

人気ランキング 全国商工会運営「nippon select」

ネットショップで売上げ1位に

ネットショップランキングサイトで当社の「キンキいずし」が全国一位の売上に。これは、全国商工会連合会が運営するショッピングサイト「ニッポン・セレク

不定期刊

きんきん新聞

「きんきん新聞」第15号
2016年(平成28年)1月15日発行
発行:(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
メルアド kinki@nakai-shop.com

ふるさと名品販売で 全国名だたる名品抑えて

ト・ドットコム」の「ふるさと名産品」コーナーでの食品部門売上で当社中井英策商店の「キンキいずし」が十二月の売上げランキングトップとなったもので、同じ北海道の「新巻鮭」や「蟹」、熊本県の「名産詰合せ」などを抑えて売上一位を記録した。このコーナーでは、国のふるさと創生補助金の採択を受けて、小売価格を三割値引いて販売、さらに三千元以上の購入額の場合送料を無料にするという破格のサービスを行った。サイトで、全国各地の名産品を集めた「ふるさと名産品」が人気コーナーとなっていた。

当社「キンキいずし」は、昨年十一月下旬から一位となり、途中二位になったことがあったものの、ほぼひと月間にわたりトップを走る人気商品となった。



柚子味きんきいずし 大人気

柑橘系が爽やかな酸味にさらに美味しくなったと評判

当社中井英策商店の看板商品である「キンキいずし」のニューバージョンに昨年加わったのが「柚子の実入りキンキいずし」だが、昨年末には昨年に引き続きのフレッシュな四国高知県産柚子の輪切りを入れたキンキいずしを製造販売、予想以上の人気となった。

もともと、いずしに程よい酸味が付き物だが、それを逆手にとり更に柑橘系の別種類の酸味を加えることで、爽やかさをさらに醸し出し、魚臭さをさらに消し込んだのがこの「柚子味」の最大の特徴だ。

これによって、比較的クセの無いいずしと言われる当社の「キンキいずし」が更にクセの無い、上品で爽やかな味に仕上がった。

購入したお客様の声を聞くと、「違う種類の酸味がさらに食欲をそそる」「柑橘系の爽やかさが魚加工品のイメージを変えた」などと、お褒めの言葉を沢山頂いた。当社では、今後注文の状況に応じて、生産の拡充に踏み切る方針で、ギフトへの対応にも応える方針だ。「キンキいずし・柚子の実入り」は五〇〇g樽入り単品で四〇〇〇円(税込)。

年内の出店予定物産展、イベント

イベント	会期	会場
春の全国美味しいもの大会	1月15日(金)～24日(日)	西武百貨店旭川店
全道ふるさと物産展	1月30日(土)～31日(日)	千歳7アウトモールレラ
全国美味しいもの大会	2月3日(水)～9日(火)	丸井今井函館店
全国美味しいもの大会	2月16日(火)～23日(火)	丸井今井札幌本店
北海道美味しいもの巡り	3月8日(火)～14日(月)	西武百貨店旭川店
春の特別試食物産展	4月上旬予定	北海道どさんこプラザ札幌店

恒例春の物産展始まる 一月から旭川、函館、札幌で

毎年恒例となった春の物産展の今年の主なスケジュールが決定した。これは、毎年一～四月にかけて、全道及び全国の百貨店などで開催される物産展に同社中井英策商店も、毎年出店しているもので、今年は一月十五日から十日間開催される西武旭川店での「全国美味しいもの大会」を皮切りに、翌二月には函館と札幌、三月も旭川での開催が決定、今年も春から物産展への出店が続く。

1月30.31日 千歳レラに出店

年賀欠礼の挨拶
新年明けましておめでとうございます。
今年も宜しくお願い申し上げます。
さて、当社では数年前より、経費削減の為に年賀状の発送を行っておりません。ご了承のほど宜しくお願い申し上げます。 中井英策商店

当社今年の新製品開発

噴火湾産クロソイで試作へ



型の良いクロソイ

地元噴火湾や西いぶり地域の素材を使った加工品開発にこだわる当社中井英策商店では、このほどこの冬に獲れている地元噴火湾産の高級魚「クロソイ」を使った飯寿しの試作開発に着手した。

