

株式会社 竹若 （共同申請者：園田園 園田 耕一）

認定テーマ名：日本の食の原点をみなおす古代米を用いた食品・菓子・スイーツ類の開発・販売

1. 認定を目指した経緯

㈱竹若は、昭和 63 年に築地で活魚割烹店を開店して以来、首都圏で和食割烹や居酒屋など様々な形態の飲食店や、食に関する物販等の事業を展開してきたが、飲食店を 25 年間続ける中で、食の基本は米であり、米をコンセプトにした事業は間違いなく消費者の支持が得られると確信していたことから、食材としての米に焦点をあてた新事業に取り組みたいと考えていた。

その様な折、東京駅に新たに出来たグランルーフへの出店依頼が来たことから、そこに米をテーマにしたショップ（米バル）を開設し、和食・酒・米菓子・スイーツ等、米に関する商品を幅広く販売する計画を立てた。事業の企画を進める上で、米の中でもミネラル分が多く、ヘルシーさで人気が高まっている古代米に着目し、商品の差異化を図ろうとしたが古代米は市場での流通が少なく安定的な原料確保が課題であった。

一方、農業者の園田耕一氏は稲作を中心とした農業を事業として拡大させる上で、付加価値の高い米を作りたいと考え、古代米等も試験栽培を行っていたが、安定した販路の確保が課題であった。

そこで、両者と取引の有った米穀店が間に入り双方を引き合わせた所、お互いのニーズが合致し、両者で連携して新たなビジネスに取り組むことになった。



園田耕一氏と水田



東京駅グランルーフの米バル

2. 認定事業の現況

事業計画の認定を取得し、園田氏は低農薬・低化学肥料で㈱竹若との間で検討した品種の古代米の生産に取り組む一方、㈱竹若はそれを使った、商品の開発に着手した。毎月定期的な商品開発会議を開催し、米飯商品（赤飯・おにぎり）、米菓（せんべい・米菓子）、米粉を使ったスイーツが出来上がったが、実際に販売してみると原料コストが高いことから高単価の商品になり、米粉もそのままスイーツにするには機能的に問題が有るなど、当初は思うように売上に結びつかなかった。

試行錯誤の結果、発酵玄米と古代米をブレンドしたおにぎり、弁当、おはぎの人气が高まり、現在、東京駅の米バルで毎月約 400 万円の売り上げがコンスタントに上がっている。米バルでは、1階はおにぎり・弁当を中心に店内で調理した米飯類を販売する物販店、2階は日本酒の品揃えを厚くした居酒屋と基本コンセプトである米をテーマにした店舗として東京駅八重洲口の顔に育っている。



米バル1階 おにぎり・米飯売場



米バル2階 (酒バル)



3. 今後の展望 (見通し)

現在、米関連の商品は米バルで販売する以外は、同じ東京駅構内のスマイユ ドウ トウキョウで米粉を使ったスイーツの販売を行っているが、店舗での販売だけでは限界があり更に拡大して行くために、開発した商品を幅広く外販していくことを計画している。

手始めに、特に人気の高い、古代米を使った「やわらか玄米」を食品流通に乗せられるようレトルトパック化し、食品卸を通じて百貨店、スーパー等の食品小売店での販売や Net 通販の拡大を行う計画で平成 28 年 3 月から販売を開始した。



また、本事業で取り上げた米関連事業は食材をコンセプトにした事業の第1弾と位置づけており、第2弾として次は「お茶」をターゲットにした事業を計画している。お茶も日本の食の原点とも言える食材であり、米と同様、お茶農家と連携して店舗展開と商品開発をセットにした事業展開を考えている。

具体的には銀座に和カフェを開店し、喫茶だけでなく、自然の食材にこだわった食事の提供、お茶農家の顔が見える茶葉の販売、お茶素材を使ったスイーツ等の販売を通じて、お茶の魅力の全てが体験できるショップとして展開している。

4. 利用した中小機構の支援策

事業開始直後から、商品開発会議には中小機構の担当チーフアドバイザーが毎回参加してアドバイスをを行う等、ハンズオン支援を行った。また、東京駅に出店した米バルの軌道の乗せのため、アドバイザーを派遣し店舗レイアウトの改善、顧客ニーズに合った商品開発等、米バル全体の収益改善も視野に入れたアドバイスをを行った。玄米のレトルト商品化についてもアドバイスをを行った。

5. 企業概要

事業者名	株式会社 竹若		
本社所在地	東京都中央区築地 4-6-3 パロス築地 201		
ホームページアドレス	http://www.takewaka.co.jp/		
設立年月	昭和 63 年 2 月		
資本金	10,000 千円	従業員数	48 名
売上高	全体 2,450,000 千円、認定事業の累計売上高 53,000 千円		

※全体の売上高は平成 27 年 1 月 31 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	日本の食の原点をみなおす古代米を用いた食品・菓子・スイーツ類の開発・販売
テーマの概要	米という食材をコンセプトにした事業の一環として、栄養価が高く、薬膳料理として古来親しまれてきた古代米を主原料にした食品群を開発し、健康や食に関心の高い女性や、食の安全・安心、こだわりの米を求める顧客に販売する。販売は米をテーマにしたショップ、米バルでの店頭販売のほか、インターネット通販で全国に販売する。原料となる古代米の確保については、農業者である園田氏と連携して、本事業のために検討した品種の古代米を低農薬・低化学肥料で栽培した物を提供してもらう。
認定期間	平成 25 年 3 月 1 日～平成 28 年 1 月 31 日