

# 白ワインにあう 北の生マリネ発売



当社、中井英策商店はこのほど、キンキのいずしに代表される、当社伝統的な和のイメージとは対照的な、北海道産のホタテ貝柱などをオーガニックやシャランパンピネカーなどで味付けした、正に洋のイメージの加工食品「白ワインに合う北の生マリネ」シリーズを発売した。

この商品は、北海道産の水産資源を主原料に、当社の看板商品である、和の伝統食「いずし」と異なるジャンルの商品開発をテーマにかねてから商品化を進

## 当社初本格洋食へ挑戦 今月から当社通販先行販売

# キンキン新聞

中井英策商店とお客様を結びつくる新しい新聞

きんきん新聞 第49号  
編集・発行元 中井英策商店  
北海道伊達市南橋町16-12

## 年内、シリーズ2発売計画

添加物は全く使用せず、天然素材だけでこれだけの風味を出せたことに絶大の自信を見せた。

商品名の通り、白ワイン好きにはたまらない逸品となることには間違いなく自信を持ってこの夏から新発売したこの商品「ワンダフルな老若男女、さらにこの夏はビールやハイボールウィスキーなどにも合うので、是非試して欲しい」と当社及川社長も期待を込めている。

商品価格は、一般市販用140g箱入りで一六九〇円(税込)と、業務用1kgパックを用意している。市販用は、当面当社通販だけの限定先行販売を予定している。



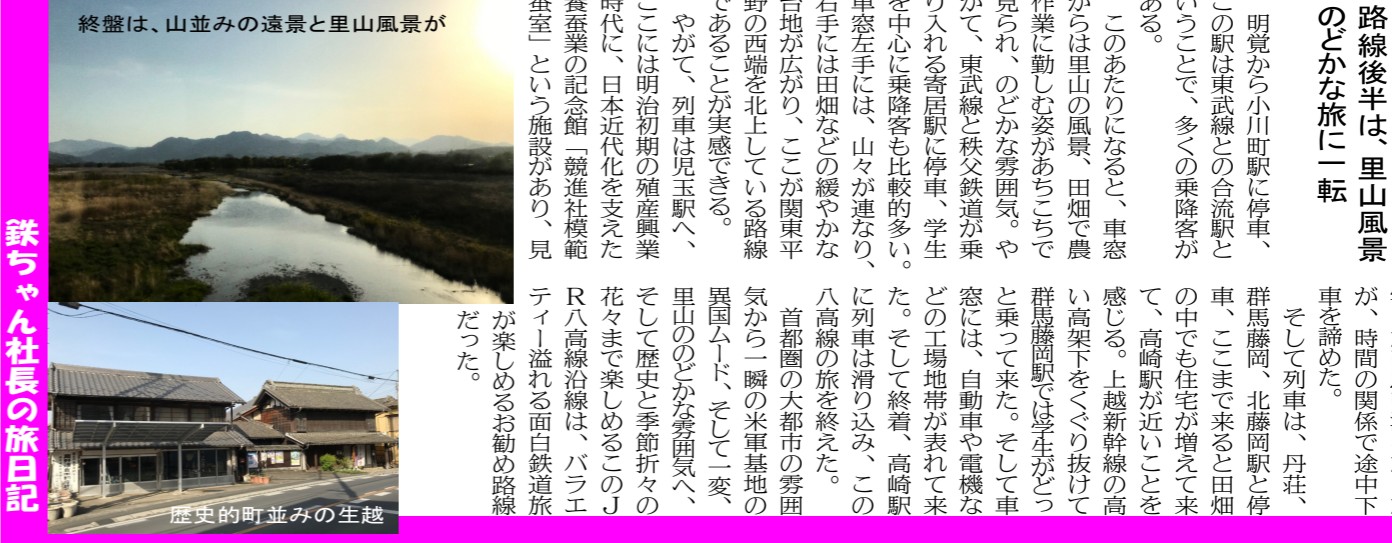
齋藤肇さん (2面にも関連記事)

### 監修に当たった齋藤肇さん(クラフトキッチン代表)

東京都生まれ、東京芸芸大学卒業。東京都立幼稚園の教員として社会人をスタート、2000年ごろから子供造形ワークショップを主宰するようになり、また文化センターなど都内数か所でもオリジナルカリキュラムのこともアート教室を展開する。その頃、スパイスの仕事と出会い、現在の礎となった。