「クロソイ」は、その名のとおり魚体全体が黒々とした魚で、大きな口と鋭いエッジが特徴で、当社の主力商品「キンキいずし」で使用するキンキと同じ、カサゴ科に属するため、キンキと同じく濃厚な脂の乗った身が刺身でも煮つけでも美味しい魚として知られるもので、近年では室蘭市がその加工に力を入れる「室蘭の魚」にも指定されるなどの新たな動きもある。

当社では、噴火湾で獲れるこの「クロソイ」に以前から着目しており、昨年

豊浦町の漁業者の原料協力を得て、試作に取りかかっていた。

今回の「試作」が順調に進めば、早ければ三月下旬には商品化、一般発売したい考えだ。

チップいずし仕込み再開

洞爺湖産ヒメマス不漁続きも
一時的に解消



思わぬ不漁で製造がストップし、欠品が続いていたヒメマスのいずし「チップいずし」の製造が、洞爺湖産ヒメマスの漁が昨年末に若干あったのを受けて、久々に再開、一月末からは数量限定ながら販売を再開できる目途があった。

当社「チップいずし」は、

を使った飯寿しで、漁が許される毎年六月と十二月だけの二か月間だけの限定生産商品として人気を集めているが、昨年末の十二月の漁は近年にならぬ不漁に見舞われ、殆ど漁の無い状態が続く、この為当社での仕込みも全くなかぬ状態が続いていたが、年末年始で若干

ホタテ魚醬テスト販売

噴火湾産ホタテ100%使用

「キンキの露」で一躍注目を集めるようになった当社の魚醬シリーズに、このほど新たに、噴火湾産ホタテを使った魚醬「ほたての露」が完成、このほどテスト販売を開始した。

中井英策商店の魚醬は、高級魚キンキを使った「きんきの露」が、一昨年の国際食品コンテスト「全国ご当地みそ&油グランプリ」で最高金賞を受賞したのをきっかけに、昨年は相次いでテレビで特集番組が組まれるなど注目を集める存在となったもので、当社の「きんきの露」も一時期、欠品状態となるなど生産体制の整備が急務となっていた。

昨年末には、当社の生産設備を増強、

「ほたての露」は、道内の養殖ホタテ発祥の地と言われる噴火湾豊浦町の漁業者の協力を得て、ホタテの貝柱に塩と糖だけを加えて発酵熟成した魚醬で、ホタテ特有の旨み成分が引き出されたマイルドで深みのある美味しさに仕上がった。

100ml入りで希望小売価格は800円(税別)となる予定。

それに伴いキンキだけでなく、地元洞爺湖産のワカサギやヒメマス、噴火湾産のマツカワ鱈などの魚醬も商品化、これらを詰め合わせた魚醬ギフトも発売していた。



障害のハンデ 乗り越え

北海道善行賞受賞

当社川勝君

障がいというハンデを抱えながらも、当社で三十二年の勤続を誇る当社従業員の川勝納君が、昨年十一月に北海道知事から「北海道善行賞」を受賞、表彰された。

川勝君は、今年丁度五十歳。地元伊達市の高等養護学校を卒業して直ぐに当社中井英策商店に入社、その後三十二年間にわたって一筋に勤めてきた。その努力が認められての受賞。昨年十一月二十七日に室蘭の胆振総合振興局で行われた授賞式で、晴れの受賞となった。

「苦しい時もあったけど、頑張ってきた。これからも頑張ります」とフアイト満々だ。



魚醬を搾る当社鎌田専務

STVテレビ「バカの一つ覚え」が大賞

大泉洋さん

これは、昨年五月に放送された同番組の中で、当社工場でのロケ場面で、大泉洋さんが、当社専務とのやり取りの中で、当社のきんきの露の製造過程を面白おかしく「バカの一つ覚え」と発言、スタッフの失笑をかった場面を振り返ったもので、当社の鎌田専務も良い味を出して、すっかり有名人になってしまったものの、当の鎌田専務は「緊張と疲れで、(当日のことは)全く覚えていない」とのこと。

昨年五月から六月にかけて放送されたテレビ番組「1*8行こうよ」(STV製作)で、特集放送された当社の魚醬「きんきの露」の紹介コーナーで、昨年末の同番組でも総集編が放送され、当社鎌田専務と番組キャスター木村洋二さん、タレントの大泉洋さんとの掛け合いが同番組昨年の「暴言大賞」に選ばれ、昨年末にも同番組を大いに盛り上げた。