

MDAレポート

No.52号
2014年5月19日

ネット販売で躍進する！山形の(株)矢萩商店 「楽天市場」でネットショップ大賞1位



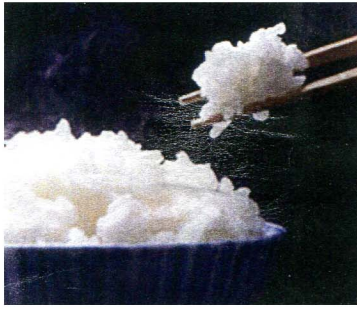
矢萩専務（右）と楽天
の三木谷会長兼社長

今、山形の(株)矢萩商店のお米がテレビや新聞で大きな話題になっています。近年、米流通業界が一層厳しくなっている中で、米小売業界に大きなインパクトを与えビックニュースになっています。それはヤ

フーや楽天のネット販売では業界トップクラスの売上げですからオドロキです。ネット販売は直接相手の顔を見ないで販売するものですから、誠心誠意のお米の品質やばらつきのない食味には並々ならぬ努力をしております。たゞ単に価格が安いとか、こだわりとか何々産だと云っても本当に“おいしい”お米であるか又年間通じて、炊きムラや、米飯質の変化がないかがカギになって来ます。では何故いま(株)矢萩商店の“お米”が？その秘密は“おいしい”お米だからです。

同社は玄米中心の経営だったが4年前にMDAマイナスイオン精米節電省エネ技術システム装置を導入して、インターネットによる米販売を本格的に展開している。

現在は自社のホームページ、楽天市場、ヤフージャパン、携帯電話auのショッピングモール、ビッダーズでも店舗を開設している。同社のネットショップは山形産はえぬき、あきたこまち、ひとめぼれ、ササニシキ、コシヒカリなどの銘柄を30キロ



マイナスイオン精米とは？

マイナスイオン精米

当社のお米はマイナスイオン精米！

特徴その1 ふっくらとコシのある食感

マイナスイオン処理をすることにより精米時の静電気を抑制しお米の旨味成分であるアリュエロン層を傷つけません。

そのことにより外硬内軟のふっくらとしたコシのあるご飯が出来上がります。

特徴その2 酸化を防ぐので黄ばみにくい。

通常ご飯は炊き上がってから時間が経つにつれ水分が奪われ脂肪酸が酸化を起こすことで硬くなり黄ばみますが、

マイナスイオン精米はご飯の水分を保ち、酸化を抑えますのでご飯の経時劣化を抑えます。

玄米で販売。ほかにサクランボ、ラ、フランスなど山形特産の果物なども取扱っている。玄米30kgは送料無料・搗精無料の販売で、「玄米のまま」か「精米する」を選べるシステム。顧客のほとんどが精米を希望するため、注文を受けて約27キロの精米を発注するパターンが多いという。

コスト軽減のため搗精した約25キロの精米は小分けせずに配送している。搗精はMDAマイナスイオン精米で処理し、酸化しにくいことなどもアピールしている。精米商品各種（送料別）、おためし米1キロ（送料込み）なども取り扱うほか、オークションによる販売を随時実施。複数で共同購入する場合の買い得企画なども随時行っている。

矢萩専務は、「食味・品質が良い山形はえぬきなどを値頃感のある価格で提供していることが高評価につながっているようだ」と分析。また「食の安全に対する消費者の意識とともに産直への機運も高まり、顧客が徐々に増えてきた。

インターネットの著しい普及とともに環境が充実してきたことも購入増の要因で、今回の受賞につながったのだろうと説明している。



米どころ生かす

矢萩社長は、「当社の強みは県内に拠点（倉庫）を持ち、生産者から直接買入れること。自社で検査できる態勢が整ったことで、安定した供給ができるようになった」と語る。自社での検査取得もネット販売の転機となったようだ。

