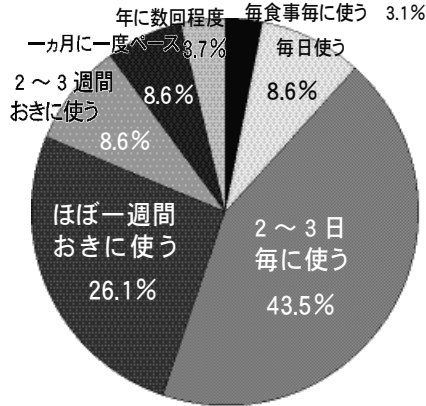


不定期刊

当社「きんきの露」使った料理

人気メニューチャーハン

お宅では、魚醤はどの位のペースでお使いですか？

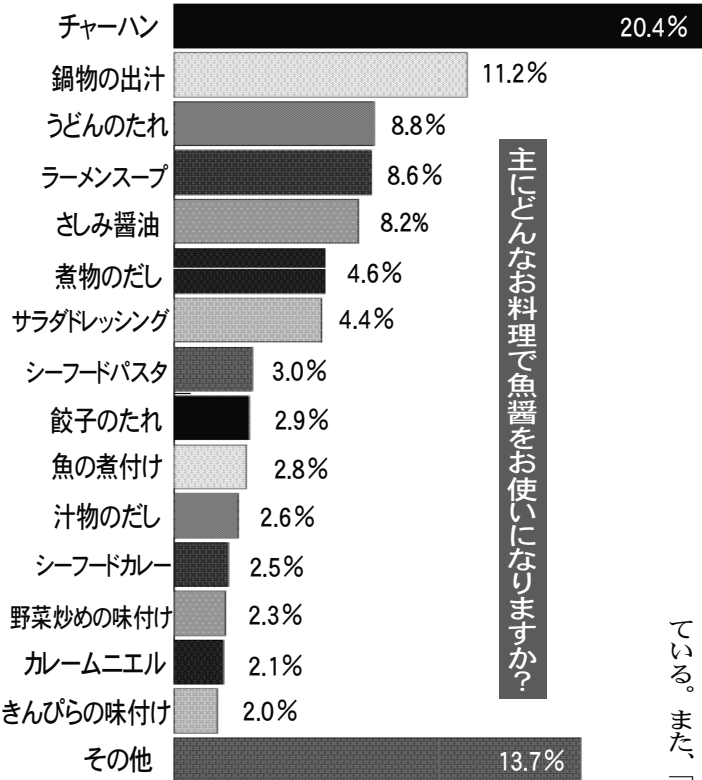


今、注目の古くて新しい調味料「魚醤」を使うユーザーは、平均二〜三日おきに使い、魚醤を使った料理は「チャーハン」や「鍋物」、「麺類」のほか、パスタやカレーなど、多岐にわたっていることが、このほど当社が行った「魚醤使い方アンケート」で明らかになった。



魚醤を『2、3日毎に使う』44%
大泉洋さんTV効果顕著に

「カレー料理」なら何でもの声も



主にどんなお料理で魚醤をお使いになりますか？

このアンケートは、当社中井英策商店が、昨年から今年にかけて当社の「きんきの露」などの魚醤を通販で購入されたお客様、千五百名を無作為に抽出して、郵送で回答を求めたもので、二百九十四名のお客様の回答を得たもの。

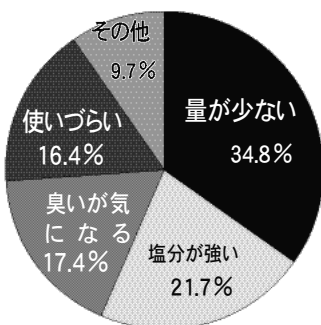
その回答を集計すると、まず「魚醤を使う頻度」は、「二〜三日おきに使う」と答えた方が四三・五%と最も多く、次いで「ほぼ一週間おきに使う」が二六・一%となり、全体の七割が「二〜七日に一度」魚醤を必ず使う傾向が見られた。

また、その「魚醤を使ったおすすめメニュー」については、「チャーハンの味付け」という回答が全体の二〇・四%と最も多く、これは昨年五月に全国テレビで当社魚醤「きんきの露」を全国テレビで紹介した俳優の大泉洋さんが、番組の中で「酢飯チャーハン」を実際に作って放送されたことが大きいとする回答が多かった。