2007年、朝岡スパイス(株)本店直営店(伊勢丹新宿本店)でスパイスの接客、試食販売を経験。その後、スパイスコンシェルジュを任命され、スパイスセミナー講師や各社レシピ開発、専任アドバイザーなどを歴任。

2014年、北海道土幌に移住。  
2018年、オリジナルスパイス専門店「クラフトキッチン」を開業。2019年、土幌町まちづくり「起業塾」に参加、最終プレゼンテーションを経て、最優秀賞を受賞。  
2021年、東京(一社)日本味噌協会「味噌マスター」を取得、全国各地の食品関連企業や繁盛店のレシピ開発、コンサルを続けている。



終盤は、山並みの遠景と里山風景が

歴史的町並みの生越

## 路線後半は、里山風景のどかな旅に一転

明覚から小川町駅に停車、この駅は東武線との合流駅といふことで、多くの乗降客がある。

このあたりになると、車窓からは里山の風景、田畑で農作業に勤しむ姿があちこちで見られ、のどかな雰囲気。やがて、東武線と秩父鉄道が乗り入れる寄居駅に停車、学生を中心に乗降客も比較的多い。車窓左手には、山々が連なり、右手には田畑などの緩やかな台地が広がり、ここが関東平野の西端を北上している路線であることが実感できる。

やがて、列車は児玉駅へ、ここには明治初期の殖産興業時代に、日本近代化を支えた養蚕業の記念館「競進社模範蚕室」という施設があり、見

学したい思い満々だったが、時間の関係で途中下車を諦めた。

そして列車は、丹荘、群馬藤岡、北藤岡駅と停車、ここまで来ると田畑の中でも住宅が増え、来て、高崎駅に近いことを感じる。上越新幹線の高い高架下をくぐり抜けて群馬藤岡駅に学生がどつどつ乗って来た。そして車窓には、自動車や電機などの工場地帯が表れて来た。そして終着、高崎駅に列車は滑り込み、この八高線の旅を終えた。

首都圏の大都市の雰囲気から一瞬の米軍基地の異国ムード、そして一変、里山のどかな雰囲気へ、そして歴史と季節折々の花々まで楽しめるこのJR八高線沿線は、バラエティー溢れる面白路線が楽しめるお勧め路線だった。



中井商店で働いて印象に残っていること何ですか?

清水さんは、当社入社から何年になりますか?  
二〇二〇年の十月入社なので、もう直ぐ3年になります。

最初の当社の印象はどうでしたか?  
私の場合は、当初2〜3か月の短期アルバイトとしてお世話になろうと入社しましたが、コロナ禍がまん延する事態になり、暫く立ち止まってお世話になることになりました。他のスタッフの方もみんな親切で優しく、とても良い職場に恵まれましたので、安心して今まで働いて来られました。オーストラリアへ帰る予定でしたが、そうなんです。それまでオーストラリアで働いていて日本に一時帰国して、故郷の伊達市で休んでいたのですが、コロナ禍で戻ることが出来ず、今は中井さんとお世話になってます。

中井商店で働いて印象に残っていること何ですか?  
旅に次いで私が大好きな本、中井英策商店代表の私、及川が最近読んだ本でお勧めの一冊を紹介する「私の一冊」コーナー、今回は、2021年4月30日に逝去されたルポライターで知られる作家、故立花隆さんの生前のメッセージを綴った遺作の一冊「立花隆、最後に語り伝えたいこと」を紹介しました。

立花隆氏は、舌鋒鋭い論評でも知られる評論家、ジャーナリスト、「田中角栄全研究」シリーズで名を馳せる

が、「長い長い人生で学ぶべきこと」として、①有効性を求め過ぎるはいけない②運動なんて9・9%は負け戦③諦めずに負け続ける④継続こそが力という一節、立花さんらしい、最後まで権力と戦い続けた彼の姿が浮かんでくる一冊だ。

彼の生前の講演会や、対談などをまとめたもので、中でも印象に残ったなど、時の政権や世論の批判をモロともしめない主張で私が大好きなライターだったが、一昨年惜しまれながら亡くなった。

今回のこの本は、彼の死を惜しみ、彼の思想や考え方を若い人に伝えたい思いでまとめられた一冊。

繁華期十一月、十月の忙しさは、噂以上だとビックリしました。そして何より、緊張したのがテレビ中継の生出演です。当社のPRコメントを30秒おしゃべりするコーナーでしたが、人生で一番緊張したかもかもしれません。

