

当社、中井英策商店が

北海道代表企業100社に



北海道を代表する企業

Best 100 Companies Selected By Made In Local

今年もこの季節到来 テレビ取材相次ぐ

キンキいずし3万樽生産へ

当社、中井英策商店は、地方創成から日本を元気にしよう、活動する民間企業（Make in Local）の一環として行われているもので、地域メディアの運営を通して、地域の産業振興や地域間格差の是正に取り組む、「産業と技術革新の基盤をつくろう」「人や国の不平等をなくそう」「住み

この取り組みは、同社が進める地方創成運動「Make in Local」の一環として行われているもので、地域メディアの運営を通して、地域の産業振興や地域間格差の是正に取り組む、「産業と技術革新の基盤をつくろう」「人や国の不平等をなくそう」「住み

続けるまちづくりをこの三つのSDGsターゲットを掲げている活動。

当社は、その活動にピタリと当てはまる北海道を代表する企業として推薦され、選定されたもの。

SDGsへの積極取組みを評価 地方創成から活力生む企業に選定

今回の選定について当社及川代表は「当社が取り組んで来た、SDGs活動、特に地域創成や産業基盤の強化などへの取り組みが、公式に評価されたことは大変名誉なこと。今後もブレずにこの取り組みを継続していきたい」としている。



テレビ取材中の当社工場内

「また、この季節がやって来ましたがね」という、テレビ局取材班の担当者の声当社から聞こえるシーブズが到来した。これは、毎年十月から十二月にかけて、道内外のテレビ局ほぼ全局が、当社工場を訪れ、看板商品「キンキいずし」の取材、撮影を行っているもので、あるテレビ局記者は「中井さんのいずしを取材放送することは、季節の風物詩として定着しているからなんです。今年もこの季節がやって来た・・・と視聴者にお知らせしたい意味があるんです」と語るなど、すっかり冬、そして年の暮れが近づいていることを感じる季節だ。今年も、十月下旬から道内のテレビ局の取材撮影が開始され、今後さらに毎年の恒例として他のテレビ局や新聞各社など、メディアに取り上げて頂く季節がやって来た。キンキいずしの一般市場発売から、今年で四十六年。今年もキンキいずしは、500g樽換算で三万樽の製造を目標に仕込みを行っており、最初の発売から累計で、百六十万樽目前に迫るロングセラー商品として変わらぬ手作業を行っている。

「季節の風物詩」やって来た

キンキン新聞

中井英策商店とお客様を結びつくるメディア新聞

きんきん新聞
第50号
編集・発行元
中井英策商店
北海道伊達市南緯町18-12



秋田県内に入ると、車窓からは田園風景が

鉄ちゃん社長の旅日記

武家屋敷の静けさを堪能した後、駅に戻り16時22分発の普通列車大曲行きに乗車、田沢湖線の終点、大曲に向かった。今年の猛暑の影響なのか？まだ九月中旬だというのが、



大曲駅で見つけた秋田犬ぬいぐるみ自販機

駅構内で見つけた「秋田犬」自販機。官民揃って、この歴史的な武家屋敷街を保存して来た効果で、すっかり観光地として定着しているようで、この日も修学旅行生が大挙して歩いていたり、熟年夫婦がのんびりと歩いていたり、町全体は決して大きな町ではないが、老舗の和菓子店や工芸品店などが町中で存在感を出すなど、歴史的な景観と文化が共存する見事な街だった。お土産には気になった駅前唐土産の「生もろこし」を購入、ソフトな食感の甘さを我慢し切れずに、終点までの列車内で食べてしまった。

稲穂が茶色く色づき始めた田園地帯を縫うように走る列車内は、帰宅する中高生などの学生が乗り込んで来て賑やかに、そして角館から20分、終着大曲に到着、この鉄道旅を終えた。田園地帯から山岳地帯の峠越え、日本一の深度を誇る田沢湖から、小京都角館と自然景観と歴史景観を両方楽しめる田沢湖線は、全長75.6kmと路線としては比較的短いながら、大いにのんびりと楽しめる東北の路線だ。

4年ぶり社員旅行復活 好天にも恵まれ大盛り上がり



当社、中井英策商店は、コロナ禍で休止していた社内研修旅行を今年から再開、4年ぶりの学びの旅を行った。当社では、毎年社内コミュニケーション、社会研修の一環として、年に一度の社内研修旅行を行っているが、ここ数年コロナ禍の影響で行うことが出来ず、今回4年ぶりに

