

# お米に想いを込めて 「本当に美味しいご飯」を皆様に

内田米店



大正13年創業の内田米店

「ゆめぴりか」「なつぼし」、山形の「つや姫」などが人気だ。

飲食店には「お米」ではなく、「ご飯」を売るつもりでお届けする。ご飯が美味しくなければ

美味しい料理は提供できない。「温暖化の影響で、本当に美味しいと感じられるお米が失われつつある中、お米の炊き方でいくらかでもご飯は美味しくすることができます。お店のスタイル、お米の品種、季節に合わせたご飯の炊き方など、きめ細やかにご相談に応じ、本当に美味しいと思っ  
て何杯も召し上がっていただければ  
ようなご飯をお届けしたい」と社長は語る。

生産者と内田米店の想いがぎゅっと詰まった美味しいご飯を、皆様に味わってみませんか。

内田米店（品川区南品川、内田幸男代表取締役、03・3471・7957、<http://uchidakometen.sakura.ne.jp>）は1924年（大正13年）創業、長年地元で親しみ愛され続けているお米屋さんだ。祖父、父に続き3代目の現社長が就任し45年目になる。東京、神奈川（横浜など二部地域）を配達エリアとし、大手ホテル、居酒屋、会社、大学などを中心に幅広い顧客を持つ。

社長はお米マイスターの五ツ星、スタッフは三ツ星を取得している。お米についてわからないことは何でも相談することができる。同店では、全国各地の約20品種の種類豊富なお米を取扱う。「目利き」に拘り、社長自ら産地を回り、味の良いものを仕入れる。また、全国各地から情報を取り入れ、その年の気候に合わせた美味しいお米を選定する。以前は新潟など北陸地方のお米が主流であったが、品種改良が進み現在は北海道の



全国各地の種類豊富なお米を取扱う