

謹賀新年

本年も変わらぬご愛顧を宜しくお願い申し上げます。

おいしいお米 ササニシキ

お得意さま感謝セール

抽選で 1戸350名様にプレゼント

A賞 四季折々の「旬の味」を年5回お届けします。
(4月・6月・9月・12月・2月) 50名様

B賞 お米券(2Kg相当) 300名様

応募期間 本日より平成27年2月23日(月)まで

今年の商品は「旬の味」を継続的にプレゼントいたします。おいしいお米の産地では、お米の他にこんな美味しいものがありますよ。というのがそもそも「旬の味」のスタートですから、是非お米もいっしょにご紹介いただくと良いと思います。お届けの度に喜びを思い出して頂けるのではないのでしょうか。

先週売上のベスト5

<食品>

- 第1位 生のもち
- 第2位 霧しなそば
- 第3位 上新粉
- 第4位 新海苔
- 第5位 初釜うどん

今週の玄米入荷情報

- 北海道 ゆめぴりか
- 北海道 ななつぼし
- 青森 まっしぐら
- 岩手 ひとめぼれ 前沢限定
- 宮城 ササニシキ 登米特裁
- 宮城 つや姫
- 宮城 ひとめぼれ 登米特裁
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 山形 はえぬき
- 山形 つや姫
- 福島 コシヒカリ 会津
- 福島 コシヒカリ 中通り
- 福島 ひとめぼれ 中通り
- 茨城 コシヒカリ
- 栃木 コシヒカリ
- 千葉 ふさおとめ
- 山梨 コシヒカリ 棚田特裁
- 長野 コシヒカリ 佐久浅間
- 新潟 コシヒカリ 佐渡
- 新潟 コシヒカリ 岩船
- 富山 コシヒカリ
- 福井 コシヒカリ テラル越前

お客様へ玄米30kgを販売した場合、そのままお持ち帰り頂くのはなかなか難しいと思います。また、その玄米を預かって都度精米してあげるのも良いサービスだと思います。

方法の1つは現物そのものを在庫として保管しておく方法です。酒場のボトルキーブに似た方法です。もう一つは数字上の在庫を管理していく方法です。スペースや効率上は後者の方が断然良いと思いますが、現物在庫を置くお店ではその方が信用されているような気がすると仰っています。但し、悩みはいつ来てくれるか分からないこと、現物を探すのが大変なこと、スペースを必要とすることだそうです。幾つかの古米在庫も発生しているようですが、勝手に処分出来ずに困っていると聞きました。年間安定供給が出来る銘柄であれば、数字上の管理だけの方がムダが無いと思えるのですが、皆さんのお店では如何でしょうか？