

第1回あいちサービス大賞概要

1 応募対象となるサービス

県内で提供される、以下の10分野に該当するサービス

IT・デジタルコンテンツ、デザイン、宿泊業、外食・中食、トラック運送業、医療、介護、保育、卸・小売、生活関連サービス業

2 募集期間

平成30年11月1日（木）から12月14日（金）まで

3 応募資格

次の要件を満たす事業者を対象とします。

- (1) 愛知県内に本社又は事業所がある法人・個人事業主であること。
- (2) 資本金又は従業員数が次の要件を満たすこと。

業種分類	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数
製造業その他	3億円以下	300人以下
卸売業	1億円以下	100人以下
小売業	5千万円以下	50人以下
サービス業	5千万円以下	100人以下

※応募時点でサービスの提供を開始しており、今後も継続が見込まれるサービスが対象です。

3 審査・選定方法

有識者で構成される審査委員会を設置し、以下の審査項目について書類審査と現地審査による選考を経て、最終審査で受賞事業者を決定しました。

- ア 生産性の向上度
- イ 新規性・独自性
- ウ 事業の拡大・発展性
- エ 他の事業者への波及効果
- オ 社会への貢献

4 応募件数

33件

[ホーム](#) > [組織でさがす](#) > [商業流通課](#) > 第1回あいちサービス大賞の受賞者が決定し、表彰式を開催します ～あわせて、サービス産業のためのポータルサイトを開設します～

第1回あいちサービス大賞の受賞者が決定し、表彰式を開催します ～あわせて、サービス産業のためのポータルサイトを開設します～

掲載日：2019年3月6日更新

第1回あいちサービス大賞の受賞者が決定し、表彰式を開催します ～あわせて、サービス産業のためのポータルサイトを開設します～

愛知県では、サービス産業の生産性向上を図るため、今年度から新たに、先進的なサービスを提供している事業者を募集し、優秀な成功事例を「あいちサービス大賞」として表彰します。

この度、第1回あいちサービス大賞の受賞者（知事賞、審査委員長賞各1者、特別賞3者）が決定し、平成31年3月14日（木曜日）に表彰式を開催します。

あわせて、サービス産業のための専用ポータルサイトを開設し、セミナーや行政の支援策、成功事例など、サービス産業の生産性向上に役立つ情報を発信していきます。

1 表彰式

(1) 日時

平成31年3月14日（木曜日）午後3時から午後5時30分まで

(2) 場所

愛知県産業労働センター（ウインクあいち） 18階 セミナールーム
（名古屋市中村区名駅4丁目4-38 TEL：052-571-6131）

(3) 内容

ア 表彰式（午後3時から午後4時20分まで）

（ア）開会

（イ）賞状授与

（ウ）森岡副知事挨拶

（エ）事例発表

受賞者5者による発表

（オ）講評

あいちサービス大賞審査委員長 慶應義塾大学経済学部教授 太田 聰一（おおた そういち）

（カ）記念撮影

イ 交流会（午後4時30分から午後5時30分まで）

2 受賞者

区分	受賞者	サービスの分野	主な内容
知事賞	大橋運輸株式会社 (瀬戸市)	トラック運送業	「仕事を通じてお客様や地域に貢献する」という経営理念のもと、防災に関するセミナーや生前整理などの地域サポートサービスを展開。
審査委員長賞	株式会社ヘルスケア システムズ (名古屋市)	生活関連サービス業	健康寿命を延ばすというグランドデザインのもと、病気になる前の体の状態を検査し、生活習慣の改善につなげる郵送検査サービス。
特別賞	株式会社あいや (西尾市)	卸・小売業	抹茶を五感で楽しめる「体験型の抹茶専門ミュージアム」を開設。自社の売上と地域ブランド「西尾の抹茶」のPRに大きく貢献。
	株式会社マイシン (豊橋市)	トラック運送業	女性ドライバーを積極的に採用・育成することで労働力不足を解消。女性ならではのきめ細やかなサービスの提供により高い顧客満足度を得る。
	株式会社渡辺米穀店 (岡崎市)	卸・小売業	お米の硬さや甘みなど、一人一人の好みを聞いてカルテを作成し、その人に合わせたオリジナルブレンド米を提供。小規模事業者でも発想一つで新たな顧客を獲得し売上向上を実現できるモデルケース。

※平成30年11月1日（木曜日）から12月14日（金曜日）まで募集し、33件の応募がありました（募集については、平成30年11月1日記者発表済み）。

第1回あいちサービス大賞の概要については別紙のとおりです。

別紙 [[PDFファイル/135KB](#)]

