

ブレンド米 うまみ前面に

コメ卸・販売店、イメージ一新狙う



おいしさを高めたブレンド米の人気が高まりつつある(埼玉県川越市の金子商店)

配合工夫し需要喚起

コメの卸や販売店が複数の銘柄米を使ったブレンド米の拡販に力を入れている。ブレンド米には「安い味はしまひら」といった印象が強いが、最近は各銘柄の長所を生かしておいしさを高めるものが増えている。従来のイメージを一新して信頼を回復、低価格競争からの脱却を目指す。

米穀専門店が構成する「さひかり」。同連合会が日本米穀小売商業組合連合会(東京・中央)が販と認めた米穀店主を「お売しているのがブレンド米マイスター」に認定し、米「お米マイスター」の各店主が独自にブレンド

したコメを統一した袋に入れて販売する。全国の約五十店舗で取り扱っているが、二年で約五千五百円前後が一般的だ。

埼玉県川越市の米穀店、金子商店では「さひかり」とひとめぼれをブレンドした「わさびかり」を販売している。価格は五・二千六百四十円だ。

若干高めだが「コシヒカリ」だけだと粘りが強すぎ、ひとめぼれなどを適量ブレンドすることでむしろ「うまみが増す」(金子真人専務)。「二年前から販売しているが、「売

り上げは右肩上がり。現在はピーターも増え、週に三千十程度売れてい

る(同)という。ホクレン農業協同組合連合会(札幌市)と全国の大手卸九社が手掛けているのが「げんきほし」だ。北海道産のなつぼしとあやひめをブレンドしたもので「私産あきたこまち並みのおいしさ」をうたっている。価格は五・千五百十九円程度で、あきたこまちよりやや安め。二〇〇四年産は三千十円販売したが、〇五年産は一万七千

で引き上げる計画だ。トヨーライス(東京・中央)は健康志向を狙った無洗米「金芽米」の新商品二種を二十四日に発売した。コシヒカリを中心に品種や産地をブレンドしている。従来「金芽米」は五・千二百五十円だが、新商品の「金芽米ゴールドセレクト」

MJ

Nikkei Marketing Journal

日経流通新聞

5月29日(月曜日)

月/水/金 発行

発行所 日本経済新聞社
 東京本社 〒100-8066 東京都千代田区大手町1-9-5
 電話(代表) (03)3270-0251
 〒540-8588 大阪市中央区大手前1-1-1
 大阪本社 電話(代表) (06)6943-7111
 NIKKEI NETアドレス <http://www.nikkei.co.jp/>
 NIKKEI MJサイト <http://www.nikkei.co.jp/mj/>
 MJメールマガジン <http://www.nikkei4946.com/e-service/>
 購読の申し込み先 ☎0120-21-4946
<http://www.nikkei4946.com>

は三千円前後、「特撰」と「せん」金芽米」は五千円前後。栄養価や味を高くしたという。

コメの売れ筋は新潟・魚沼産コシヒカリなど単一産地の銘柄米だが、こうした人気銘柄は価格も高い。「そこそこの値段でおいしいブレンド米」というイメージが定着すれば、消費者の選択も広がる。コメの消費が拡大する可能性も出てくる。