

創業75年の老舗米穀店に おにぎり専門店を併設

なかさお米屋は、今年1月にオープンしたばかりのおにぎり専門店。もとは戦後から約75年続く米穀店でしたが、三代目である叔母の引退を機に、初代の孫である大石千亜紀さんが引き継ぐことになりました。「せっかくならばもっといいし、何より私にとってこは、幼いころに親戚とよく遊んだ祖父の家なんです」と、大石さんは当時の思いを振り返ります。

という相談を受け、転身のきっかけにします。大石さんが考えたのは、米の販売だけでなく、おにぎり専門店を併設した店舗へのグレードアップでした。「おにぎりにしてすぐに食べられる形にすれば、消費者の声をより聞きやすくするはず。おにぎりをきつかけに地元産の米の味を知ってもらえれば」と、大石さんは話します。

その地域の人の舌にもっとも合うという、地産地消の信念に基づいています。具も、海産物など県内産では難しいものを除き、可能な限り地元のものを使います。ラインアップは、一部変わり種もあるものの、鮭や昆布など定番具材が中心です。塩は、藻塩や岩塩なども含めていろいろな種類を試した結果、東北産の塩を採用。まろやかでほんのり甘みがあり、米の風味を損なわないものを選び抜きました。海苔はしつとり派。これは、大石さん自身が幼少期に食べた家庭の味に由来します。サイズも小さすぎず大きすぎず、しかし食べ応えのある、ほおばれるサイズにこだわっています。

三角形に詰め込んだ おいしさへのこだわり

おにぎり専門店を始めるにあたり、大石さんはありったけのこだわりをおにぎりの中に詰め込みました。

米は、奈良県産のブランド米・ヒノヒカリを100%使用。これは米販売店の売上増加の相乗効果を見込むだけでなく、「地元で実った食材こそ、

おすすめは
やっぱり
奈良県産!

How to make Onigiri

おにぎりに対して少なく感じないよう、具はたっぷり投入します

おにぎり一つひとつを、大石さんが丹精込めて手作りします



店内ショーケース横には、県内産のヒノヒカリをはじめ、袋詰めされた米が並べられています。併設する米販売店では売り切れも可能なので、おにぎりと一緒に注文してみてください



巻頭特集 なかさお米屋

三角形のおいしさをあなたへ

新米の季節が訪れようとしています。せっかくなら県内産のおいしい米を、色とりどりの具とともに、口いっぱいにはおぼけて食べませんか？



なかさお米屋 店主
大石千亜紀さん



なかさお米屋

information なかさお米屋

福岡市八木町2-7-9
10時～18時(なくなり次第終了)
日曜・祝日定休
駐車場/有(場所は店舗へ問い合わせを)
※米炊き待ち時間あり



[nakasao.komeya]

オープンして初めての秋に 旬のおにぎりを味わって

オープンして約半年。想像をはるかに上回る結果が、大石さんを待っていました。

来客数は以前の米穀店時代と比べて飛躍的に増え、おにぎりは飛ぶように売れました。あまりの売れ行きに、仕入れ先である知り合いの農家から昨年収穫分のヒノヒカリがなくなってしまう、別の米農家からも仕入れるようになったほどです。

客層は大きく変わり、米穀店時代からの常連に加えて、ファミリー層やサラリーマンが増えました。特に多いのが未就学児や児童のいるファミリー層で、「子どもに添加物が含まれていない米を食べさせたい」「米本来の味を知ってほしい」など、健康や食育目的の購入が目立ちます。

「二人分を炊くのが手間だから」「人がつくれたおにぎりを食べたい」という理由で、高齢者の購入も増えています。

ラインアップも、季節ものの具材を中心に16種類にまで増やしました。今秋にはジビエ肉など、環境保全にも絡んだ新味をリリースしていく予定です。

「おにぎりの種類を増やしつつ、ゆくゆくは店舗を改装して、以前のお店がそうだったように、麦茶やそうめんなど、おにぎり以外の食品も扱っていきたくです」と、大石さんは未来を見据えます。

間もなく新米の季節がやってきます。お米がもつともさらめく季節です。地元の空気をたっぷり吸ってすくすく育ったおいしいヒノヒカリを、旬や定番の具材を詰め込んだ三角形の形で、ぜひ味わってみてください。

なかさお米屋 おにぎり売れ筋ランキング



第1位 鮭 第2位 卵焼き 第3位 牛しぐれ

ちなみに、かするくらぶ2020年12月号で実施した読者アンケート「オススメのおむすびの具は？」の回答では、1位=鮭、2位=梅、3位=明太子でした。やはり鮭は不動のトップ人気具材なんですね!