

株式会社平木米穀店



会社紹介

天保時代に創業し、180年以上続く有田川町の老舗米穀店
安心・安全・品質にこだわったおいしいお米を提供



天保時代に初代・平木林蔵が創業して以来、180年以上続く有田川町の老舗米穀店。七代目となる平木公(あきら)氏が代表取締役を務めている。平成21年に現在の社屋が完成し、25年に法人化し「株式会社平木米穀店」にした。

同店で扱う米穀は、代表や社員が産地に直接赴き、生産者に会い、生産工程を確認して、安心して安全なものだけを厳選。仕入れ後も、同社が所有する大型の冷温倉庫に保管するなど、徹底した品質管理が自慢だ。コイン精米機、無洗米加工の委託事業も展開。また、野球やラグビーなど地元のスポーツチームのスポンサーになるなど、地域貢献にも積極的に取り組んでいる。

代表取締役 平木 公

補助事業

無洗米を扱い、同業他社や従来商品との差別化を図る

同社の主な市場地域は和歌山県および大阪南部だ。同エリアでは、炊飯前に水でとぐ従来型精米を取り扱う業者がほとんどであり、無洗米を扱っているところは少ない。加えて、全国規模の大手業者は地域に小回り良く対応できていない現状から、無洗米を扱うことは同業他社や従来商品と差別化を図ることができ、収益向上につながる事業であると考えた。

新型無洗米設備を導入し、従来の精米事業に加えて無洗米事業も行うことで、同社の付加価値をさらに高めることを目的に、補助事業の活用を希望した。また、小ロットに対応できる機械を導入すれば、顧客に対して細かいサービスを積極的に提案でき、さらなる販路拡大も予想される。



成果

大口得意先の卸しや業務店の伸び率など販路拡大を実現し、収益面に大きな期待

新型の無洗米設備「テイスティホワイトミニ」(サタケ/NTWPO5A型)を導入したことで、洗米手間の削減や環境負荷の低減を顧客に提案でき、無洗米の価値を向上させ、販路拡大を実現させた。実際に大口得意先にも卸し始めていて、主要顧客として業務店は22%の伸びが出ているなど、収益面においても今後大いに期待できる。

新型設備の特徴として、前述したように小ロット対応が可能となり、50kgからのオンデマンド精米を受けられるようになった。また、表面のぬかだけを取り除き、うま味成分を残すことができるため、品質や味の評価も高い。これらの特徴を伝えていくことで、無洗米の良さを広く知らしめ、地域初の試みとなる「一般消費者向け無洗米精米サービス」を行うことも現実味を増してきた。



今後の展開

新規事業の一つとして
学校給食への参入・販売も

すでに、無洗米の委託精米は月に40tのオフアーがあり、年間手数料は900万円を見込んでいる。既存業務店への販売を続け、さらに新規事業として一般消費者向け、学校給食への参入・販売を考えている。学校給食に関しては、洗米工程をなくせること、洗米用に大量の水を使用する必要がないことなどを理由にアピールし、今後の得意先顧客数の増加を図っていく。

会社概要

会社名	株式会社平木米穀店
代表者	代表取締役 平木 公
所在地	和歌山県有田郡有田川町下津野628
資本金	800万円
従業員数	7名
業種	米穀卸・販売業
設立年月日	平成25年
TEL	0737-52-2043
FAX	0737-52-8026
E-MAIL	info@daikoku-rice.com
URL	http://daikoku-rice.com