

# 第2回ふなばしお店グランプリ2017

## 商品・サービス部門 グランプリ

### 米のまきの



#### 所在地

本中山3丁目1-5

#### 代表者(敬称略)

牧野 基明(マキノ モトアキ)

#### 開店日

昭和24年4月

#### 営業時間

9:00~20:00

#### 定休日

日曜

#### 担当者(敬称略)

牧野 基明(マキノ モトアキ)

#### TEL

047-334-1915

#### FAX

047-332-2775

#### メール

makino@qc4.so-net.ne.jp

#### HP

<http://ohkome.net/>

#### お店の特徴

「五ツ星お米マイスター」がいるお米の専門店。店内には全国の優良品種40種以上の銘柄米が玄米で並び、その場で精米、配達も無料で行う。また、顧客の米びつを管理し、予約サービスもおこなっている。店主は、「お米アドバイザー」、「雑穀エキスパート」、「ごはんソムリエ」、「野菜ソムリエ」の資格も持っており、お米や食材を美味しく食べて貰えるよう、食事に関する相談にも応じる。さらに、年間20校以上の小学校でお米授業の講師を務めるほか、稲作体験や米の生産体験も開催している。

#### 応募のきっかけ・受賞した感想など

昔はお米の販売をするのに免許が必要で決められた店、米店でしか米は買えなかった時代があり、その地域にとっても必要な存在として米店が存在していた。時代の流れで米の流通、販売は自由になり、スーパー・コンビニ・ディスカウント・通販、産直など販売業種は増えどこでも買う事のできる物になり、米店という存在までも薄れてきている。そんな時代になったとは言え、米店の役割は日本人の主食を扱う唯一の専門店が各家庭の食を守る大切な役割を持っているお店です。見える存在では無いが商品、サービス、米の専門店としての活動を知っていただけたらと応募しました。ありがとうございます。

#### 審査コメント

- 生産者へのこだわり、今後の展望も明確でわかりやすかった。
- 玄米の状態での陳列。木製の手描き商品プレートが見やすく味わいを出している。
- 農家のネットワークは全国。縦、横のネットワーク、有機や減農薬にもこだわる。
- 各学校で米の授業を実施。田植え→稲刈りまで現地に赴いている。小中学生、地元、また、イタリヤサンマリノ共和国まで幅広い活動。