

らいすぴあ・いぐち



[創業年] 1935年(昭和10年)

[売場面積] 35.0㎡(10.6坪)

[事業従事者数] 2.0人

[営業時間] 8:00~20:00

[定休日] 日・祝日

[商品構成]

・米 90.0%

・灯油 10.0%

[店舗所在地] 和歌山県和歌山市有本20

[URL・SNS] <https://ricepiaiguchi.shop-pro.jp/>

[経営理念]

自利他利…自分に利益になることが、他人にも利益となる

お米を作る人の気持ち、お米を食べる人の気持ちを 分かり合える米屋を目指す

[お店の概要・経営ノウハウ]

和歌山県和歌山市の幹線道路沿いに立地する米穀店。家業である米穀店を昭和54年に38で継承。自利他利を経営理念とし、①市内小学校での食育出前授業、②気軽な米作りの実践として「バケツ稲づくり」、③子供食堂募金への参画などの普及活動を実践。1997年に県立医科大学と共同で腎臓病患者向けの「低リン米」を開発、販売。それまで食事療法で使われていた特殊米はデンプン以外の栄養分を全て削り取るため満足できる「味」ではなかったが、腎臓病を患う方々に美味しいと評価されるお米（ひかるくん56）を提供することができた。

米の販売量が減少傾向が続く中、店頭販売からネット販売活路を求めた。ネット販売では国内のみならず海外へも販路を拡大。海外出荷は台湾、アメリカ、韓国等が中心。注文から現地着までは概ね宅配便を利用し1週間で現地着を実現している。現在は小売販売のうちネット販売が約50%を占める。

低タンパク質米「春陽」の臨床試験にあたり、農水省がその精米加工担当に当店が選ばれたことで重責もあったが、国内・国外への販路拡大となり、今後も救える命をひとりでも多く救うことに役立ちたいと考えている。