東京都墨田区

## プロが厳選した最高品質のお米の提供 炊飯法の伝授を通じて顧客をリピーター化

1905年創業の米殻専門店。店主は、墨田区で百年以上続く米屋の知識と五つ星お米マイスターの資格を持つ。香り、味、粘り、食感、外観の5つの観点から、"その時"最高の組合せでブレンドをした玄米を、代々受け継ぐ大型循環式精米機を使い、じっくり何度も精米(古式精米製法)。これにより高品質なオリジナル商品を販売する。お米にこだわる全てのお客様へ、優れた目利きと配合技術による、安全で美味しいお米を提案している。

●所在地	東京都墨田区東駒形1-6-1
●電話/FAX	03-3626-1135/03-3626-1130
•URL	http://sumidaya.jp
●代表者	代表取締役社長 片山 真一

●設立	1905年
●資本金	1,000万円
●従業員数	7人



## 日本産米にこだわり、日本全国から特長ある原料玄米を厳選

同社では全国の銘柄から厳選し、特長ある原料玄米をブレンド。各地のお米を多くの人に味わってもらう機会を提供するだけでなく、日本の地域資源を世界に向けてPRする役割を果たしている。特に同社の精米では、お米の旨みを最大限に引出すために通常の7倍の手間と時間をかける「古式精米製法」を採用。これによって作られる同社商品は、その革新性と墨田区の伝統や技術継承の面から評価され、地域ブランド「すみだモダン」に認証されている。地元経済活性化へ繋げるべく、さらなる海外展開が期待される。



お米本来の香りと旨みを残す丁寧な精米

## 海外において日本米の炊飯法を伝授するサポート

海外では、炊飯環境が異なる等の様々な要因から、日本産のお米を美味しく炊飯するには困難がつきまとう。そこで店主は自ら現地に出向き、その地域の水や炊飯器に合せ上手に日本産米が炊けるよう、炊飯教室を開催。また取引先へは業務用の炊飯指導も実施している。商品の販売だけで終わらず、炊飯の仕方までフォローすることで、顧客のリピーター化を実現。最高級日本産米として自社商品のブランドを育て、米国西海岸を始め、台湾、シンガポールといった海外の小売店や高級寿司店から多くの受注を獲得している。



海外で人気を博している同社の炊飯教室

## 味にこだわった自社商品の販売と、日本米の優位性をアピール

同社では、ナンバーワンではなくオンリーワンを目指すことを経営方針とし、おかずによってご飯を選べるような、それぞれ味わいの異なるオリジナル商品を販売。特に、品質面では誤解されやすいブランド米のイメージを覆すため、包材にもこだわり抜きハイエンド消費者層への販売を重視する。また、炊飯研究では日々研鑽を重ねており、動画を用いてわかりやすく炊飯法を紹介している。「冷めても硬くならず、甘さが持続し保湿力も高い日本産米」を目指し、圧倒的な商品の差別化と付加価値向上を図っている。



『吟撰 隅田屋米』は味にこだわる方へ