

有限会社 戸塚正商店



[創業年] 1908年(明治41年)

[売場面積] 51.8(15.7坪)

[事業従事者数] 3.0人

[営業時間] 10:00~18:00

[定休日] 日・祝・第三土曜日

[商品構成]

・米穀	90.0%
・酒類	5.0%
・その他食品	5.0%

[店舗所在地] 神奈川県中郡大磯町西小磯 17

[URL・SNS] <https://www.tozuka.net/>

[経営理念] 企業使命 1人1人生活をお米の力で豊かにする

- 経営姿勢① 世界文化遺産「和食」の代表であるお米の文化・価値を伝統ある米屋として発信し続け、人々の健康促進・お米の文化継承に更新します
- 経営姿勢② 確かな実績と経験を併せ持ったお米マイスターとして、お客様1人1人の好みに合わせた「美味しい」お米を提供します
- 経営姿勢③ 従来の価値観に捉われずに、時代と共に変化する技術・ニーズに目を向けながら、持続可能なお米ライフを創造します
- 提供価値① 文化継承・啓蒙 …文化遺産である「和食」の代表であるお米のすばらしさを世に広めるとともに、そのお米を作る生産者とお客様をつなぐ架け橋になります
- 提供価値② お米で心身ともに健康に …お米を通して人々の心と体を生涯にわたって育みます
- 提供価値③ 十人十米 …1人1人に合った「美味しい」お米を提供します
- 提供価値④ 新たなお米の創造・発信 …時代のニーズやテクノロジーの進歩、グローバル化に伴い、新たなお米を創造し、その価値を国内外に発信し続けます
- 提供価値⑤ SDGs Rice Life …お米のすべてを余すことなく活用した商品を作り続けます

1人1人の生活をお米の力で豊かにする「専門家が選ぶ米屋」

[お店の概要・経営ノウハウ]

明治41年に創業、大磯は滄浪閣(旧伊藤博文邸)の前に店を構える。4代目当主はお米マイスターの技を生かし「大磯のお客様に満足していただける店」「みんながしあわせになるご飯」を目指して精進を重ね「専門家が選ぶ米屋」として地元の信頼を得る。

品揃えは、当主自ら全国の産地で生産者と会い厳選、産地・銘柄だけにとらわれず、生産方法・生産者の想い・希少銘柄にも着目して特色あるものを仕入れている。

顧客の要望が産地なのか銘柄なのか、無農薬、有機栽培なのか、食感の好み、どのような料理に使うのかなど、顧客ニーズに応えることのできる品揃えを心がけている。

こだわりの「お仕立て米」は、お米の特徴を生かした精米技法とブレンド技術により、和食、洋食、中華などに合わせた看板商品。さらに異業種と連携したオリジナル料理米として「卵かけご飯専用米」「どんぶりに合うお米」「炊き込みご飯に合う専用米」なども取り揃える。世界文化遺産「和食」の代表であるお米の文化・価値を伝統ある米屋として発信し続け、人々の健康促進・お米の文化継承に貢献するよう努めている。