

宇都宮の香りと  
真心をこめて

株式会社 こめよし

第5回

# 栃木県のお米としやも肉の おいしさをお届けする



出荷を待つ、とちぎのお米。雷都物語も積まれています



お客様の「安心」のために  
ゲルマニウム半導体検出器を導入



「栃木の米は全国に誇れるおいしさ」と話す中村社長

昭和26年創業の米穀専門店、株式会社こめよしは、おいしくて安心な、栃木のお米を農家やJAうつのみやから仕入れて販売しています。また、近年は栃木しゃも肉も取り扱っています。

同社の中村信男社長に、本社事務所に近接して建つ倉庫を案内していただきました。中には栃木のお米が、天井まで積み重なっていました。

「1万俵以上仕入れたお米から、厳選して出荷しています。栃木のお米はおいしいんですよ。もともと、全国に知って欲しいですね」とアピールする中村社長。現在は石井町の本社の他に、宇都宮市場店（宇都宮市）や大宮市場店（埼玉県さいたま市）、横浜市場店（神奈川県横浜市）にも店舗を構え販売しています。

倉庫内には、雷都物語のパッケージ

おいしい「栃木のお米」や「栃木しゃも」を販売する「株式会社こめよし」。雷都物語にも早くから参加し、ブランドイメーリアップに大きな力となってきました。「おいしさ」と「安全安心」そして「地元の味」にこだわる同社を取材しました。

「休耕田を活用してのびのびした環境で育てています。しゃも肉は脂肪分が少なくヘルシー。特に栃木しゃもは、栃木の地鶏として、そのおいしさは定評があります」

「1万俵以上仕入れたお米から、厳選して出荷しています。こちらは雑から育てて精肉し、鬼怒川温泉などに販売しています。また宇都宮市内の『軍鶏信』など直営店でも食べることが出来ます。」

近年では、栃木しゃも肉も手がけています。こちらは雑から育てて精肉し、鬼怒川温泉などに販売しています。また宇都宮市内の『軍鶏信』など直営店でも食べることが出来ます。

育てる環境だけでなく、飼料にも気を配った、こめよしの栃木しゃも。今年4月には東京の金町にも「軍鶏信」を出店し、着実にファンを増やしています。

もともとは、兼業農家の人たちと「定年退職後の収入の道はないか」と話し合ったのが発端だったそうです。「はじめはみんなやるつもりだったのですが、いろいろな事情で、私だけがスタート。約10年前です」

東日本大震災を機に導入した「ゲルマニウム半導体検出器」は、安心を求める中村社長の志の証でしょう。同社では、自社で扱う商品を、厚生労働省の「緊急時における食品の放射能測定マニュアル」に沿った放射能測定を行っています。もちろん企業や個人からの依頼も受けており、各方面

鬼怒川流域の豊かな土壌の美田に足を運び選んだ材料をさらに吟味して一袋ずつ生産者別に精米し、生産者名を明記したこしひかりの逸品です。



高品質肉用鶏「栃木しゃも」を鬼怒川沿いの休耕田で放し飼い。独自の県産飼料で育てた、安全で美味しく、独特の歯ごたえとコクが楽しめるしゃも肉です。



から感謝されています。

中村社長は「雷都物語」は、これからもっと積極的に、メーカー同士の交流を進めたら楽しいでしょうね」と夢を話します。「みんな店舗を持つことも、いいんじゃないでしょうか。宇都宮餃子会の「来らっせ」のような店があれば、もっともっと盛り上がると思いますよ」

自社も今後はさらに店舗を増やし、栃木の「おいしさ」を広めて行きたいと話す中村社長でした。



米穀専門店  
株式会社こめよし  
所在地/宇都宮市石井町2493  
☎028-661-3662  
☎028-662-6444

◎こだわりの米  
こしひかり 5kgから  
◎栃木しゃも  
正肉もも、むね込 手羽元 手羽先 しゃもみ  
各種1kg 648円(税込)から