提案し、注文を受ける。米は 1 kg単位で量り売りをし、目の前の精米機で精米する。

米は、契約農家や問屋から仕入れる。栽培履歴や生産者のこだわりなどを POP に書き伝えている。おいしさと健康を兼ね備えた「白い胚芽米」は、胚芽だけを残して精白したお米で、看板商品となっている。このほか、ネオニコチノイド系農薬を使用しない「ネオニコフリー栽培米」を取り扱っている。

お米袋を再利用したバッグの販売などを通して身近な環境問題を伝える。また、小児食生活アドバイザーの資格を活かし、店内で子供の食生活相談を受けたり、食生活講座を開講している。食の情報があふれる時代だからこそ、日本食の基本であるお米を中心とした食生活の土台を伝えたいと経営活動している。町の米穀店が環境教育や食育の場となっている。



左：玄米袋の素材をそのままを生かした「アップサイクルバッグ」。
右：栽培履歴や生産者のこだわりが紹介される店内のPOP