

秋の物産展控え

# いずし仕込み始まる



今年も残すところあと四か月を切り、秋の気配が深まってきた北海道。中井英策商店では、いよいよ今年の秋冬そしてお歳暮商戦に向けた飯寿司の仕

込み作業が始まった。飯寿司は、北海道を代表する秋冬の郷土料理で、伝統的な発酵食品。当社では、発売からおよそ四十年を経過して、主力商品と

なった「きんきのいずし」を始め、ロングセラーの「紅鮭いずし」「ハタハタいずし」さらには、幻の高級魚として知られるマツカワを使った「王鰯すし」、噴火湾産活ホタテ貝柱を使った「炙りホタテいずし」など、

個性的な飯寿司製品の製造を行っているが、来月からは秋の物産展などが始まることもあって、いずしの本格的な仕込みが始まった。主力の「きんきのいずし」は、今年も脂の乗ったカナダ産きんききを使って、九月から十二月までの四か月間で、およそ三万五千樽(五〇〇g樽換算)の製造を行う予定で、早くも工場内には手際よくテキパキと作業をこなす女性パートさんの声が響いている。

不定期刊



# きんきん新聞

## 十二月上旬まで三万五千樽製造へ

「きんきん新聞」第19号  
 2016年(平成28年)9月1日発行  
 発行:(株)中井英策商店  
 ☎(0142)24-2934  
 メール:kinki@nakai-shop.com



テレビ番組で当社「昆布ぐいのみ」紹介

**舞の海関もビックリ!?**

### 当社特許製品 昆布のぐいのみに脚光

当社の隠れたロングセラー商品「昆布のぐいのみ」が先に、東京を中心とした関東ローカルエリアのテレビ番組で紹介され、静かな人気となっている。

これは、テレビ東京系の旅番組「ぶらり途中下車の旅」という番組で、レポーターの元関取の舞の海が鉄道で旅しながら、途中の名所、名店などを回ってレポートするという番組で、先に放送されたのは東武鉄道の途中駅浅草草近辺のお土産店で当社の「昆布のぐいのみ」を見つけて、さらに舞の海が居酒屋で昆布のぐいのみで熱燗を楽しみながら、美味しい料理に舌鼓を打つという内容で放送された。

当社の地元北海道内では、放送されなかったものの、この放送以降、このお土産店からの注文が殺到、生産が間に合わないほどの売れ行きとなるなど、思わぬテレビ効果で、再びこの商品に脚光が浴びることになった。

#### 次号第20号は、秋の特大号

次号の主な内容予告

- ①秋の物産展出演レポート②きんきのいずしお得意先アンケート最終集計結果発表③今年秋の新製品発表④いよいよ最終回「キンキいずし誕生秘話」⑤新連載「私の横顔」(第1回目は当社及川社長の巻)など。発行は、11月上旬予定しています。

# 今秋もあなたの街へ

## 旭川きたキッチン 恒例秋の物産展10月からスタート



毎年恒例となった秋の物産展への出店が今年も目前に迫ってきた。

当社中井英策商店では、毎年秋と春に道内や本州などの百貨店などで行われる物産展に出店参加してきたが、今年も秋の物産展が来月十月から始まる。

今年は、十月十二日からのイオンモール旭川店内の「きたキッチン旭川店」での催事を皮切りに、同月二十五日からは丸井今井札幌本店で開催される「全国うまいもの大会」に出店するほか、苫小牧市が主催で行われる毎年恒例の「東いぶり物産まつり」に出店、翌十一月三日からは津軽海峡を渡って、青森市の中三百貨店青森店の「北海道物産展」に出店するなど、今年も年末の帯広藤丸百貨店の歳末の市まで、全国五都市六会場でのイベント出店を予定している。

### 野良猫達は知っていた



### キンキいずし 誕生秘話③

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3回目、苦勞の末に完成した「きんきのいずし」が世に出ますが・・・。

「さあ、商品化するぞ」と張り切ってみたものの、いつまでも試作のように「風呂桶」を保管庫にするわけには行かない。自宅の隣の車庫を改造して、床にコンクリートを流し込み、給排水設備を付けて小さな、小さな「初代飯寿司工場」をほぼ手作業で完成させた。「ようやく、風呂桶から卒業できた」と苦笑いした会長がそこにいた。

の可能性があり、古くから気を付ける習慣が業界では常識になっていたからだ。

「お客様にお出しする以上は、どんなことがあっても食中毒だけは出すわけには行かない」との思いから、中井会長は、北海道の最先機関だった食品研究機関、江別市にある道立食品加工研究センターの門を叩き、「絶対に食中毒を発生させないメカニズム」を身に

## 安全徹底へ研究者の門叩いた中井会長

その「初代飯寿司漬け込み保管庫」の役割を果たした風呂桶は、その後しばらくは工場裏に置かれていた。「この風呂桶を見る度に、あの頃を思い出す。初心を忘れないためにも、ここに置いておきたかった」とボツリとつぶやいたことを今でも忘れない。

小さいけれども、専用の作業場は出来た。あとは商品化するだけとなったが、また一つ難題が待っていた。

着けることになった。その研究の助言を行っていたのが、現在も同センターの研究員で最近では「魚醤博士」としても、すっかりテレビなどで有名になった吉川修司先生だ。

吉川先生は当時を振り返り「中井さんは、本当に熱心でしたね。毎日朝から晩まで実験を繰り返し、自分自身を納得させながら研究していました。最後は研究論文まで書かれたんですよ。そんな人は、初めてでしたね」と懐かしむ。

前述した食中毒に係る、菌の問題である。魚介類を米や糍、野菜で重ね漬けて発酵させて作る「飯寿司」は、独特の食中毒の発生

研究から帰った中井会長は「よし!!これで大丈夫だ。100%食中毒は出さない」と



当社中井英光会長

地元伊達市や室蘭などはもちろん、呼ばれて出店した札幌市内の百貨店での物産展でも全く売れなかった。

「あの当時の友人や業界関係者の言う通り、売れない商品なのか?やはり失敗だったのか?」と会長は自分を責める毎日だったという。(次号に続く)

自信満々に製品開発に邁進することとなった。時は、昭和も五十年代に突入、いよいよパツケージも出来上がり、一般消費者へ発売と突き進む。「さあ、これで売れるぞ」「お客様も美味しいときと言ってくれるはずだ」と自信満々で発売、遂に日本初の高級魚キンキで作った「キンキのいずし」が世に出た瞬間だった。

昭和五十二年秋だった。有珠山が噴火して、火山灰が遠く札幌などで降ったり、読売巨人軍の王貞治選手がホームラン世界記録を樹立した、ピンクレディーがブラウン管を席巻していたあの年だった。

さあ、満を持して世に登場した「キンキのいずし」だったが、中井会長の思った通りには売れなかった。と言うよりも「想像以上に全く売れなかった」と振り返るほど、苦戦続きだった。