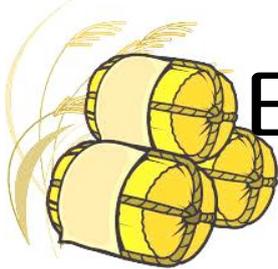


税理士みむらの

プチ経営塾

プレジデント 2015.3.16 より



日常を非日常にする

米飯産業 「八代目儀兵衛」の「お米ギフト」

祝い事の贈り物で意外なものが人気を博しています。京都の米販売業「八代目儀兵衛」の「お米ギフト」です。出産や結婚など人生の節目の内祝いや引き出物として年間 80 万個を売上、楽天市場の内祝いランキングで 3 年連続 1 位を獲得しました。



家は、200 年続く旧庄屋の家系。大正時代に「米屋」を始める。大学卒業後、米問屋を経て 25 歳で実家に戻ると、家業は年々売り上げが漸減。お米のブレンド米を「復興」し、「お米の新しい価値を伝えたい」と、2006 年 34 歳の時、ネット通販を行う八代目儀兵衛を設立。

「ご飯のおいしさの8割はお米です」

この十二単は 2009 年頃から利用した女性芸能人やモデルがブログや雑誌で紹介したのがきっかけでブレイクしました。

十二単シリーズ



風呂敷や巾着の中身は、絶品の厳選米。



京人形の生地の子茶巾袋に、触感がしっかりした「殿米」と柔らかい「姫米」がそれぞれ詰められ、自分で掛け合わせて食べてもらう趣向の「良縁米」は結婚式の引き出物に最適です。

米農家オーディション「お米番付」を開催

「お米番付」では、ミシュラン星付き料理長らが審査し、五感で「甘い」お米を選びます。特定の産地や銘柄にこだわらず、全国では無名のその地域でしか知られていないような「甘いお米」を実際に食して「目利き」し、それを作る生産者とそれを食べたい消費者を結びつけるイベントとしてお米の消費拡大に貢献しています。

「7つの食味審査基準」とは・・・

- ツヤ(表面の光沢) ● 白さ(透明感のある白さ)
- 香り(湯気から感じる甘み)
- 食感(粒ごとの歯ざわりのなめらかさ)
- 粘り(跳ね返りを感じる心地良い噛みごたえ)
- 甘み(噛むほどに染み出る甘さ)
- のどごし(のどでとろけるような感覚)

7 項目を 10 段階で点数化し、特に食味計では計算されないツヤ、甘さ、のどごしの項目を 20 段階で加算し、人が感じる感覚を大切に点数化し、コメ本来の甘さを正確に審査しています。



美味しいお米作りを目指す

八代目儀兵衛では、現在スタッフが管理責任者となって、「究極のお米作り」を標榜し、さまざまな農法を京都市北部「与謝野町」で実験をしています。



与謝野町で成功させ、ベースを確立し、そして日本各地で、その地域に合わせてアレンジしつつ、「究極のお米作りを普及させる」



「お米だけ」の米さんまいのお店

日本初「お米だけ」の米さんまいコースが食べられる「米料亭」を京都・祇園、東京・銀座に開店しました。

平成27年6月八代目儀兵衛が、銀座「米料亭」にて、炊飯器の開発に対する思いや「甘いお米」を一人でも多くの人に味わっていただきたいという志は同じであり、また、「米料亭」としてお客様に胸をはってお出しできるクオリティーが高いご飯の味だと判断し、パナソニック炊飯器「Wおどり炊き」とのコラボレーションが実現に至りました。



米が躍る炊飯器

米が躍らない炊飯器

食べ比べの結果、同じお米でも「Wおどり炊き」の方が、甘い香り、もちもち感、口の中での溶け具合がよく、噛むほどに美味しい、と答えた人が約95%いました。

「高くても売れる」企業の共通点

- (1) 徹底して「顧客の声」を聞く
八代目儀兵衛のお米ギフトも、顧客ニーズに答え続けた結果、生まれた。
- (2) 自社の都合より顧客の都合
他社との競争以上に顧客満足を追求し、自社の都合より、顧客の満足を優先する。
- (3) 思考と行動の軸がブレない
一貫して考え方の軸がブレない。
- (4) オープンイノベーション
自社の壁を越え、社内外の知識を融合させる。
新進クリエイターの視点を得て、京都文化を融合させ、お米のイノベーションを実現した。
- (5) 凡事を重ねて非凡に至る。
毎日、社員全員でコメの食べ比べを続け、ハミューレで日々、「声のなぐり書き」や車内清掃を習慣づけているように、一見、「凡事」に見えることを大切にしている。

