

不定期刊

国内外のプロから高い評価を受ける

全国おつまみグランプリで金賞

当社「キンキの中骨缶詰」



当社の人気商品でロングセラーの「キンキの中骨缶詰」が、このほど千葉県幕張メッセで開催された国際食品展示会FOODEX JAPAN二〇一六で同時開催された「全国おつまみグランプリ」で金賞を受賞した。

このコンテストは、日本

だけでなく全世界から集まった食品業界のバイブルが、このほど千葉県幕張メッセで開催された国際食品展示会FOODEX JAPAN二〇一六で同時開催された「全国おつまみグランプリ」で金賞を受賞した。このコンテストは、日本だけでなく全世界から集まった食品業界のバイブルが、このほど千葉県幕張メッセで開催された国際食品展示会FOODEX JAPAN二〇一六で同時開催された「全国おつまみグランプリ」で金賞を受賞した。このコンテストは、日本だけでなく全世界から集まった食品業界のバイブルが、このほど千葉県幕張メッセで開催された国際食品展示会FOODEX JAPAN二〇一六で同時開催された「全国おつまみグランプリ」で金賞を受賞した。



きんぎの露全道ヨーカ堂で販売開始

昨年春の相次ぐテレビ報道がきっかけとなり、一時欠品が続いていた当社中井英策商店の魚醬「きんぎの露」が、昨年末に当社の製造設備増強によって順調な生産が続き、この春から新たにセブン&アイホールディングスが展開する大手スーパー「イトーヨーカドー」の道内全十一店舗での販売取り扱いが始まった。当社の魚醬での道内スーパー量販店での販売は今回は初めての取り組みとなった。



新製品情報

噴火湾の魚介たっぷり だし醤油の新発売

北海道噴火湾地域の魚介類の干物が瓶詰された、だし醤油の素「噴火湾の恵み」が当社から新発売された。

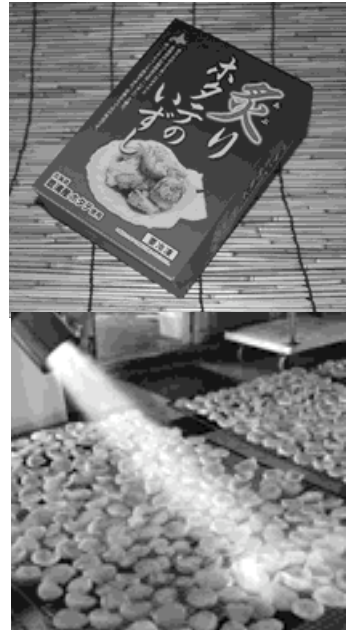
これは、当社地元北海道噴火湾で獲れるホタテやマツカワワケ、洞爺湖産のワカサギやカワエビ等の魚介類の干物を刻んで、瓶詰したもので、販売時点では干物しか入っていないが、その瓶に通常の醤油やお湯を注ぐとだしの効いた醤油やだし汁が出るもの。

醤油が半分くらいに減ったら、醤油を継ぎ足して二〜三回楽しめる。瓶の形も通常の醤油さしとして使える大きさなので、そのまま食卓に置いて使い易いサイズになっている。現在は、地元伊達市の道の駅と中井英策商店通販だけの販売だ。販売価格は一瓶五百円(税別)。



当社ホタテいずし大ピンチ

原料不足深刻
四分の一に減産



当社の人気商品炙りホタテいずしが大ピンチだ。「キンキのいずし」に並んで、今や当社中井英策商店の人気商品となった「炙りホタテいずし」だが、昨年に続いて今年も目標の生産量の半分にも満たないほどの生産量に減産せざるを得ない状況となつて

いる。これは、一昨年から続く道内ホタテ生産量の激減と相変わらずの大量消費が続く中国の爆買の影響によるもの。道内のホタテ生産は主に、オホーツク沿岸と噴火湾産が二大産地だが、一昨年の記録的な爆弾低気圧が襲つて、大きな被害が出たオホーツク海産ホタテ不漁の影響を受けたのに加えて、噴火湾産ホタテ

に中国の大量買い付けが集中品不足と価格高騰が続いているためだ。この為、当社への原料ホタテの供給可能量が激減している。実際、地元噴火湾沿岸でも、ホタテ加工工場の閉鎖が相次ぐなど、事態は深刻になつている。

当社では、永年取引のある地元豊浦町のホタテ漁業者から何とか原料ホタテを仕入れれば水を入れれば基本的にはある程度の一定温度を保てるぞ」とユニットパスの中には、連日試作用の「ぎんきのいずし」が並ぶことになつた。

野良猫達は知っていた



キンキいずし誕生秘話①

人に歴史あり・・・、当社の主力商品としておよそ四十年、お客様にご愛顧頂き続けている「キンキのいずし」。その、誕生から今までの歩みを振り返りながら、今一度、原点に帰ってその美味しさの秘密をお伝えしたいと思います。書き手は、そうです！中井英策商店三代目社長の及川昌弘です。最後までお付き合い下さい。

当社、中井英策商店の発祥の地は現在の伊達市ではなく、日高管内浦河町で戦前から続いていた蒲鉾製造メーカーが元々の生業。現在の社名の「中井英策商店」の中井英策は、初代創業者の名前だ。

昇つて沈む光景が浦河とそっくり。目頭を熱くする。そして、細々と稼いで貯めた資金を元手に、原料のキンキを買つて試作を始めた。今から四十一年前の秋だった。

ところが、さあ「ぎんきのいずし」の試作を始めようと思つたものの、飯寿司に漬け込む為の樽がない、発酵熟成させるための保管庫もない、

しかし、そうなるも当時の中井家の家族の入浴はどうしてたのか？「任方がないので近くの銭湯に行くしかなくなつた。でも、幸いなことに中井家の家族みんなお風呂があまり好きでなかつたから助かったなあ」と中井会長は笑う。

無い無いづくし多難のスタート 試作の漬込みは風呂桶で・・・

マンを続けながら、工場再興の機会を伺い、今から四十二年前の昭和四十九年、現在の伊達市に移り住んで、悲願の「中井英策商店」工場再興を果たした。

「安い仕入れで、直ぐ現金が稼げる」イカなどの刺身を作つて、地元のスーパーなどに卸す仕事から始めた。「とにかく、高価な原料のキンキを買う資金も無く、手っ取り早くお金になる仕事なら何でもやった。家内や娘達にも苦労をかけた・・・」と思わず会長も

発酵に必要な糶もない、無いものばかりで、途方に暮れた。漬込み用の樽は、何とか漬物用の小さい樽を手に入れたが、発酵熟成用の保管庫が無い。そこで、中井英光会長は考えた。「よし！風呂桶を発酵用の保管庫に使う」と決めた。「風呂桶なら、暑

ければ水を入れれば基本的にはある程度一定温度を保てるぞ」とユニットパスの中には、連日試作用の「ぎんきのいずし」が並ぶことになつた。

どうして今のこの場所(伊達市)に移り住むことを決めたのか？と聞くと、「浦河と同じ目の前の海、陽が

「よし！風呂桶を発酵用の保管庫に使う」と決めた。「風呂桶なら、暑

寒ければお湯を入れれば良いし、暑



試作用に使っていた風呂桶。初心を忘れないようにとしばらく工場の隅にそと置いてました...