実施した。当社工場、事務所スタッフ十五名で、今回は青森県の老舗温泉「浅虫温泉」と、弘前市にそれぞれ宿泊、浅虫温泉に新設された地ビール館で地ビールを堪能したり、十和田湖奥入瀬渓流を見学、さらに弘前城や津軽三味線生演奏を楽しんだり、久々の研修を楽しんだ。

当社で懸命に働いてくれている従業員スタッフを紹介する、「スタッフ紹介」、今回は、当社工場長の奥様で、事務所から工場までオーラルランドで頑張る中井佳奈さんを紹介いたします。(インタビューは当社代表です)

当社スタッフ紹介



私の一冊 オシムの遺産(島沢優子氏著)

そのオシム前監督が、残した数々... ように綴られているこの本は、スポーツ関係者にとり、経営者やリーダーなど多くの人の心を掴んで離さないだろう。それほど魅力にあふれた、言葉の数々は全てオシム氏の苦難の経験に基づいた余計な心に染み渡る、お勧めの一冊だ。竹書房から千六百円。

「ピッチで起こることは人生でも起こる」、「もっと上を見ろ、空は果てしない」、「作った人間なら、それを愛することもできる」などなど、胸に突き刺さる名言が宝石箱の



飯寿司作りがひと段落した後は、パイ工場に入りました。水産加工とは全く違った繊細な作業が菓子製造、商品づくり、モノづくりの楽しさを覚えました。去年からは、事務所で営業電話対

SNSでファン拡大が嬉しい

「飯寿司作りというものが全く分からない状態だったので、毎日必死だったのですが、とにかく手作業が大好きで、大変な仕事だと思っていました。その分、やりがいもありましたし、従業員の皆さんも親切にしてくれたので嬉しかったです。途中、製菓工場にも入ったけれど、色々な仕事を担当してききましたね。最初は当社の短期アルバイトでの勤務でしたよね？そうです。2019年6月に短期アルバイトとして入社しました。飯寿司作りの会社とはどんな会社なのか？も良くて分かります、無我夢中で働きましたね。最初は当社の印象をどう思いましたか？飯寿司作りというものが全く分からない状態だったので、毎日必死だったのですが、とにかく手作業が大好きで、大変な仕事だと思っていました。その分、やりがいもありましたし、従業員の皆さんも親切にしてくれたので嬉しかったです。途中、製菓工場にも入ったけれど、色々な仕事を担当してききましたね。去年からは、事務所で営業電話対

お話しする事は楽しいです。当社のいずしの美味しさを一人でも多くのお客様にお伝えする事は、責任重いです。やりがいがいはいはいあります。ご一緒に難しいお客様もいらっしゃいますが、誠心誠意お話しすれば分かって頂けるという自信はつきました。また、今年に入ってツイッターなどのSNSを積極的に活用して情報発信を行っていますが、その効果が徐々に表れて来て、ファンが増えているのは嬉しいです。入社して楽しかった思い出は何がありますか？やはり、従業員で行った旅行が一番思い出です。今年も、青森県内を巡る旅をしました。浅虫温泉の山歩き、夜更草や、美味い海鮮料理は忘れられません。普段とは違う従業員の方々の皆さんの表情なども見るのが出来た、本当に楽しい旅でした。将来の夢を教えてください。平凡ですが、幸せな家庭を守り、穏やかな生活を送りたいです。一人娘もスクスクと育っていて、私の後姿を見ていて影響か、調理師を目指したいと言いつつ、モノづくりに夢を描いている様子も頼もしいです。中井佳奈さんは、当社内の社内恋愛で当社中井工場長と結婚、工場長のサポートをしながら社内では、今やオールラウンドで仕事をこなすパワフルな仕事ぶりが評判の遅い女性です。



思い出旅日記・鉄道編①9

走る特殊な路線で、そのためか、在来幹線とが共通して、園の山並みが見える。

この路線は、JR田沢湖線というローカル線と、在来線を使用する三新幹線、秋田新幹線とが共通して、園の山並みが見える。前潟駅を発車すると、車窓には田園風景が広がって来た。遠く右手には、八幡平国立公園の山並みが見える。



普通列車の本数が極端に少ないという特殊性があることに気が付いた。



銀河鉄道の夜をモチーフにした雫石駅



在来の田沢湖線を走る秋田新幹線



田沢湖畔



暑さでダラける秋田犬



一軒公開中の角館武家屋敷

自然と歴史を交互に堪能(盛岡〜大曲、田沢湖線)