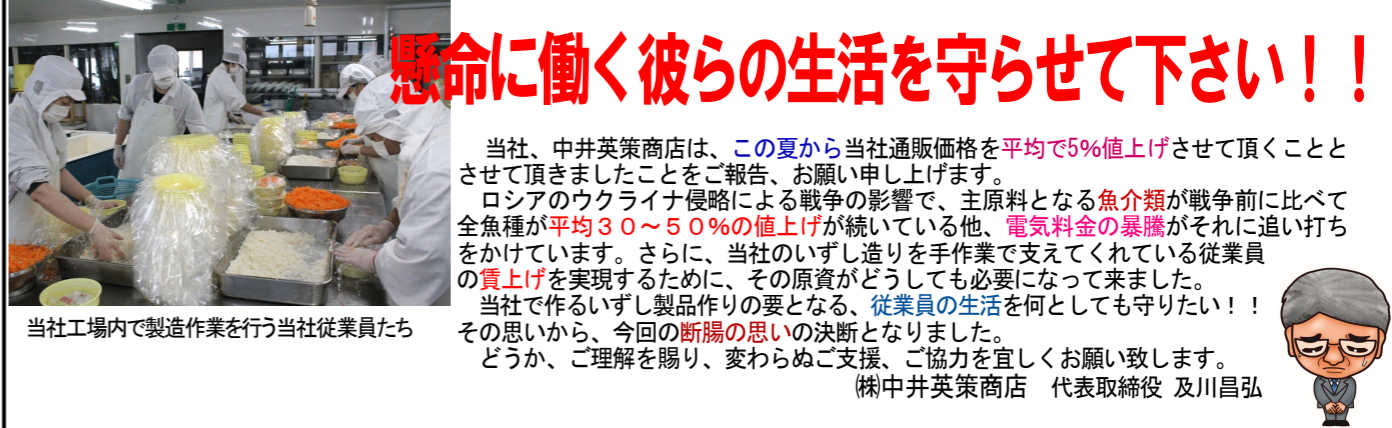
また、注文のお電話を頂くお客様の中に、厳しい指摘をされるお客様もいて、お叱りを受け取ることもありますが、それも日々勉強だと思って、真摯に受け止めるようにしています。

あと、すっかり恒例となっている夏の社内BQがとても盛り上がり、面白いですよね。従業員の家族も勢揃いして、花火などで盛り上がり、社内の結束も強まっていると思います。

将来の夢は何ですか?  
私は旅行が大好きなので、出来る限り旅をしたいです。最近ではコロナで、どこにも行けなかったのですが、これからはアジア圏を皮切りに、海外にも行ってみたいです。行きたいところがたくさんあって、考えただけでワクワクします。旅行の話になると、笑顔满面になる清水さんでも大嫌いな虫が近づくと、大声を出して逃げているのも彼女でした。

## 夢はズバリ世界旅行

## 当社スタッフ紹介



当社工場内で製造作業を行う当社従業員たち

## 懸命に働く彼らの生活を守らせて下さい!!

当社、中井英策商店は、この夏から当社通販価格を平均で5%値上げさせて頂くこととさせて頂きましたことをご報告、お願い申し上げます。

ロシアのウクライナ侵略による戦争の影響で、主原料となる魚介類が戦争前に比べて全魚種が平均30〜50%の値上げが続いている他、電気料金の暴騰がそれに追い打ちをかけています。さらに、当社のいずし造りを手作業で支えてくれている従業員の賃上げを実現するために、その原資がどうしても必要になって来ました。

当社で作るいずし製品作りの要となる、従業員の生活を何としても守りたい!! その思いから、今回の断腸の思いの決断となりました。

どうか、ご理解を賜り、変わらぬご支援、ご協力を宜しくお願い致します。

株中井英策商店 代表取締役 及川昌弘





# 思い出旅日記・鉄道編⑱

鉄道大好き男を自称する私、中井英策商店社長の私、及川が旅する日本全国「乗り鉄思い出日記」ですが、今回で十八回目の旅は、関東平野の西の端を北上するJR八高線を旅しました。

