

有限会社 栄三田中米店



[創業年] 1928年(昭和3年)
[売場面積] 25.0㎡(7.6坪)
[事業従事者数] 3.9人
[営業時間] 10:00~19:00
[定休日] 日曜・祝日・月曜

[商品構成]

- ・米穀 90.0%
- ・総合食料品 10.0%

[店舗所在地] 埼玉県川口市栄町 3-10-8
[URL・SNS] https://www.instagram.com/eisan_tanaka/

[経営理念]

美味しいお米をお客さまに食べていただきたい。
日本各地の厳選されたお米(ほぼ一等米)を、常時 20 種類以上仕入れ、清潔でおいしい状態で販売します。お客さまに、お米を選ぶ楽しさを感じていただけるよう、わくわくする品揃え、丁寧な接客をしていきます。

毎週土曜のマルシェが行列！好みのお米を紹介するお米屋さん

[お店の概要]

当店は JR 川口駅近くで創業 90 年を超える米穀店である。1930 年(昭和 5 年)に店主の祖父が「栄三販売所」として米・炭・薪を販売する店として創業し、1964 年に(有)栄三田中米店として法人成りした。現在の店主が 3 代目となる。1959 年(昭和 34)年に建てられた昔ながらの店構えであったが、2023 年 5 月に内装をリニューアルし、「入りやすい」と言われる店舗へ刷新した。リノベーションの様子を Instagram で紹介するなど、SNS を積極的に活用し日々の活動や商品の提案を掲載している。店主は、子どもの頃から家業の米屋を手伝い、「三つ星お米マイスター」の資格を取得。店頭には常時 20 種類以上のお米(玄米)を並べ、お米選びのアドバイスや美味しい炊き方を伝え、専門店でお米を買うことの有益性をお客さまに感じてもらえるよう働きかけている。

店舗では、特別栽培米(減農薬や減化学肥料のお米)や完全無農薬米も扱い、農薬や添加物を気にするお客さまのニーズにも答えている。毎週土曜日にはマルシェを開催し、

お米を米屋で購入する機会の無いお客様でも気軽に立ち寄れる機会を提供している。米ぬかを活用した「自家製ぬか漬け」もファン獲得に一役買っている。

【お店の経営ノウハウ】



左・中：店内では常時 20 種類以上の米を陳列し、紹介する
右：米ぬかを使った自家製ぬか漬けも人気

米の消費が落ち、ネットやスーパーで米が購入できる時代になり、「米屋で米を買うことにハードルがある」という声を聞くようになった。そこで当店に足を運びたいくなる、入りたくなる工夫をした。自身が美味しいと思い、お客様にお薦めしたい「麴屋さんの米麴味噌」や、カレー仲間からレトルトカレーを取り寄せ、カレーフェアを行いカレーに合うお米を紹介。毎週土曜日にはマルシェを開催し、様々なこだわりの商品を並べる。特別栽培のもち米と国産ささげを使ったお赤飯や、天然酵母のパン屋とコラボして作った「雑穀米入りおにぎりパン」や、無農薬の米ぬか入りシフォンケーキ、マフィン、グラノーラ等が楽しませてくれる。知り合った豆腐屋からは「豆乳おからドーナツ」や「おぼろ豆腐」を仕入れる。配達先で知り合った農家の「木で熟した木熟トマト」は大人気である。一切の抗生物質を与えずに自然飼料で育てた鶏卵や旬の果物等、様々な食品を陳列することで話題を呼び、「行列のできるお米屋さん」として地域の話題を呼んでいる。



来店したお客様にはお米は1kgからその場で精米して買えることや、精米したてのお米の美味しさを伝え、気軽



にお米を試食し食べ比べできる機会だと好評をいただいている。

上：お薦めの味噌が紹介され、試飲もできる。
下：毎週土曜日はマルシェを開催。天然酵母パンや地域の野菜・果物・卵を並べ、行列ができています。