



写真上が、発売したばかりのキンキ魚醤油「キンキの露」、右が魚醤油の仕込み風景



キンキ魚醤油発売開始

道ノ駅と通販限定販売へ キンキの旨味濃縮

キンキで作った「醤油」が遂に完成!!
中井英策商店では、かねてから試作を重ねてきたキンキ魚醤油の商品化に遂に完成し、十一月一日から本格発売を開始した。
この醤油は、当社の看板商品「キンキのいずし」で使用する高級魚キンキの骨、内臓などの残さを再利用して二次加工品の開発を進めてきたもので、麴を使って発酵させ、魚醤油を完成させたもの。開発には、北海道食品加工研究センターの全面的な協力を受けて、進めてきた。

完成した魚醤油は、通常の大豆醤油と変わらない濃い茶色をしており、注目の風味は、思ったほど癖もなく、深い味わいは高級感あふれるコクの深み特徴だ。開発を支援した道立食品加工研究センターの吉川修司研究員は「キンキ特有の脂の強さが、癖のある味に仕上がるかと思われたが、予想以上にあっさりとした風味に仕上がった。キンキが原料だけに、味は抜群、さすがだ」と絶賛している。

また、開発責任者である中井英策商店の鎌田専務は「量産出来ないのが残念だが、日本初のキンキの醤油

年末までの出店予定物産展、イベント

イベント	会期	会場
北のアメ横即売会	11月16日(金)~18日(日)	アクセスサッポロ
帯広藤丸歳市の市	11月27日(金)~29日(日)	帯広藤丸百貨店

帯広藤丸「歳市の市」にも3年振り出店

今年も秋の物産展シーズンが佳境を迎えています。毎年恒例となった「秋の物産展」が今年も九月中旬からスタート、十一月を迎えて終盤を迎えた。

今年の中井英策商店の秋の物産展ツアーは、九月十九日から始まった帯広藤丸百貨店の全国うまいもの展からスタート、途中初の北見でのイベント出店や、恒

秋の物産展終盤戦へ

十一月十六日から北のアメ横に出店

例となった地元伊達市や苫小牧市内での物産祭り、さらに今年で三年目となった仙台藤崎百貨店での北海道物産展などを交えて、今月十一月十六、十八、二十三日間アクセス札幌で行われる「北のアメ横市」までほぼ2カ月間、全国を旅する物産展が行われている。

なお、今年最後の物産展は、暮も押し迫った十二月

きんきん新聞

不定期刊

「きんきん新聞」第8号
2012年(平成24年)11月1日発行
発行:(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
✉kinki@nakai-shop.com

当社衛生工場が完成

工場老朽化に対応 生産量もアップへ



新しくなった当社工場内

当社工場増改築工事が完成しました!!
中井英策商店は、この春から建設を進めていたキンキのいずしなどを製造する工場の大規模な増改築工事を進めていたが、九月上旬に完成、本格稼働を開始した。この工事は、従来の工場が建設から二十五年を経過し、老朽化が進んだことや生産量の増加で手狭になったことから、増改築工事を行ったもので、従来の一・五倍の面積となった工場内は、全自動シャッターやエアコンのフル完備で衛生面が一段と強化されたほか、当社

当社社長 キャラ完成



中井英策商店及川社長
キャラクターデザイン

受注専用臨時フリーダイヤル開設

0120-144-552

イヅシハコエ

二十七日から二十九日までの三日間帯広藤丸百貨店で「今年最後の物産展」を開催します。応援宜しくお願いします。(中井英策商店)

今年も「キンキン新聞」ご愛読ありがとうございます。来年も頑張って発行を続けます。応援宜しくお願いします。(中井英策商店)

の目玉である液体窒素を使用する瞬間冷凍装置が従来の二倍の規模で増設された。これによって、製造能力もアップされただけでなく、安心で安全な製品作りをさらに強化することになった。中井英策商店の及川社長は「海風などの影響で老朽化が激しい工場を増改築し衛生面に最大限の配慮をした良い工場が出来た。お客様に美味しく安全な製品をお届けできる」と強調している。