関東平野の西端を縫うように走るこの路線は、都会と里山の風景が混在する珍しい路線で、思わぬ歴史も感じる面白さが魅力の路線でした。お楽しみ下さい。



東日本路線、八高線は、東京都八王子駅が始発、群馬県高崎駅を終着の92.0キロの路線、首都圏の大都会から緑豊かな山間部を走り抜ける珍しい路線として人気も高い。正午過ぎ、大規模ターミナルの八王子駅から、乗り込んだが、さすが首都圏だけあって平日の日中から電車内はほとんど混みあっており、学生の姿も多い。

中央線と別れて大きく左へカーブ、北八王子、小宮駅と続くが、名の知れた大企業の工場や倉庫群などが立ち並び中をゆっくりと電車は進む。中央自動車道の下をくぐったり、大きな橋を渡るなどして、

4月下旬、GW直前の良い季節、桜は散ってしまったが、緑も鮮やかな沿線を楽しめるJR



巨大ターミナル八王子駅



車窓からは米軍横田基地の滑走路



高麗神社



高麗神社に通じる「出世橋」



昭和天皇行啓碑

## 花と歴史感じる首都圏路線（八王子、高崎、JR八高線）

比較的大きな駅構内、青梅線との合流駅であるここでの乗客が降り、混みあっていた車内もゆったりとし勢気になった。

**米軍基地内を走る車窓**  
二は米国？と錯覚

そして、電車はさらに北へ向かって発車、東福生駅に着いた。

ここは、鉄道ファンには有名な在日米軍横田基地の真ん中を突っ切るように走る区間で、東福生駅通過後、暫く車窓から右手に広大な滑走路や空軍関連施設、左手には米軍関係の住宅などが立ち並び一瞬アメリカにやって来た印象を受ける面白い区間を走り抜けた。

電車は、箱根ヶ崎で停車、ここには二十万株以上のカタクリが咲き乱れる群生地「さやま花多来里の郷」が有名らしい。

そして、電車は今回の最初の途中下車目的地、高麗川へ滑り込んだ。

ここで、電車は右カーブして川越へ向かう川越線と、高崎へ向かう八高線とに分かれるため、ここで乗り換えとなるが、途中下車し出世神社で有名な高麗神社へ向かう。

時代の渡来人、高麗王若光を祭る神社で、大正から昭和期に参拝後に総理大臣になった政治家が多く出世明神として知られていると、社長長になってしまった私は、この地位を汚さぬようお参りさせて頂いた。

駅に戻り、次の高崎行の電車に乗り込み、次の途中下車駅の生越駅に向かう。

それまでの電車から、非電化区間を走る列車の為、首都圏では珍しいディーゼル車に乗車、発車後は車窓からの風景が一変、山間部と田畑を走るのかな勢気になった。

そして、越生駅に着いたの、ここで再び途中下車、駅から歩いて十五分程度の五大尊つつじ公園に向かつて歩き出すと、大きな看板「太田道灌の生誕地」が目に入った。

つつじの名所、生越は歴史を感じる町でもあった。

なるほど、ここは歴史の街並みが駅前から続き、古いお茶屋さんやうちわ専門店、造り酒屋など、私の大好きな歴史的建造物が軒を連ねていたのは、嬉しい発見だった。



関東一の規模を誇るつつじ園

得ることが出来る。越生町は、関東三大梅林でも知られる「生越梅林」も有名で、歴史に裏打ちされた文化が根付いているのを実感する良い町だった。

駅に戻り再び、列車に乗車、終着の高崎駅へ向かう。

(次ページへ)



北のマリネ監修を担当されたスパイスコンシェルジュ、齊藤さんと対談を連載します。今回は初回は、

「この度は、当社新製品「北のマリネ」監修に指導頂き、有難うございました。」

「いえ、こちらこそ楽しく仕事出来ました。何より、中井商店さんの工場スタッフの高さに驚きました。さすが、長い社歴を誇る技術力だあと感じました。」

「斎藤さんのスパイスに対する特別な思いは、私も感動しています。」

「有難うございます。スパイス、香辛料は大変奥が深く、私も日々新たな発見の連続です。私の持論ですが、食品の美味しさはほぼ90%が香りです。香辛料は、化学調味料を凌駕出来るほどの威力を持っています。」