宮沢賢治の世界イメージした雫石駅に下車。そして、列車は田園地帯を抜けた後はひたすら、山中へ。やがて、あの「小岩井農場」で有名な小岩井駅に到着。下車するか迷ったが、今回の目的はあくまで乗り鉄旅であり、美味しいグルメが一杯、見どころ一杯の小岩井農場は諦め、この列車の終点雫石まで行くことにした。

雫石駅は、作家宮沢賢治の「銀河鉄道の夜」の世界をイメージした社屋で知られ、中々、この路線では前線を一歩しかなく、その在来線に乗るには3時間以上待つことになることから、不本意ながら次の秋田行き在来新幹線に乗ることにし、角館までの特定特急券790円を購入して秋田新幹線に乗り込んだ。

秋田新幹線は、在来線を使った特定新幹線ということで、フル規格の新幹線とは違って、通常の在来特急車両をゆつたていたとは異なり、割と穏やかな。初めての田沢湖は、想像していたとは異なり、割と穏やかな。初めての田沢湖は、想像していたとは異なり、割と穏やかな。

田沢湖で待望の秋田犬と対面。秋田犬は、想像していたとは異なり、割と穏やかな。初めての田沢湖は、想像していたとは異なり、割と穏やかな。

見事な武家屋敷観光に見る角館の覚悟。小京都とも言われる角館に到着し、下車。残暑厳しい中、角館駅前を歩くことおよそ10分、汗だくになりながらお目当ての武家屋敷に到着した。

(4ページに続く)



当社本社工場に、キンキの「ガチャポン」が登場！当社、中井英策商店では、このほか近本社(支店)に、

当社玄関に特製ガチャ設置

「あっ！！これ」と来客急増

当社オリジナルの「ガチャポン」を設置、子供から大人まで「あっ！！これ」と好評です。この企画は、当社製造責任者の中井工場長が「折角、当社を訪ねて頂いたお客様に楽しんで帰ってもらえる時間を...」との思いから企画から、設置まで担当。北海道内のシールメーカーやオリジナルグッズメーカーなどの協力を得ながら進めた。設置したのは当社本社事務所玄関で、一回300円でコインを購入頂き、そのコインをガチャポンの機械に投入して、レバーをひねり出て来た円形のボールの中に景品が記載されたカードが入っているという仕組み。

当社、中井英策商店がこの春発売した新製品、「キンキの柿の種」の売れ行きが当初の予想を大きく上回るペースで、人気急増している。この商品は、当社が製造する魚醤油「きんぎの露」で味付けした柿の種シリーズで、神奈川県横浜市のお菓師あられ本舗とのコラボ開発商品で、キンキで作った魚醤油の旨味とピリッと辛みが強い大人のおつまみとして人気を集めている。

この人気に、9月下旬には地元北海道のテレビ局が、北海道内の観光地での人気商品を紹介するコーナーで取り上げたほか、SNSでも大きな話題をさらっているなど、このほらこの話題で持ち切りの様子だ。当社では、品切れを防ぐために原料となる魚醤油「きんぎの露」の増産を行い対応している他、前述の協



品切れを防ぐために原料となる魚醤油「きんぎの露」の増産を行い対応している他、前述の協

売行き3倍増ペースに対応

当社『人気いずし3点盛り』品切れ避け、製造強化



手軽な個食タイプのいずしが3種類入った詰め合わせセット「旬のいずし3点盛り」が、ここ数年倍増のペースで売り上げが急増、当社ではこの冬のギフト受注に対応し、去年の倍増の製造ペースで仕込みを続けている。「旬のいずし3点盛り」と題したこのセットは、当社看板商品のキンキいずしをはじめ、紅鮭とハタハタいずしが一個づつ入ったセットで、食べ切りサイズの140g木樽が3樽入っている。3年前に限定販売を開始したが、ここ毎年倍増ペースで売り上げが急増する人気セットとなっている。

当社、中井英策商店では現在、当社工場作業員及び、商品発送業務を行う短期アルバイトの募集を行っています。初心者でも全く問題ございません。詳細は当社までご連絡ください。お問い合わせ先は、当社0142-24-2634番。担当は及川まで。

工場増築着工当社。8月末から工事が始まった。増築工事は、54平方メートル約1坪の平屋一階建てで、今年年末の完成を予定している。完成後は、アレクサンダーの新タイプ魚醤油の専用製造部屋として機能する計画で、現在の準備を行っている。

当社、中井英策商店は、このほら当社で開発中の新しいタイプの魚醤油を製造する発酵熟成機能を専用持ちつ新魚醤油工場の増築工事を開始。今年年末完成予定で工事が行われている。この工事は、国が行っている中小企業支援策の一つ「事業再構築支援補助事業」の採択を受けたことから、着工に踏み切ったもので、当社が行う新事業「製法特許済の新魚醤油製造法」に基づき、新タイプの魚醤油生産専用の作業室を増築するもその準備を行っている。

