

MDAレポート

No.91号
2018年2月19日

MDA精米で差別化

幅広い外食ニーズに対応

京都市
山科区

洛東食糧品販売企業組合（1）



70年近い歴史を刻む老舗米穀小売商

「江州米」が業務用の柱 店売りは京都丹後コシ人気

京都市山科区の洛東食糧品販売企業組合（濱崎圭一代表）は、70年近い歴史を刻む老舗米穀小売だ。コメ販売の柱は業務用米で、有名料亭向けの最高級京都米から、近年とくに需要が伸びている中・低価格帯のレストラン等まで幅広いニーズに応え、それぞれの価格に応じた質の良い精米商品を届けている。一昨年夏には丸子電子株のMDA精米（マイナスイオン精米）設備を導入。業務用・家庭用の全精米商品をMDA精米で仕上げ、品質向上・差別化に役立っている。

京都市 山科区 洛東食糧品販売（企）

洛東食糧品販売企業組合（以下、洛東食糧）は戦後間もない昭和25年に、京都山科界隈の米穀小売業者が結集して設立した企業組合。現代表の濱崎氏（60）は6代目になる。組合では理事がほかに2人と従業員8人を雇用。滋賀米と京都米を柱に据え、北海道から九州まで全国のコメを取り揃える。

コメ販売は業務用向けが主体で、大まかな構成は業務が6割、スーパーが3割、一般家庭用が1割など。主力の業務用は、価格帯別に①有名料亭やこだわりレストラン＝主にコシヒカリ②一般的なレストラン＝滋賀キヌヒカリや岡山きぬむすめ等③低価格帯のレストラン——と大きく3つの層に分れ、それぞれの価格帯に応じた質の良い精米商品を届ける。

①では、京都の有名料亭「菊乃井本店」の姉妹店である「露庵菊乃井」を顧客に持ち、洛東食糧の看板商品である京都丹後コシの独自ブランド米「いかが紫峰米」を納めている。いかが紫峰米は、京丹後市大宮町五十河区（旧五十河村）の生産者約10人で組織する「五十河さみどり会」が生産する同地区限定の丹後コシだ。

五十河地区は、京都米の最高ブランドとして知られる丹後コシ産地の中でも屈指の良質米地

域として地元で古くから知られる。北近畿最大級の自然ブナ林から湧き出るミネラル豊富な水、寒暖差を生む地形などコメ作りの条件に恵まれ、府自然環境保全地域にも指定されるほど豊かな自然に囲まれた土地だ。

店売り商品は、この京都丹後コシと滋賀米（コシ・キヌ・みずかがみ）を柱に、北海道ゆめぴりか、山形つや姫、岩手ひとめぼれ（江刺金札米）、新潟魚沼・佐渡コシ、長野コシ、岡山コシ・こまち、佐賀さがびよりなど、北から南まで20種類近い産地銘柄を揃える。

家庭用の売れ筋は、看板商品の京都丹後コシのほか、滋賀コシ、富山産と京都産のミルクィーQueenなど。富山ミルクィーは小矢部市の農事組合法人の手による特別栽培米。人気商品だが、量が限られた毎年春先には完売してしまう。春先以降のミルクィー需要に応えるため、地元で良質ミルクィーを栽培する生産者を探し出し、新たに商品化したのが京都丹後ミルクィーだ。



京都米の独自ブランド2キロ商品が人気

丹後ミルクィー 小袋がヒット

納入先のイオンモールで昨年、2キロと3キロの小袋商品として売り出したところ大人気となり、丹後コシと並び京都米2本柱に定着。「この2つは他のスーパーには絶対にはない商品。丹後コシ1アイテムだと、すぐに売り切れてしまうので、丹後コシ・丹波ミルクィーのセットで力を入れている」と濱崎代表は話す。納入先での人気を踏まえ、自店の店売り商品にもラインアップしている。

業務用業米 滋賀キヌ減少事情 定番銘柄

業務用・スーパー・家庭用を含めた全体で最も多く扱うのは滋賀米で、これは何十年来変わらない。主力の業務用を主に滋賀米が支えているため、同店の取扱量の約5割が滋賀コシ・キヌなど近江米。京都米はその他道県産（北海道から九州まで）という構成になる。

「近江米はむかしから“江州米”として京都の消費者に馴染みがあり、流通・消費が盛ん。おいしく安心感もあって売りやすく、業務用にも使いやすい」と濱崎代表。品種ごとの適地にもこだわり、「コシは湖北産が断然おいしいので、港北の農家から直接仕入れている。キヌだったら湖南がおいしい」と、キメ細かく把握して仕入れ・商品設定に生かしている。とくに滋賀キヌは炊き上がり白く、粘りとあっさり感を併せ持ち、白ご飯にも料理にも合う。かつては「味良し、値段良し」で同店業務用米の8割を占める絶対エースだったという。

しかし東日本大震災でコメが高騰した際、値頃感のある滋賀キヌは大量に東日本へと流れ、地元では業務用で使えない水準まで価格が上昇。それが尾を引き、コシとの価格差が縮小したままB銘柄米の不足・高騰時代に突入した。それでも依然として同店業務用の主力だが、取扱量は以前に比べ少なくなっている。

滋賀キヌに四敵する業務用向きのコメを探し廻り、昨年たどり着いたのが岡山きぬむすめ。「甘みがあって、キヌのようにあっさりした粘りもある」と高く評価する。現在は滋賀キヌと岡山きぬむすめが業務用米の2本柱となっている。

商経アドバイス新聞記事より