

株式会社金子商店

埼玉県川越市

<http://www.kaneko-shouten.co.jp/>



店舗概要

創業年 1936年(昭和11年)
売場面積 58.08㎡(17.6坪)
従業員 7.5人
営業時間 9:00~18:30
定休日 日曜日
売上高 129,000(千円)

商品構成

米穀 65.0%
■インターネット販売 30.8%
■店頭販売
(会員限定販売含む) 27.1%
■業務・企業チャパ[®] 7.1%
燃料 35.0%

経営方針

- ・社は「まごころそえた正直な販売」
- ・生産者、消費者双方から情報を収集し、プラス自己の研究努力により専門性を高め、これを積極的に情報発信することでコメ業界の発展を目指す。
- ・お客様のニーズに沿った新商品を開発し、提供する。

産地とコメのブランド化に取り組み消費者に魅力発信を行う米穀店

[お米マイスターの目で厳選したコメの販売]

当店は、埼玉県川越市に所在する米穀店である。お米屋さんとして顧客にいかに美味しいお米を食べてもらうか、という観点で、生産者及び消費者双方から情報を収集し、それに自己の研究努力を加えることにより専門性を高め、これらを積極的に情報発信することで米業界全体の発展を目指している。

このため第一に、最高の味、品質、鮮度でお客様に商品を提供することを心掛けている。社長及びその子息である専務は、全国に400名余りしかいない「五ツ星お米マイスター」の認定を受けており、そのマイスターの目で全国の産地



を訪ね、田んぼを取り巻く環境や生産者の想いを感じながら品質・食味等特に優れた玄米を選び抜いている。

また、品質分析にこだわり、独自の測定方法で成分の定期的測定、穀粒判定機で色、形など精米後の仕上がりを確認、更に食感測定機で粘りやコシなどを数値化し、食感の良いお米の提供に努めている。精米に当たっては、必要に合わせて必要な分だけを精米しており、白米ライン、胚芽米ライン、玄米選別ラインなどを分け、完備した自社精米工場ですべて新鮮なお米を提供している。

精米の後も陳列への気配りを怠らない。スポットライトはLED化する、店内及び保管倉庫も365日24時間一定温度で管理をする、などコメが熱を帯びて劣化しないようにするための工夫である。

[現代の食生活にあったコメの開発]

第二は、美味しく食べてもらうことを徹底的に追及する「コメ業界の企画・販売アドバイザー」を目指していることである。お米は長い間日本人の主食として食べられてきたが、時代の流れとともにチャーハンやパエリアなどのお皿で出す米も増加しており、これには粘り気の少ない長粒米がふさわしい。輸入長粒米は短粒米文化の日本になじみもなく、国産の安心感と美味しい長粒米を開発すべく、JAグループ佐賀・佐賀県内の若手生産者に長粒米(ホシユタカ)の生産を提案し当社にて販売を開始した。そしてこれまでの顧客に「ホシユタカブランド」をプレゼントするとともに、長粒米にふさわしいレシピを募集するという消費者自ら消費ニーズを作るという手法を採り、応募があったレシピをホームページ上に公開することで、長粒米のアピールと美味しい食べ方を発信している。



また、異業種との交流から生まれたコラボレート商品がある。麻婆豆腐の素を作る食品会社とコラボレートして、麻婆豆腐に最も合うブレンド米を作成した。この90~100回を超える配合を経て完成したブレンド米は販売促進キャンペーンに用いられている。

[消費者と生産者の仲介役を果たす]



第三に、コメは単に売るものではなく「消費者に買うこと、食べることを楽しんでもらう」「生産者に売ること、作ることを楽しんでもらう」ものと捉えている。

顧客の主婦層に向けては、ビジュアルにこだわったパッケージにしたり、ホームページ上にレシピを公開している。男性客に向けては、全商品の栄養成分等のデータをホームページに掲載している。

また店内に備えおかれた炊飯器8台では、季節の変わり目やリクエストの都度に炊飯方法を実演し、店頭顧客にお勧めの商品を試食してもらっている。

仕入先に向けては顧客のニーズ等の情報を提供し、産地に向けてはお米を購入したお客様の家族の食卓の話題のきっかけとなる資料として、産地や銘柄の宣伝となるようなパンフレット、リーフレ

ットの作成を提案している。こうしたモノの売買に留まらない、消費者・生産者双方に付加価値を提供できる販売方法を作り出している。

[米食普及活動]

専務は米食普及などのため、JA等の生産者・消費者団体等の会合で通算60回以上の講演を行っている。

農林水産省につぼん食育推進事業ごはんパワー教室にて、お米マイスターの食育出前授業を実施したり、外務省等が実施している日本産の食品・食材をPRする事業の一環で、中国各地において日本文化の魅力やコメに関する講演を実施している。このほか、テレビ・ラジオ・雑誌等に合計120回以上出演して、米食普及に努めている。

店舗レベルでは、ホームページを充実させることでコメに関する興味をもってもらえるようにして



いる。また毎月1回更新の「お料理新聞」を発行し、商品購入時にお客様にお渡しして献立を考える参考にしてもらったり、季節ごとにコメの保管や炊飯に関するアドバイスを記載したメルマガを発刊するなど、情報発信を行っている。

現在はインターネット会員を全国に7~8,000軒もっており、そのうち商圏内に1,200~1,300軒ある。会員限定で2ヶ月に1回開催されるイベントでは、購入者にお米マイスターが選んだ米をプレゼントしている。

こうしたインターネットの活用により海外からの注文を受けることもある。

前述のような、厳選した高品質のコメの提供、生産者・顧客とのコミュニケーションの確保、そして米食普及にかける情熱が相乗効果を生み出し、経営成績に結び付いている。

【店舗立地】

店舗は、埼玉県川越市に所在し、中心部の蔵の街から少し離れた閑静な住宅地に立地している。主要な商圈は半径 2km の範囲というが、隣県の神奈川、東京、群馬、千葉からも来店客がある。

同じく米穀を販売する店としては近隣にスーパーがあるが、専門店ではないため競合店とは言えない。

【店舗実績】

経営者(代表取締役)は 73 歳で、1961 年に先代が病に倒れたことをきっかけに当社に入社。1966 年から米ぬか集荷事業、LP ガス機器販売業等に事業を拡大。

1987 年に先代が死去したことに伴い社長に就任、現在に至る。長男で後継者である専務取締役(43 歳)に大幅に権限を委譲し、経営全般を任せている。役員である専務の夫人が経理全般を担当している。

創業 80 周年を迎える今年は、11 月に店舗をリニューアルし名を「結の蔵(ゆいのくら)」に改め更なる米穀の販売拡充をしていく。名前のおり店構えは蔵の街のイメージを前面に出し、2 階には食育教室を設置する予定である。



左：専務取締役の金子真人さん 右：代表取締役の金子金次さん