



健康にこだわり、真心込めた 手作りのお弁当を提供!



お米のふくや

店長 小見 征彦 氏(前橋支部所属)

Q & A

▼会社紹介をお願いします

平成元年に現代表の父が創業しました。その後、コメの流通規制が大幅に緩和され、スーパー等でもお米が売られるようになり、米の販売だけでは先細りになることが目に見えていたため、平成七年からおにぎりの販売を始めました。

▼入社はいつ頃?
大学卒業後、家業に入ること
を前提に三年間スーパーに勤



め、平成十五年に入社しました。最初は仕事とお客様を覚えること、そしてお昼のお弁当を間に合わせることに集中しなければならず、一人ひとりのお客様としっかり向き合う余裕がなかったことを思い出します。

▼店内からも「こだわり」を感じますね
お米といえば新潟でしたが、当店では社長が惚れ込んだ長野県産の『五郎兵衛米』という美味しいお米を中心にしています。

また、店内で使う水はすべて「FFC元始活水器」によって改質したイオン健康水を炊飯や調理に使用しています。おにぎりといった



真心込めてつくったお弁当は、やっぱり残さず食べていただきたいですよ。そこで、ご注文の際に年齢層や希望などを伺い、食べる人の好みに合わせ、美味しく食べられるよう工夫してお届けしています。

では、お米にこだわり、海苔にこだわり、塩にこだわり、そして握りにもこだわっています。

▼今後の抱負

お弁当は出来る限り手作りで、安心して食べていただける昔懐かしいお袋の味のお弁当、そして食べるほどに体が健康になっていくヘルシーなお弁当づくりを目指しています。

▼いまイチオシの商品は?

お弁当を始めてから、様々な催しで「予算はこれくらいなんだけど、つくってもらえる?」と、特注弁当の注文をいただくようになりました。

自分たちも外で折弁当をいただくことがあります、なかなか美味しいものに出会いません。「ならばうちで作ろう!」と、催事用の「おもてなし弁当」を開発しました。

私たち「お米のふくや」は小さなお店ですが、小さなお店だからこそ出来ることを常に考え、一人ひとりのお客様を心から大切に、「また来たい」「ここなら間違いない」「次は何をやってくれるんだろう?」と思っただけのようなお店づくりを心掛けていきます。

また毎日の食の基本である『お米』について更に精通し、玄米食の推奨など、より健康的にごはんを食べていただけるよう提案し続けていきたいと思っております。

所在地/前橋市駒形町1543-1
連絡先/TEL027-266-7273
営業時間/9時~18時(日曜定休)
URL/http://www.okomenofukuya.com/