

E 外食事業者

現地生産法人との契約栽培米使用のおむすび提供

1. 概要

本社所在地:東日本 主たる営業地域:関東(東京都・神奈川県・千葉県)
創業:平成3年3月
売上高:15億円 近年の売上高は右上がりで拡大している
店舗数:28店舗(直営店28店舗)
従業員数:社員50名 パート・アルバイト:250名
営業形態:おむすび専門店
年間使用米穀数量:約600トン



2. 基本姿勢及び特記事項

日本一おいしいおむすびを日本一あたたかいサービスで提供することを経営理念とし、日本一のおむすび専門店を目指している。おむすびの量目は1個140gとコンビニおにぎりの約2倍の大きさを提供。その場で注文に応じて従業員が型や機械を使わない手むすび、塩や水、店内で調理する具材等にもこだわる。

日本古来の健康食である米の消費拡大を通じて食糧自給率の向上や環境保全型農業の活性化に貢献することを理念とし、農家と消費者のつなぎ役になって環境にやさしい米(減農薬・減化学肥料米)の生産農家と契約栽培による取引を実施している。

生産者とは年1回全国の契約農家が集まる会議で情報交換するとともに、相互交流に努めている。正社員のみならずパート・アルバイトも含むスタッフ全員が春の田植え研修、秋の稲刈り研修で年2回米作りの現場体験を実施している。契約栽培の圃場には、あえて「めだか」を放流し、安全性を実証している。

本年6月に農林水産省店をオープンし注目され現在は28店舗。玄米むすびは健康志向から若い女性の購入が多く、都心部の店舗で売上高が多い。

昨年、農家との年間契約600tの国産米取引や国産自給率100%近い業態が評価され、「農林水産省総合食料局長賞」を受賞した。

3. 仕入れについて

現地生産法人との契約栽培により、秋田県産あきたこまち、山形県産コシヒカリ、福島県産コシヒカリを仕入れている。価格は24,000円(60kgあたり)、生産者の保管・精米・配送も考慮し、実質的な手取りとして2万円を確保し、平成7年産以降は同一価格を維持している。仕入れ数量のうち半分は秋田県産あきたこまちで、生産・検査・保管面で地元行政(能代市二ツ井町)とJA(JAあきた白神)の協力を得て取り組んでいる。

4. 求める品質について

おいしいおむすびを提供するため、食べておいしい米にこだわり、社長以下選抜スタッフの食味試験(ベロメーター)を定期的実施、食べておいしい米のみを購入する。

そのため、契約生産の10グループに対する生産契約条件は、減農薬・減化学肥料栽培とし、乾燥調製は農家の自家設備による通風乾燥又は遠赤外線乾燥を行っている。

また、搗きたての米を使用するため、農家に自家設備として色彩選別機の装置された精米機の設置を求める。配送は各店舗毎に週3~5回実施している。

おいしいむすびを提供するため、各店舗内で洗米と浸漬を徹底、米の品質に応じた炊飯(人の目でチェック)を実践している。使用する精米は一般精米で無洗米は未使用。おむすびの内訳は玄米仕様が全体の約30%と高比率を占め、白米と混ぜご飯のおむすびで約70%を占める。

消費者の最近の傾向として、ご飯を噛まなくなった。そのため一口噛んでおいしいご飯になるよう搗精歩合を深めにしている。

5. 生産者(産地)に対するメッセージ

日本一おいしい米を作れば生き残れる。片手間ではなく、専業で米づくりに取り組んで欲しい。おいしい米は店舗に届いた段階でも日本一の米でなければならない。そのためには、生産から乾燥調製、保管に至るまで細心の注意を払って取り組んで欲しい。