

キンキいずし150万樽突破

中井英策商店とお客様を結び「キンキン」新聞

きんきん新聞

きんきん新聞
第40号
発行：(株)中井
英策商店

発売から45年で到達

記念キャンペーン開始

当社の看板商品「キンキいずし」の出荷数が、区切りの一五〇万樽をこのほど突破した。「キンキいずし」は、昭和五十一年五月に当社先代社長の中井英光(現会長)



が開發、製造販売を開始したもので、

それから間もなく四十五年を費やし、今年二月十日出荷分で累計出荷数が一五〇万樽(500g樽換算)を突破した。記念の節目、一五〇万樽目

となった。出荷先は、地元伊達市の道の駅「だて歴史の杜観光物産館」への納品が記念の節目となった。これについて、キンキンいずしを開發した当社中井会長は「そんなに沢山(キンキいずしが)世に出て行つたのか...、信じられない。ご支持下さった全ての方々にお礼を言いたい」と感無量の面持ちだ。なお、当社では、この一五〇万樽突破記念キャンペーンを通販のみで実施する予定で、期

この度、当社のキンキいずしの累計出荷量が発売から一五〇万樽を突破しました。太喜嬉しく、光栄存じます。誠に難ふやいませ。

思えば、四十五年前、それまで誰も成功したことのない「キンキのいずし」を作ろうと私の思いだけで始めたことが、今をこうして迎えたことに正に感無量の思いです。試作は失敗の連続で、資金は底を尽き、「もうこれまでか...」と思った時、思いもかけない沢山の方々のおかげで頂き、発売にこぎつけることが出来た時

熱い思い受け継いで!

は、達成感で胸が熱くなりました。私の思いは、現社長や工場長、従業員の方々に確かに受け継がれていることに誇りを感じます。本当に有り難いことです。

皆さんのご家庭の食卓を明るく出来る灯にキンキのいずしが貢献出来れば、幸いです。

これからも、よろしくお引き立てのほどお願い申し上げます。



(株)中井英策商店
会長 中井英光

間限定の特別キャンペーンを価格での販売を実施中だ。



肉厚三年貝で ホタテ飯寿司プレミアム

北海道噴火湾で獲れる新鮮な活ホタテを使った当社の人気「炙りホタテいずし」に、数量限定ながら、大切に育てられた大粒の三年貝だけを使った正にプレミアムな飯寿司「炙りホタテいずし」。

限定生産販売へ

大粒「プレミアム」を限定販売した。この飯寿司は、当社の人気商品「炙りホタテいずし」の限定版で、今年春に取れている北海道噴火湾産ホタテの中でも数量が限られている三年貝(通常は2年

貝で出荷)だけを、豊浦町礼文華のホタテ漁業者から直接当社が買い付けられたものを飯寿司に加えたもので、何と言っ

ても手のひらサイズの大粒の貝柱を使っているのが特徴。勿論、2年分の濃厚な風味も大きな持ち味。当社では、この3年貝を特別に漁業者から限定で、ほぼ10年ぶりに提供を受けた。

この「炙りホタテいずし・大粒プレミアム」は、当画100樽限定で当社通販だけの限定販売、250g・二千六百元(税抜き)一四〇七円で販売している。

類つぺたを真つ赤にして、今日も工場で張り切って作業に携わってくれているのが、当社工場で製造作業員として今年で十年になった元氣レディーの「梅ちゃん」、梅村睦さんです。

今年で十年になりましたね、早いですね。

あつと言う間に気が付いたら十年が過ぎました。私が務めた最初の頃は、会長さんやその奥様、おばさんなど中井家の皆さんで営むアットホームな工場でしたが、今は、メンバーもかなり変わりましたが、飯寿司作りの秘伝はキツチリと受け継いでいるつもりです。

思い出し残ることはありますか？

楽しい思い出ばかりですが、最初は「キンキのいずし」

仕事も勝負師にように

だけ作っていた印象がありますが、今はホタテや紅鮭、ハタハタ、ビーフなど作る種類もすごく増えましたよね。

慰安旅行も楽しかったですよね？

楽しかったですね、我が家の子供たちも大変お世話になりました。社長さんのお腹を触って失礼なことを言っていた末娘も小学校4年生になりました。

梅ちゃんと言えば、慰安旅行での麻雀大会が印象的です
よ笑



家族麻雀が好きで楽しんでますが、家族からも「麻雀になったら鬼に変わる」って言われています。勝負師なんです(笑)

頑張り屋で負けず嫌いの、三人の子供さんの良きお母さんとしての顔にいつしか戻ってました。



特許庁から商標登録取得

当社が一昨年商品化し、昨年から本格発売が始まった道産和牛を使った飯寿司「ビーフ・ズーシー」が、この商標は、当社が一昨年十二月二十四日に出願登録申請を提出して、今年一月二十一日付けで、正式に登録された。



この商標は、当社が一昨年十二月二十四日に出願登録申請を提出して、今年一月二十一日付けで、正式に登録された。完了した。指定商標品又は指定品並びに業務及び業務



の区分は、「第29類、肉製品、糎漬け肉・登録第6343457号」、商標権者は当社(株)中井英策商店となっている。



当社「ビーフ・ズーシー」

北のブランド初認証 当社発酵技術を評価

札幌商工会議所が主催する道内の加工食品のブランド評価制度「北のブランド」に、当社の道産和牛飯寿司「ビーフ・ズーシー」が認証され、認証証が届いた。



この制度は、道内で生産された優れた加工食品を一定基準を持って評価認証し、そのブ

ランド力を高めることによつて、販路拡大などに活用を呼びかけているもので、当社、中井英策商店では、今回初めて審査に応募、初の認証を受けた。

「ご好評言頂いております「思い出鉄道旅」は新型コロナによる自粛を受けて、取材旅が出来ない状態が続いている関係で、お休みさせて頂きます。



愛媛県産 真鯛で 飯寿司開発へ

今秋発売へ試作強化

北海道
当別町道の駅と共同開発着手

当社

和島産の真鯛を原料

早速当社では、宇和島産の真鯛を原料として、道の駅とうべつを通じて入手、さらに当別町産米ゆめぴりかの提供も受けて、試作に取りかかったもの。

先月には、出来たばかりの試作を当別町の道の駅で関係者を招いて試食会を行った。

道の駅とうべつの鷺尾さんは「食べ易くて美味しい。商品化した際は、いろんな方に食べて欲しい」と熱っぽく語った。

また、試食会には当社もお世話になっている北海道新聞さんの記者も同席、試食会にも参加「美味しい!!パクパク食べてしまいたい」と満足顔だった。

なお、この試作について当社及川社長は

「正真、まだまだ改善点は多い。もっと美味しくなる可能性があり、今年秋までには商売したい」と改良を重ねる方針だ。

「正真、まだまだ改善点は多い。もっと美味しくなる可能性があり、今年秋までには商売したい」と改良を重ねる方針だ。

歴史が縁でタイ=いずし 伊達「中井英策商店」と当別の道の駅協力



真鯛いずし試作試食会を伝える北海道新聞記事