3 ポータルサイトの開設

(1) 公開予定日

平成31年3月14日（木曜日）

(2) 掲載情報

ア 研修・セミナー情報

行政等が実施する、生産性向上や経営課題の解決に関する研修やセミナーの情報。

イ 行政の支援制度

行政等の補助金を始め、融資制度や経営革新等の支援制度についての情報。

ウ 成功事例

あいちサービス大賞受賞者を始めとした先進的なサービスを提供している事業者による、生産性向上に寄与する成功事例。

(3) ポータルサイトURL

<https://www.aichi-service.jp/>

(公開は平成31年3月14日（木曜日）以降です。)

問合せ



愛知県産業労働部商業流通課

商業振興グループ

担当 内藤、間宮

内線 3353、3354

(ダイヤルイン) 052-954-6337



卸・小売

【特別賞】株式会社渡辺米穀店

お米BARの米（マイ）ブレンド・米（マイ）カルテサービス

「あなたの好みに合わせた、あなただけの味」を、お米の品種特性を生かし約70種類の玄米の中からブレンドするオンリーワン米の提供。その内容を記入し、「米カルテ」として保存し次回に活用するサービス。

ホーム / 成功事例紹介 / 特別賞・株式会社渡辺米穀店

企業等データ

設立	1976年4月	URL	http://watanabebeikoku.blog.com/e396885.html
所在地	岡崎市矢作町市場62	資本金	1,000万円
従業員数	4名	TEL	0564-31-3660

事業者紹介

102年目の新たな挑戦

当店は、大正3年創業。昭和51年会社設立。今年で104年目を迎える。

事業内容は、企業給食・飲食店・一般消費者に対し米穀小売業を営む。白米約18種類、店頭精米用玄米約70種類を常備している。法改正による米販売が自由化され、量販店との競争が激しくなり、売り上げも減少した。それを切っ掛けに販売方針を一般消費者を対象に力を入れる方向に舵を切った。仕入先卸も増やし、さまざまな産地より直接仕入れも開始した。チラシ作りもはじめポスティングによる顧客獲得に力を入れた。その中で、新たなサービスとしてお米BARの米（マイ）ブレンド・米（マイ）カルテサービスを考えるに至った。



サービスの経緯と目的

お客様の味に近づけたブレンド米をお作り致します

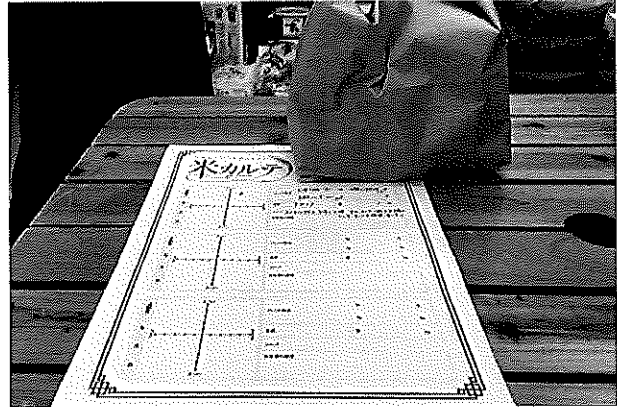
食の多様化が進み、お米の消費量が年々減少し、1962年が118kgだったものが、2016年には、54kgと半減している。

また、量販店と小売店との価格差も広がり経営環境が厳しさを増す中で、五ツ星お米マイスターの資格取得を切っ掛けに、長年培った自店の強みであるブレンド技術を生かし、また、他競合量販店のまねのできないあなただけのオンリーワンオリジナルブレンド米の提供を開始した。



専門店の強みである長年培ったブレンド技術を生かした商品の提案

- ①お客様に自分のお米の好みをオーダーシートに記入してもらう。硬さ・甘み・粘り・粒形・好みの味付け等を5段階に記入。
 - ②オーダーシートに基づき、五ツ星お米マイスターのブレンド技術を生かし、バーテンダーがカクテルを作るように、個々の好みの味に合わせた、その人だけの米（マイ）ブレンドを約70種類のお米の中から調合（2～4種選択）し、それに合った精米方法・炊き方・保存方法を提案する。
 - ③ブレンド内容をカルテに記入し次回来店時の味の調整にフィードバックする。
- 他店では全く実施されていない、その人に合わせた、その人だけのブレンドサービスを提供している。



サービスにおける生産性向上のポイント

商品の精度アップと新規顧客の開拓

米（マイ）カルテにブレンド割合やブレンドの狙いどころを記入することで、食べた時の食感をイメージし易くした。毎回来店時に感想や希望を反映することで、より満足度の高いブレンド米を提供。リピート率も高いことから、顧客の満足度が向上した。わざわざ遠方からも来店する顧客がいるように、ここでしか買えないという価値を提供することができ、カルテの作成数が1年半で140人以上（内新規客90%）、売上数が、サービス開始前と後で10%以上上昇した。