工場増築着工当社



当社、中井英策商店は、このほら当社で開発中の新しいタイプの魚醤油を製造する発酵熟成機能を専用持ちつ新魚醤油工場の増築工事を開始。今年年末完成予定で工事が行われている。この工事は、国が行っている中小企業支援策の一つ「事業再構築支援補助事業」の採択を受けたことから、着工に踏み切ったもので、当社が行う新事業「製法特許済の新魚醤油製造法」に基づき、新タイプの魚醤油生産専用の作業室を増築するもその準備を行っている。

キンキ柿の種人気急上昇

観光客にバカ受け大人気 SNSでも話題に

工場にも増産体制の整備を求めている。

当社白ワインにあう北の生マリネ

料理王国100選入選

前期審査会速報

中井英策商店とお客様を結ぶ「コミュニティ」新聞

キンキン新聞

きんきん新聞
第50号
編集・発行元
株中井英策商店
北海道伊達市南橋町18-12

マリネ特集

「白ワインに合う」高評価

今月末に最終審査優秀賞決定

【速報】

日本全国の選りすぐられた料理や、加工食品、酒類、調味料などをプロの料理家が、厳しい舌と眼で審査し、その年の優秀作品を発表する審査会を行っている。料理王国100選「事務局は、このほど

今年2024年度前期の審査会を実施、当社、中井英策商店がエントリーした新製品「白ワインに合う北の生マリネ」が、前期審査会で入選を果たした。

この審査会は、全国の名だたるトップシェフや敏腕バイヤーたちが一堂に会し、8月2～3日の二日間、東京都内で全国からエントリー

出品された飲食料品を一斉に審査、その中から入選作50品を選んだもので、今年で14年目を迎える審査会。

十一月末には、十月に行われた後期審査会の入選発表の後、2024年度の入選作100選が正式決定、さらにその中から「優秀賞」などの特別表彰が決定し、来年1月に行われる表彰式で発表される予定となっている。

十一月末には、十月に行われた後期審査会の入選発表の後、2024年度の入選作100選が正式決定、さらにその中から「優秀賞」などの特別表彰が決定し、来年1月に行われる表彰式で発表される予定となっている。

味は文句なし 締めは冷製パスタで

「味は文句なし、欲を言えば、漏らした感想で、当社が初めてここまで美味しいマリネ液を一滴残らず楽しんでもらえようかなを申し分ない...」と、道内を代表するホテル料理長からお墨付きを頂いた。これは当社、中井英策商店がこの夏に発売した新製品「白ワインにあう北の生マリネ」を、このほど道内を代表するホテル料理長の一人、釧路プリンスホテル料理長の笠井康行氏が、試食して思わず

「味は文句なし、欲を言えば、漏らした感想で、当社が初めて挑戦した洋食ジャンルの商品化に自信を深めることになった。」 この試食会は、当社もアドバイザーを依頼している経産省の外部組織で、全国の中小企業の各種支援を行っている、よらず支援拠点の道内食品担当者も独自の人脈を活用して行ったもので、釧路プリンスホテル最上階のレストランで、笠井料理長をはじめ、同ホテルの藤井社長、よらず支援拠点の藤田指導員、北海道中小企業支援センター釧路支部長の林氏、そして当社代表の及川社長が同席、初めに及川社長からこの新製品開発の背景と詳細を説明した後、全員での試食に移った。

釧路プリンスホテルでマリネ試食会実施

「味は文句なし」と高い評価を頂いたほか、「全体の色味をもっと工夫すると、見た目も華やかになる。ドライトマトなどをに入れても面白い」とアドバイスを頂いた。試食会の模様(写真上)と、当社及川代表と釧路プリンスホテル笠井料理長(写真下)



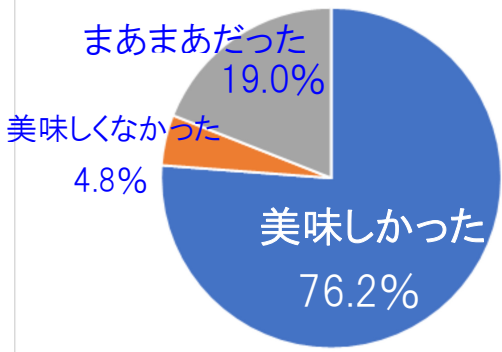
試食会の模様(写真上)と、当社及川代表と釧路プリンスホテル笠井料理長(写真下)