リピーター7割 食味データ、産地情報掲載

顧客の定着を図るのが難しいといわれてきたネット販売だが、同店では現在、購入者の7割がリピーター利用だという。

矢萩専務は、「日本穀物検定協会の食味ランキングで魚沼コシとともに山形産はえぬきが連続特A（20年産で連続15年）であることを紹介しており、消費者に与えるインパクトは大きいようだ。

特Aでありながら価格が安いこと（8900円、送料込み）が、さらにお買い得感を増しているのではないかとみている。

購入者の声（レビュー）でも「予想以上に食味が良かった」と驚きの声が多いようだ。

ホームページ上では、炊飯食味分析の専門企業・㈱アイホー炊飯総合研究所による食味データ、21年産米と20年産米の比較データなど産地情報を詳しく掲載している。



18年連続食味ランキング得Aのお米5kg

そのほか検査員、お米マイスターのいる店であることの紹介なども、ネット来店者の信頼度につながっているようだ。

同店の購入者は7割が一般の個人客。業務用など直接の取引申し込みについても個人客と同じ販売を行っており、米穀店や外食店などの利用があるほか、顧客にコメを直接送るイベント企画用に使う会社もあるという。

購入期間は2～5月が圧倒的に多く、「出来秋からは縁故米などが出回り、それが切れてから購入するパターンではないか」（矢萩専務）という。支払方法は、楽天カード（クレジットカード）の利用が9割以上で、代金回収が間違いないのが利点だという。

コンビニ後払い、銀行振り込み、郵便振替、代金引換などの利用でもカードポイントを貯めることができる。ビッターズの場合も、電話料金と一緒に支払いができ、ポイントも貯められるため、利用しやすくなっている。

矢萩専務は、「ネット販売は関西や九州など遠方への発送料金が割高になってしまうため、商品一律で送料込み価格にするのが難しく、関東などの競合店との価格差をつけられないことが難点。しかし手数料のみで広告代をかけず全国販売できるメリットは大きい。

人気店はどこも東北の銘柄をメインに販売しており、「一緒に東北米の販売を盛り上げていきたい」と話している。

MDA マイナスイオン精米

丸子電子(株)（丸子栄次社長、石川県野々市市下林）によると、精米機など機械の高速運転や大量のコメの流れによる摩擦熱などから、精米工場はプラス電位の静電気が必然的に発生しやすい環境にある。そこへマイナス電位のMDA電子を供給することで電位環境を整え、静電気による弊害を極力取り除いた工場運営と高品質のコメ作りを目指すのがMDA精米（静電気除電精米）の考え方。同社の特許技術だ。

MDA精米では、工場の床下に純度の高い“炭”（MEC-9号炭素）を埋設し、天井部位マイナス電子の発生装置（MDA電子シャワー空気浄化装置）を取り付けるのが基本。電氣的にプラスの性質を持つ炭素を埋設すると、天井部で発生したマイナスの電子が空気中を伝わって地中の炭素に凝集・帯電。工場内をマイナス電位の高い環境へと修正することで静電気を抑える。

このとき、炭素がないとマイナスの電子は工場内にとどまることなく大地へアースして逃げてしまうため、環境改善が難しくなるという。(株)矢萩商店では工場の床下に1.5トンの炭素を埋設。同発生装置のほか、玄米タンクや精米機・パッカー等に電極棒や電極板、制御盤を取り付け、微弱なマイナス電子を米や機械等に供給しながら電位環境をコントロールしている。

MDA技術は米よりも製パンや醸造業界など他の食品分野で先行して確立され、普及が進んだ技術でもあり、食品産業全体での導入企業は約800社に上る。

※MDAレポートは皆様のミニコミです。MDA
レポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様
の体験レポート（家庭用、工業用）あるいはご
質問など何でも結構です。書欄にて当社までお
寄せください。

〒921-8831

石川県野々市市下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863

文献…商経アドバイス記事より