

企業紹介

食を通して「元気」「健康」「快適」な暮らしを提案



代表取締役 五十嵐 清
〒955-0803 三条市月岡1-6-12
TEL(0256)36-9100 FAX(0256)36-9101
URL <http://www.aandi.biz/>
お問い合わせ・ご注文は ☎ 0120-369-190

業 種：米麦、その他の食料・飲料卸売
資 本 金：4,800万円
事業内容：自然食品、米・酒、家庭用雑貨、家具の卸・小売

おいしく安全なお米や原料にこだわった調味料を含む食品や、鍋や食器、石けんや家具など生活雑貨等、生活全般にわたる商品を扱う株式会社エイ・アンド・アイ。素材にこだわった選りすぐりの商品を仕入れ、食品宅配業界等へのカタログ提供やチラシへの掲載、直接販売やオリジナル商品の開発も行っている。

「元気」「健康」「快適」な暮らしを提案

同社は、健康食品や調味料など食品から、食器や家具など生活雑貨まで約2,000種類にのぼる商品を仕入れ、発送まで一貫して行う。扱う商品は幅広いが、核となるのは「元気」「健康」「快適」な暮らしを提案する商品であること。管理栄養士の資格をもつ同社のスタッフが産地に赴き、生産者の考え方、原料や製造工程などを厳しくチェックした食品や、工場のあるアジアまで足を運び、検品や品質管理を行った生活雑貨だけを厳選して取り揃える。そうして仕入れた商品は、全国展開する食品宅配業界やギフト業界、通信販売業界のカタログに掲載するとともに、同社独自のカタログやチラシで紹介し、三条市の店舗等で直接販売も行っている。



▲同社のオリジナルカタログ



▲店には、酒や調味料など選りすぐりの商品を陳列

ミネラル成分がたっぷり入った玄米スープを開発

また、同社では、「新潟のおいしく安全なお米を食べてもらいたい」という思いで、数年前から農薬や化学肥料を抑えた特別栽培米コシヒカリ等の販売も開始。米は、十日町市や長岡市、三条市など県内約30戸の契約農家が、藍藻を使った「天緑農法」により良質に改良された土壌などで栽培する。この農法を用いた稲は丈夫に育ち、2004年の7・13水害で3日間冠水しても収穫量が変わらず品質も1等だったほど。さらに、同社では、2007年2月にこのコシヒカリ100%の玄米を使用したスープ「海の七草玄米スープ」を商品化。粉末スープ1食分には、わかめ、青のり、昆布など7品目の海藻と、ミネラルたっぷりの藻塩が含まれており、体に最適なバランスでミネラルを補給できる。お湯を注ぐだけで、簡単に食することができ、ダイエットや生活習慣病の予防にも効果が期待できると売れ行きも上々だ。



▲風味ゆたかに香る「海の七草玄米スープ」

※ご試食をご希望の方はご連絡下さい。サンプルをお送りします。

本当に価値ある商品を自信をもって提供

同社の創業は1986年。家業が農業だった五十嵐社長は、農作物や食品など「食」を通してお客様の健康や快適な生活をサポートしていきたいと、社名にも「Agriculture(農業)」の「A」を取り入れた。その思いが、今日同社が扱う商品となっている。「単に利益を追求するだけでなく、これからも本当に価値ある商品を自信をもってお客様に提供していきたい」と五十嵐社長は語る。