この他では、「鍋物」「うどんのたれ」「ラーメンのスープ」などが上位となり、パスタや餃子など多岐にわたっている。また、「カレー味の料理」全般にも合うという声も多く寄せられるなど、隠し味の調味料としては正に「万能」な特徴を表す結果となった。

一方、不満に思うとする「改善点」については、「量が少ない」という回答が三四・八%で最も多く、「塩分が強い」「臭いが気になる」という順となり、当社中井英策商店では、今後の品質改良の参考に考える。

魚醤を使って気になったことは？



「きんきん新聞」第17号
2016年(平成28年)6月25日発行
発行:(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
メルアド:kinki@nakai-shop.com

クロソイいずし6月末発売へ

噴火湾産クロソイ漁活発化受け仕込み開始



きんきん新聞
次号は9月中旬
発行予定です

「北海道の鯛」とも呼ばれる美味しい高級魚「クロソイ」のいずしが、いよいよ今月6月下旬から発売される見通しとなった。

これは、当社でかねてから試作を続けて来た「クロソイのいずし」が、地元噴火湾産のクロソイがここに来て漁が増えて来たことを受けて、仕込みを本格的に開始したもので、今月6月下旬から順次販売を開始出来る見通しとなったもの。

クロソイは、メバル科の白身魚で、高級感溢れるその濃厚な身は、北海道の鯛とも称される高級魚だ。当社ではこのクロソイのいずしを全国で初めて商品化し、発売する。価格は、二五〇g 箱入りで千六百円前後を予定している。

野良猫達は知っていた



キンキいずし誕生秘話②

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。今回は連載の2回目、この物語のキーパーソンならぬ「キーキャット」が登場します。

どれだけの数の試作を作ったか分からなくなるほど作った。とにかく納得のいく試作を作るのに、どれだけ沢山の原料のキンキを買って、試作で捨てたか分からない。その度に、家族には「申し訳ないという思いで一杯になった」と振り返る。その間、家計を支えたのは奥様の敦子夫人だ。朝から晩まで農家の手伝いに行った。幸いにも伊達市は農業の方が良い!! 紅鮭とかホッケとかハタハタとか一般的で馴染みのある飯寿司の方がいいよ、とね。それでも何故、その反対を押し切つてまで、キンキのいずしにこだわったのか? 「深くはあまり考えなかったね。とにかく、人がやらないことをやりたかった。前例が無いことをやることは勇気がいることだけど、やり甲斐はあるよ」と会長。

キンキいずし最初の試食は野良猫たち

盛んな土地柄、その為冬期間の数か月を除いては仕事があった。そして、夜は裁縫の内職で働きづくめの毎日だった。

そしてようやく、美味しそうな試作の「キンキのいずし」が完成した。実に、試作開始から約二年が経っていた。

中井会長は当時を振り返って「親しい友人や、水産業界関係者などに相談すると、皆こことよく反対したなあ。そんなもの(キンキのいずし)を作ったって、安定した製品は出来ない。馴染みの無い商品を、誰が高いお金を払って買うのか? 失敗するからやめた

しかし、そこでまた問題が・・・。試作品が出来上がったものの、試食する勇気が無かった。「飯寿司は、最近でこそ科学的な製法が確立しているのに、食中毒事故は殆ど起きなくなりましたが、当時は菌検査などの化学分析なども日常的でない時代。食中毒になったら元も子もない」と、会長は試食を躊躇っていた。そんな時に、正に「救世主」が現れたのである。近くに住む? 野良猫だった。

「そうだ!」と会長は閃いた。「この子(野良猫)に食べさせてみよう。明日元気に顔を見せれば、大丈夫だ・・・」とニヤニヤしな



(次号に続く)

がら、出来たばかりの「キンキのいずし」の試作品を、食べさせた。ハフハフ、ニヤオンと言いつつ、むしろぶりついた。ペロツと平らげた野良猫は、満足げに草むらに消えて行った。

そして、翌朝・・・。「おい!! かいつ元気に現れたぞ!! 大丈夫だったぞ」と会長、嬉しくてまた、試作品の飯寿司をおかわりを食べさせた。

そう!! 世界で初めて誕生したキンキのいずしを世界で初めて試食したのはこの野良猫だったのである。

そして、「大丈夫だ。俺たちも試食してみよう」と会長、そして奥さん、二人の娘も順に食べた。

「あつ!! 美味しいね!!」そうだな、旨いなそんな会話が飛び交った。

「よし、やった!!」これは行けるぞ! 会長は密かに成功を喜んだ。

ようやく商品化の目途が立ったのは、試作開始から足かけ三年が経過していた春だった。