



生産農家とのコラボで お米の新たな可能性を追求



代表の深尾さん(左)と奥様の久恵さん



米やの米 深尾米穀

代表者／深尾 博
住 所／京都市左京区川端通二条上ル
孫橋町5
T E L / 075-762-5540
<http://www.miyagozen.com/>

事業内容／京都産や滋賀県産を中心としたオリジナルの特別栽培米を販売。お米マイスターが自信を持って勧める商品が揃う。

小売店と生産者の 強みを掛け合わせ 安全・安心、 本当に美味しい米作り

スーパーやコンビニなどでお米が手軽に買える時代、「自分が納得できるオンラインワンの商品を提供できないかと考えた」と深尾博さん。今から15年ほど前、丹後の大宮町の生産者として手を携え、味わいはもちろん、品質や色、形などにもこだわった減農薬・減化学肥料のプレミアム米「京の宮御膳」を開発した。一粒が粒厚で、炊き上げ

るとぴかっと艶があり、噛むと甘みが口いっぱい広がる…。消費者の要望をダイレクトに聞くことができる小売店と、米作りの技術とノウハウを持った生産者の強みを掛け合わせて生まれた、「マーケットイン」の商品といえるだろう。

「生産者の理解と協力が欠かせない」。生産者が出荷した米は最高級の魚沼産を意識した価格で全量買い取り、即支払いするのが原則。また、地域の生産者と一緒になってプロジェクトチームを立ち上げ、研究会や交流会を行うなど、共に汗を流すこと

で共通の理念づくりに取り組んでい
る。生産者が安心して最高品質の米作
りに専念できる仕組みを整えること
によって、よそでは真似できない魅力
商品の開発につながった。

商品の バックストーリーを発信し お客様の共感を呼び起こす

「美味しさだけでなく、お米作りの
向こう側にあるストーリーと共に提
供している」と深尾さん。例えば、「京
の宮御膳 エクストリーム」(「極限」の
意味)は畔にハーブを植え、その効果
で虫を除け、農薬や化学肥料を減らし
て作ったもの。消費者に説明して分か
りやすく、親しみやすいことから、母
の日や敬老の日のプレゼントなどギ
フト商品として新たな需要も増えて
いるという。

「二ツチ市場の掘り起こしを目指し
たい」。市販されているお米では飽き
足らない、毎日食べるお米にこだわり
を持っている…という人は少なくな
い。最初からそうしたお客様にター
ゲットを絞って、スーパーなどでは販
売せず、インターネットを中心に全国
に提供。消費者の評価も高く、「この
店でしか手に入らない味」「安心して
子どもに食べさせられる」など「コミ
でどんどん認知度が高まっている。



京の宮御膳 エクストリーム



収穫量が多く生産性と食味に優れる「大粒ダイヤ」(左)



虫除けとして畔にハーブが植えられた田圃



★ Point.1 商品開発と顧客創造

信頼できる生産者とコラボして、量販店等では手に入らない付加価値の
高いお米を開発。本当に美味しいお米を求める消費者に対して、作り手の
想いやその背景にあるストーリーを伝えることで共感を呼び起こす。

★ Point.2 米作りの理念を共有

全量買い取りなど生産者のリスク回避、収入安定につながる仕組み
を構築するとともに、地域を巻き込んだ勉強会・研究会を定期的に開催。
理念と情熱を共有することで、妥協を許さない米作りが可能に。

★ Point.3 お米の新たな用途を提案

毎日の食卓用としてはもちろん、特別な日に贈るギフト品、からだに
優しい健康食としての価値をプラス。これまでとは違った市場を開拓し、
埋もれた顧客の掘り起こしや創造につなげる。

応援
します!

経営革新・知恵の経営に取り組む企業のご相談にお応えします。
【相談無料】TEL.075-212-6470
中小企業経営支援センター知恵産業推進室

“三方良し”の精神で 米食文化の復興を目指す

田圃あたりの収穫量が多く生産性
の高い「大粒ダイヤ」、手頃な価格で
ありながら冷めても美味しくお弁当
にぴったりブランド米「そだちざ
かり」、からだに優しい良質な大麦を
厳選した「もち麦」など、多様化する
消費者ニーズに応えるため、農家と
協力しながら、種籾の選定時から、そ

の後の生産過程において協議を重ね、品質や食味に優れた米ができる
よう、田圃の段階から混植するなど
工夫しています。
「三方良しが私たちの経営理念」。
売り手と生産者、そしてお客様の幸
せと満足を追求めて、世の中にな
いオンリーワンの米作りを追求する深
尾米穀。炊き立ての新米の香りに包
まれた店は、今日も活気にあふれて
いる。