



上/「自分が納得したコメだけをお客様に提供していく」というこだわりをもって経営しています。

右/全国から集まるお米は金子専務が厳選したもののばかり。



農業の原点はここにあり!福島県産米の良さを伝えます。

福島県の中でも、会津産コシヒカリは新潟産コシヒカリに匹敵するお米だと思っています(生産者にもよりますが…)。しかし、残念なことに市場では新潟産コシヒカリより安い価格となっているのが現状です。

そんな今だからこそ、福島県産米には頑張ってほしいのです。それはただ「新潟米に負けない美味しさ」というアピールではなく、「新潟米にない福島米の良さ・違い」をもっとアピールしていくことが大切なのではないでしょうか。

福島にはそれができる恵まれた環境(気候・土壌)、そして伝統があるのですから、近い将来、福島県産米が全国のお米屋さんに並ぶと信じています。当店もそのお手伝いをしていきたいですね。

調査
アンケート

- ① 消費者の傾向について
主婦、高齢者が多い。
- ② 販売アイテムについて
コシヒカリが主力品種。精米は自社で行っている。
- ③ 農家から直接仕入れるときのポイントについて
生産方法。
- ④ 産地への要求
昔ながらの農法をもっと大切にしてほしい。
- ⑤ 経営理念
「良いお米を消費者へ」という精神で経営していく。