来年1月に表彰発表式

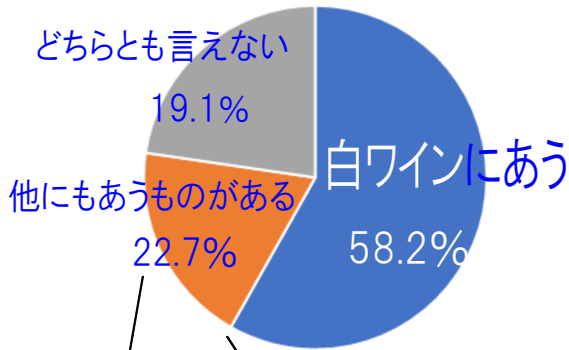
料理のプロが相次ぎ高い評価



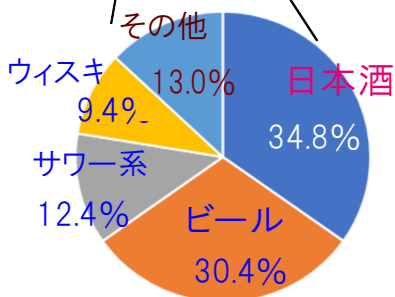
北の生マリネのお味は如何でしたか？



白ワインにあうと謳っていますが、如何でしたか？



他にあうものは？



この「白ワインにあう北の生マリネ」と合うと思われるお酒の銘柄を教えてください。

- 【回答の一部】
 - ・チリ産コンスル・オーガニックシャルドネ
 - ・フランス産 シャブム
 - ・ニュージーランド産ピラ・マリア
 - ・イタリア産エスト・エスト・エスト
 - ・ドイツ産ネーゲレー ゲヴェルツトラミナー
 - ・フランス産エルヴェ・ヴィルマード ソーヴィニオン
 - ・イタリア産シチリア ムニール (カタラット)
 - ・国産レガミ・エクストラドライ
 - ・国産多田農園シャルドネ2020
 - ・国産ハードサイダー
 - ・国産ふかがわシードルドライ
 - ・国産オチカピワインケルナー・シャルドネ
 - ・国産月浦白ワイン
- (ほんのごく一部をご紹介します)

白ワインにあう北の生マリネ ご購入者アンケート中間集計



日本酒、ビールにも合う6割超え

「美味しかった」77%

当社、中井英策商店がこの夏に発売した新製品「白ワインにあう北の生マリネ」について、購入した一般消費者の8割近くが「美味しかった」と高評価を与えていることが、当社が行っている購入者アンケートの中間集計により、明らかになった。

このアンケートは、この夏7月に新発売した「白ワインにあう北の生マリネ」の商品の箱の中に封入したアンケートはがきに回答を寄せた回答者、ハガキを集計しているもので、発売から3か月となった現時点での集計の経過報告をまとめたもの。

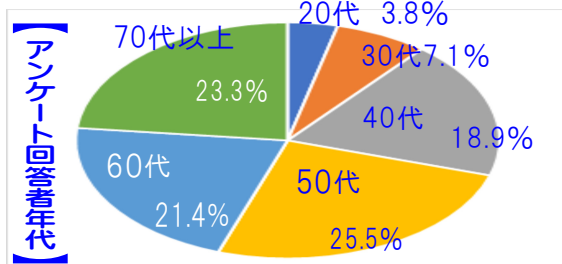
それによると、現時点での回答総数は百八十八通で、その中でこのマリネが「美味しかった」と答えた回答が、全体の76.2%と8割近くを占め、総じて高評価となった。また、実際に「白ワインにあうか？」との問いには、約6割の58.2%が「あう」

と答え、他にも合うものがあるとする回答も22.7%を数え、その中でもトップが「日本酒」、次いで「ビールにも合う」とする回答も全体の3割以上となったことから、白ワインなどのワインの他にも日本酒やビール、サワー系、焼酎など色々な酒類に幅広く合うことが示される回答となっている。

また、今回の回答者の年齢構成を見ると、最も多かったのが50代、次いで70代以上、60代と続き、比較的高年齢の消費者の回答が多かった。

さらに、個々の意見として「この白ワインがお勧めか？」という白ワインファンへの回答を求めてみたが、ここではやはり個人の趣味嗜好が大きく反映され、多種多様、国内外様々な種類のワインが挙げられた。参考までにここでその一部を列記しておく。

合う白ワインは多種多様に



楽しい食卓にこれ

クリスマスやお正月、ワインの美味しい季節が目前です

白ワインがあう北の生マリネ

通販限定販売中