サービスの成果・社会や地域に対する影響

地域商店街の活性化と米文化の伝承、生産者の意欲向上につなげる

競合他店とは違った、専門知識を生かし、その人個人に合わせてブレンドをするという提供の仕方を、他店や異業種（例えば珈琲店）が応用できることで、売上向上、地域経済の活性化につながる。

ブレンド米についてメディアで取り上げられたことを切っ掛けに、地域農業グループの主催する講演会で近隣住民に対して、「美味しいお米を食べよう」と題し、講演を実施。このような活動を通して、お米生産者と消費者の橋渡しをし、お米の良さを啓蒙することで、お米文化の伝承につなげていきたい。

専門店がよく考えるようになると色々なアイデアが生まれてくるので、そのことを他店の気付きのきっかけ作りにつなげたい。

今後の展望

お米の味へのこだわりから食生活におけるお米の楽しみ方の提案

- ①料理に合わせたお米やお米の色々な食べ方の提案や、ブレンド技術を生かしたギフトセットなどの新商品の開発を展開していく。
- ②老人向けや乳幼児向けなど、それぞれの年代に合わせた、食べやすいブレンド米を提案・開発をしていく。
- ③知っている様で意外と知らない美味しいご飯の炊き方や、炊飯器具や産地による炊き上がりの違いを体験できる、講習会を開催する中で、お米に興味をもち楽しみ方に気づいてもらい、充実した生活を提案していく。

COMMENTS

—— 社長・担当者からの一言 ——



サ・ポータルあいち

[あいちサービス大賞 >](#)[成功事例紹介 >](#)[行政の支援制度 >](#)[カスタム検索](#)

取締役 渡邊正明

— お客様の声 —

- カルテにピッタリ合った物でびっくりしました。ブレンドしてもいいんだと思いました。
- 好みに合った味で大変美味しくいただきました。ブレンド米は頭になかったです。
- あいちのかおりをいつも食べていますがブレンドすることによって味わいが豊かに広がってとても美味しかったです。

※このページの情報はすべて2019年3月現在の情報です。

— その他の成功事例 —

「あいちサービス産業ベストプラクティス事業」で選
優秀な成功事例をご紹介します。

[Previous](#)

知事賞



トラック運送業

大橋運輸株式会社（瀬戸市）

お片づけを通じた地域サポートサービス

審査委員長賞

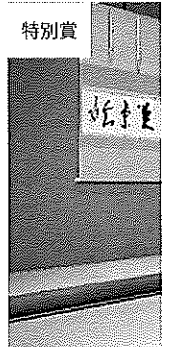


生活関連サービス業

株式会社ヘルスケアシステムズ（名古屋市）

生活習慣の改善につなげる郵送検査サービス

特別賞



卸・小売

株式会社あいや

抹茶を五感で楽し

[Next](#)

株式会社 渡辺米穀店

「米のブレンド技術」を見える化し、新規顧客を獲得

■設立：1914年 ■代表：渡邊正明 現在4代目・五ツ星お米マイスター ■社員：4名
 ■事業内容：米穀の小売・仲卸販売

創業103年の米屋。工場給食や飲食店向けの卸が売上の大半を占める。
 先方のニーズに合わせてブレンドを変えて販売している。

相談内容

ECや大型小売店の台頭、ライフスタイルの変化により米の売上が減少傾向。個人向け販売に力を入れたが売れない。



OKa-Bizの知恵

年間数百回も食べ比べする五ツ星お米マイスターの「米のブレンド技術」を見える化。

OKa-Bizサポート

●コンセプト提案：「お米のバー」

50種類以上の米からお客様の好み・要望に合わせて「おいしいブレンド米」をつくれる技術をバーテンダーに見立てて展開することで、一般的に低品質と思われるブレンド米のイメージを払拭。粘り、粒の大きさなどの好みを記入する「米(マイ)カルテ」も提案。

●ターゲット設定：おいしいごはんが食べられるなら金額はいとわない米好きの人

- 情報発信：◎プレスリリース…ブレンド力を『お米のバー』『お米のバーテンダー』と名付け発信
 ◎ビジネスブログ…同コンセプトで日々のブレンドを発信

成果

新規顧客を獲得、既存顧客からもニーズを発掘、売上UPへ

- 販路開拓：自動車で30分かかる遠方のお客様など新規顧客を獲得。既存顧客からも反響。
 ●メディア実績：中日新聞・朝日新聞・中部経済新聞

中京テレビ『キャッチ』・東海テレビ『みんなのニュースONE』
 NHK『ほっとイブニング』『おはよう東海』・ミクスネットワーク



相談者の声：株式会社渡辺米穀店 店主 渡邊 正明さま



やれることがたくさんあることを気づかせてくれました。一番の進化は、強みに気づいて前向きになり、自分たちでも工夫するようになったこと。ブログの開設からネット販売、メディア対応まで手取り足取りサポートいただきました。さらに売上を伸ばせるよう精進してまいります。