「斎藤さんのスパイスとの出会いのきっかけは何だったのですか？」

「私の生まれ故郷、

## 美味しさの決め手は香辛料にあり

東京吉祥寺に当時あった多国籍料理店で食べた料理がきっかけで、色々な地域の料理を食べ比べが始まり、それぞれのお国料理の美味しさに魅了され、自分でも作って再現してみようと思い、それにはスパイス、香辛料の研究は欠かせなかったんです。

「でも斎藤さんは、教員だったんですか？」

「はい、東京都立幼稚園の教員として社会人スタートし、子供関連の仕事幅広く経験することになりました。その縁で、朝岡スパイス株式会社にアルバイトとして入社し、その後正社員として、スパイスコンシェルジュに任命され、同社の伊勢丹本店直営店の店長もやらせて頂きながら、同社主催のスパイスセミナーの講師や、各企業向けのレシピ作成など色々な仕事をさせて頂いて来ました。」

「スパイスへの思いは特別なものを感ずませんか？」

「スパイスは本当に奥が深く、研究にゴールは無いんです。それを知ってしまったからには、より多くの方にスパイスの素晴らしさ、奥深さを知って欲しい、さらに食を職業とされるプロの方々にも是非、スパイスを活用して欲しいと願って活動を始めています。」

「私及川も、斎藤さんのセミナーに参加してカルチャーショックを受けた一人です。今回の監修をお願いしました。今後ともご指導をお願いします。」

(続きは次号へ)



## SNSが人気に火着ける 当社出汁醤油の素(噴火湾の恵み)



当社、中井英策商店の隠れたヒット商品となっている、だし醤油の素「噴火湾の恵み」がSNSなどのネット上で話題が沸騰、ここに来て製造が追いつかないほどの急激な売り上げ増が続いている。

この商品、十五年ほど前から当社で製造販売を開始したもので、当社の地元噴火湾で獲れるホタテやカレイ、昆布、洞爺湖産のワカサギやカワエビなどの干物をお洒落な瓶に入れた状態で販売しているが、比較的地味な存在だったが、今年に入って、SNSなどでこの商品を購入した一般客が「これは面白い」「可愛い瓶もおしゃれ」「醤油が数時間で美味しさがアップ」などでの書き込みが急増、当社への注文も激増していることから、生産体制の拡充を急ぎよう図った。

なお、当社通販でも販売に際している。一本540円(税込)。

昨年夏、当社が新発売し、大好評を頂いた、旬のいずしシリーズ「サクラマスのいずし」を当社では今年も、製造を開始した。

この商品は、ここ数年当社の地元北海道噴火湾でも漁獲量が増え続けているサクラマスを仕入れた当社が、当社独自のノウハウで飯寿司に漬込んだ商品で、昨年五月末から始まり、七月上旬まで続いたサクラマス漁の豊漁を受けて、当社での仕込みが行われたもので、発売後当社地元の道の駅で当社通販限定で販売した

もので、予想以上の売れ行きとなる大人気となった。これを受けて、当社では今年もこの「サクラマスのいずし」の製造を六月から開始、今月七月十日から販売を開始したもので、生産量は昨年の売り切れを受けて、去年のおよそ一・五倍の製造を計画、現在仕込みのピークだ。

サクラマスは、北海道全域で獲れる鮮魚の魚で、桜の咲く春に漁獲期を迎えることから名付けられたと言われている。ピンクの身は脂が乗って美味しく、一時北海道内では



漁獲量が減少の一途だったが、ここ数年は漁獲量の回復傾向が顕著になっている。

当社のサクラマスのいずしは、250gスリッパ箱入りで、一九二〇円税込。在庫が無くなり次第、今年の販売は終了する予定だ。

**旅する久世福に新規出店**

当社、中井英策商店は、全国各地の特産品を発売し、それを小売店舗やネットショップなどで全国販売する「久世福商品」で知られる、(株)サケル社(本社・長野県上水内郡信濃町)と取引を開始、同社のネットショップ「旅する久世福」への出店を開始した。

久世福商品を全国展開する同社は、昭和九年に食材卸問屋として創業、その後全国各地のこだわりの調味料や発酵食品などの地域に根差した食材の発掘と小売販売を地道に展開してきた。

企業で、現在では全国各地に久世福商店ブランドの店舗を展開する他、ネットショップ「サケル」にも注力、こだわり素材で知られる専門店として認知度も高い。

同社から昨年末に正式な出店要請を受けた当社は、このほど正式なネットサイトでの出店にこぎ着けた。