

不定期刊

きんきん新聞

「きんきん新聞」第9号
2013年(平成25年)7月5日発行
発行:(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
✉kinki@nakai-shop.com

「魚醤油」生産急ピッチ

「キンキの露」売れ行き好調



キンキで作った魚醤油「キンキの露」



マツカワで作った魚醤油「王鰈の露」

目標大きく上回るペースで

高級魚で知られるキンキを使った、全く新しいタイプの魚醤油「キンキの露」(つゆ)は、二〇〇ミリリットル入り・小売価格六百五十円が中井英策商店から発売されてほぼ半年が経過したが、当初予想を大きく上回る売れ行きを続け、中井商店での製造が急ピッチで

マツカワ魚醤も限定追加発売

行われている。この商品は、中井英策商店の人気商品「キンキのいずし」の主原料である高級魚のキンキの、いずし製造過程から生まれる、中骨やアラ、エンガワなどの残さを利用して、それに塩や糖などを混ぜて発酵・熟成させて絞って作った醤油・魚油と呼ばれるもので、古くからは秋田県のハタハ

売行き好調な魚醤油シリーズとして中井英策商店では、このほど地元伊達市で稚魚を放流して栽培漁業事業に取り組んでいる幻の高級魚、マツカワカレイを

使った魚醤「王鰈の露」(おうちょう)のつゆ)を新発売した。この魚醤油は、伊達市生まれの高級魚、刺身で食べると絶品と言われる幻のカ

導を頂いている、道立食品加工研究センターの指導のもと、開発製品化に成功したものの。通常の醤油の味だけでなく、キンキ旨みが凝縮されて作られた醤油だけに単純な醤油としての使い方ではもったいないというのが購入者やユーザーの声だ。またこれを開発した同社の鎌田専務取締役工場長も「鍋の隠し味や、混ぜご飯、あらゆる料理の隠し味に使ってほしい」とアピールする。

レイ、マツカワの身を使いたい「いずし」を製造販売している同社が、その製造過程で生まれる残さ(中骨、頭、アラ、エンガワなど)を使って、塩と糖で発酵熟成させた魚醤油を開発したもので、人気商品となった「キンキの露」に続く、地場産魚醤油シリーズ第二弾。

濃厚なうまみ成分が濃縮されている醤油成分は、魚油の中でも一味違った風味に仕上がっており、中井

この為、当社では昨年完成し稼働中のエアコン空調が効いている工場設備を活用して、夏場でのいずし製造を続けることにしたもので、秋から冬にかけてのフル生産シーズンの三分の一程度ながら、製造を切らすことなく、お歳暮だけでなく「お中元」ギフトの発送を強化することにしたもの。いずしには「お酒」がつかものだが、この夏は「いずしにビール」を呼びかける。



暑い夏にも ビール&いずし

お中元ギフト生産強化

暑い夏に「キンキのいずし」で冷たいビール乾杯!!
中井英策商店は、この夏昨年秋に完成した当社製造工場の空調設備を利用して、「いずし」の製造を継続、お中元ギフトへの対

「いずし」と言つと、「冬の味覚」というイメージが強いが、当社の地元伊達市の道の駅観光物産館では、ここ数年でも当社いずしの売り上げは大きく落ちることはなく、安定した売れ



工場に、催事に万能の活躍中!!

(株)中井英策商店
製造、物産展販売担当
吉田尚弘さん

「よ〜し、やるぞ〜」と気合い一番、工場や物産展での販売に臨む入社4年目の30歳、吉田尚弘さん。
現在では、いずしの生産だけでなく、昨年本格生産が始まった菓子部門「スキャロップパイ」の製造チーフとなって活躍中だ。
また、春と秋には物産展参加の為の販売に、全道、全国を駆け回る。オールラウンドプレーヤーの吉田さん。二人の男の子の頼もしい父親だ。

きんきん新聞



写真は当社マツカワいずし「王鱈すし」

半年ぶりに マツカワいずし生産再開

地元順調な水揚げ受け仕込み再開

中井英策商店の人気商品の一つで、幻の高級魚マツカワカレイを使った「王鱈すし」の製造販売が今年も始まった。「王鱈すし」は、刺身で食べると絶品・・・と言われ、

中井英策商店の人気商品の一つで、幻の高級魚マツカワカレイを使った「王鱈すし」の製造販売が今年も始まった。「王鱈すし」は、刺身で食べると絶品・・・と言われ、

この秋も貴方の街へ



初出店した青森中三百貨店本店

春の物産展好調終了 九月から秋の催事へ

全国の百貨店を回る恒例の「春の物産展」ツアーが今年も順調に終了した。これは、中井英策商店が道内や本州などの百貨店や、地元イベントなどでの「物産展」への出店要請を受けて、道内や本州方面の

百貨店などへ出展参加するもので、毎年春と秋、全国を回っている。今年も、二月四日から始まった函館丸井今井デパートを皮切りに、札幌、帯広、室蘭、旭川などを回り、四月四日からは同社初

となる青森県青森市の老舗百貨店中三デパート本店での北海道物産展にも初出店、地元マスコミなどから相次いで取材を



中井英策商店自社トマト農園

今年も自社トマト

社員総出で苗植え付け

今年もトマト菜園が出来ました・・・昨年からの製造販売を開始した当社の新ジャンル挑戦商品「スカッロップパイ」の原料として使用する、ミニトマトを自社栽培する中井英策商店では、今年も当社工場に隣接する自社農地にミニトマトの苗をおよそ一〇〇本植えた。中井商店従業員が手掛けるミニトマトは、早ければ七月下旬には実を付けそう

「マツカワ」は、北海道生まれの新たな食材を復活させようと、道が中心となつて養殖栽培漁業に力を入れている水産資源で、「王鱈(おうちょう)」は、そのブランド名。伊達市とえりも町にある栽培漁業センターでふ化、稚魚放流を続けており、その効果もあつてここ数年、徐々にその漁獲量が増え続けていることから、中井英策商店もその資源活用により出しているもので、今年も昨年より三割近い増産を目指している。



発売中の「スカッロップパイ」

菓子商品本格発売へ

パイ製品三、四弾開発開始

中井英策商店は、昨年から本格的に取り組んでいる新規事業「菓子製造部門」を今年さらさらに強化、新製品を新たに二品追加開発する計画だ。

これは、当社が通年での雇用確保と、経営安定化を目指して進めている新規事業の一環で、平成二十一年度から道の採択を受けた、補助事業「農商工連携事業」

に続くプロジェクト。中井商店が新たに取り組むのは、昨年度から本格発売を開始した「スカッロップパイ」の第一弾「プレーン&トマトサラダ味、第二弾「わさび醤油味に続く第三弾で、予定では「カレー味」を開発、今年度中の発売を目指す。地元室蘭市では「カレーラーメン」などの地元名産品が有名で、

「カレイ」という地元の食文化を生かすことが出来ると判断したもの。またこの他に、地元有名観光地の洞爺湖で知る人ぞ知る高級和牛「奥洞爺牛」を使った新たな土産菓子の開発も同時に進めていく計画で、来年春にはほぼ同時期に新たな二品の「菓子商品」を発売する計画だ。



暑い夏こそ、冷たいビールに、キンキのいずし
冷凍便でお届けします。お中元も承り中!!

まずはお電話(0142)24-2934を。HPからもご注文頂けます。(株)中井英策商店