

# 秋田屋米穀株式会社

千葉県松戸市

<http://akitayabeikoku.com/>



## 店舗概要

創業年 1972年(昭和47年)

売場面積 39.6㎡(12坪)

従業員 13人

営業時間 8:00~19:30

定休日 日曜日

売上高 412,263(千円)

## 商品構成

米 98.0%

食品 2.0%

## 経営方針

食の安心、安全を確立・追求する。

日本人の主食に携わる事業者としての誇りを持つ。

生産者、消費者に感謝の心を持って社会貢献に取り組む。

## お米マイスターを養成し、時代に即したマーケットの把握と 販売戦略を採るお米屋さん

[時代の流れに伴う顧客の意識や周辺環境の変化に即して販売戦略を構築]

経営者は、米穀店が規制に守られていた時代に地元業界の反発を乗り越えて免許申請して創業、その後独自のアイデアと行動力により店舗経営を行っている。創業時は、首都圏への通勤圏として住宅開発が進み、一般家庭が顧客の中心となっていたが、食管制度の規制緩和の動きに合わせ、個人客と並行してスーパーマーケットへの卸しを展開し、そこで要求される品質管理を徹底した商品作りのための精米工場を立ち上げた。

更に、量販店やディスカウント店との差別化を図るため、産地を指定した銘柄米の販売を行うなど、時代に即応した販売戦略を採ってきた。8年前からは、コメの消費量の減少と少子高齢化に伴う個人客の減少を見越した法人営業に注力している。

創業者は、都内で修業し、自衛隊経験もあり、その当時に培った人脈ネットワークなどを活かして、千葉県内のみならず都内の一流ホテル、大学病院、自衛隊駐屯地などの法人顧客の獲得も行き、顧客層を広げている。

また、「人間生涯飽きないもの 空気と水、そして日本人なら米の飯」との信念のもと、会社とし

て従業員一人一人がお米の美味しさを客観的かつプロとしてのストーリーを加えて説明し、販売ができるよう日本米穀小売振興会のお米マイスター制度を活用して3人のマイスターを養成しており、今後とも従業員全員が資格取得を目指すこととしている。

[お米屋さんらしい店内装飾やメッセージの発信]

店舗は、幹線道路沿いにあり、2階に俵10俵(ライトアップ)を積み重ねてディスプレイし、一目でお米さんとわかる演出をしている。店頭ショーウィンドウには、「うまいです」「安くないです」「ほんものです」というPOPを張り出し、顧客に量販店との違いをアピールしている。

店内は、瓦を乗せた屋根の装飾を施し、囲炉裏を置き冬場は火を起してお茶のサービスをし、更に生産地直送玄米(有機米、無農薬米、特別栽培米)を陳列。小型精米機を設置してその場で精米し1kg単位で販売するという方法を採用している。

また、壁面上部にはお米マイスター認定者の顔写真のパネルを掲示し、プロがアドバイスする店ということをアピールしている。

平成10年に店舗の近くに精米工場を新設し、衛生、品質管理の徹底を図っている。工場には低温倉庫を設け品質管理が可能となったことから、卸からの仕入れのほか、JAや産地との相対取引が可能となった。

産地のコントリーエレベーターから直接精米工場にフレコン袋で搬送することから、仕入れコストの削減と同時に品質劣化の防止も可能となり、またすべての工程管理の可視化、記録化により勘に頼らない品質管理ができるようになっていく。

[きめ細かい顧客サービス]

北海道から東北、関東、北陸、山陰、九州に至るまで、特AやAランクの玄米を仕入れて販売するという豊富な品揃えに加えて、創業直後から御用聞きスタイルで「注文から配達まで60分」をウリに営業を続けており、個人顧客から法人に移ってきてもこのやり方は変えていない。

小中学校への納品時期についても、午後3時から終業までの午後5時の間に集中するが、配達スタッフを揃え適切な配送を行う等満足度を高めていることから、松戸市内の80%の小中学校に納入することができている。

このように学校給食への納品を行っていることもあり、地域の小中学校の体験学習を受け入れており、工場の一角に産地から送ってもらった稲穂付き稲わらを架け、精米から加工、商品作りまでを説明し、日常生活で稲作や精米などになじみのない子供の学習に役立てている。

また、秋田県出身の創業者は、子供の頃に見よう見まねで覚えたという俵編みの技術を駆使して、



店頭でのディスプレイのみならず、お祝い事用の小さな俵に詰めたお米の販売を行っており、俵編みの伝承者があまりいないこともあり好評を得ている。俵は、5kg 入りから 60kg 入りまで揃え、ネットでも販売している。



このほか、古くから行われている生後1年を祝う「祝い餅」を販売しているが、通常1升(約1.8kg)の丸餅を使うところ、実際には1.8kgは相当重く、搗くのも容易でないことから敬遠されつつあったことにかんがみ、5合の丸餅紅白2個セットにし、新しい「誕生祝い餅」を提案している。

また、紅白2個セットとしたことから、誕生祝ばかりでなく長寿祝いなど販路も広がっている。

#### 【店舗立地】

店舗、精米工場とも松戸市の住宅街の中にあり、最寄駅は新京成線「八柱」、武蔵野線「新八柱」で駅前商店街から徒歩5分のところに所在。

店舗への来店客は、松戸市から柏市にかけての地域からで、松戸市の人口は約48万人。東京への通勤圏として開発された近隣の「常盤平団地」などの住宅団地では高齢化が進んでおり、今後の消費減退を見越して法人顧客を開拓、法人を含む配達エリアは千葉県全域から東京都内まで広がっている。

#### 【店舗実績】

経営者は、秋田県出身で現在70歳。10代で上京、墨田区向島(東京スカイツリー駅側)の米穀店に入店。その後カムバック条件で一時退職を店主に嘆願、昭和37年から41年まで人生修行の為、規律厳しい陸上自衛隊に入隊(昭和39年東京オリンピック支援司令部勤務を命ぜられ、都内の各競技場をジープで駆け巡る)、除隊後再び向島の米穀店に戻る。

昭和47年に第一期米穀小売新規参入制度により米穀小売販売業者免許を取得する。東京のベッドタウンとして人口増を見込み千葉県松戸市に開業。

後継者として取締役工場長を務める長男(41歳)がいる。

今後はTPP問題は避けて通れないため、語学力に堪能な社員を募集し、諸外国に販路を求めたいと考えている。



左から、後継者であり工場長の新山隆義さん、代表取締役社長の新山義夫さん、営業本部長(常務取締役)の澤田正志さん