

# キンキン新聞

きんきん新聞  
第59号  
編集・発行元  
中井英策商店  
北海道伊達市南郷町18-12

## 炙りホタテいずし 3年ぶり製造再開

当社の人気商品「炙りホタテのいずし」の製造が、3年ぶりに再開、当社工場内に久しぶりに、炙ったホタテ貝柱の香ばしい匂いが立ち込めた。  
当社地元、北海道噴火湾豊浦町で水揚げされた、獲れたての活ホタテ貝柱を軽くバーナーで炙っていずしに漬込む当社の人気商品「炙りホタテのいずし」だが、ここ数年は原因不明の奇病や、貝毒の発生などのアクシデントが発生するなど、水揚げが激減、その為、原料となる肝心の活ホタテが入手出来なかった為に製造を休止していた。

**原料員 入荷量は限定的で高額**  
ホタテいずしは数量限定販売

それが、今年はやややく少し漁が回復、仕入れ値は3年前の2倍以上と価格高騰しているものの、久しぶりに入荷したことから、数量限定での仕込み、製造を行った。

工場内には、当社中井工場長が自らバーナーを手に、ホタテの貝柱を炙る作業が繰り返され、その度に甘く、香ばしくひと際美味しい香りが立ち込め、美味しいいずしが出来上がっていた。

なお、原料の入手がまだ極めて限定されている為、限定製造商品として販売予定で、価格も3年前のおよそ1.4倍と大幅値上げの販売となりそうです。



当社「炙りホタテいずし」



活ホタテ貝柱の炙り作業中

### 米の品評会で

## 当社製造いずしで使用の ゆめぴりかが今年も特A評価

当社の看板商品「キンキンいずし」などの、いずしの主原料として使用している北海道産米「ゆめぴりか」が、お米の食味ランキングで、15年連続の最高評価「特A」を受

賞した。

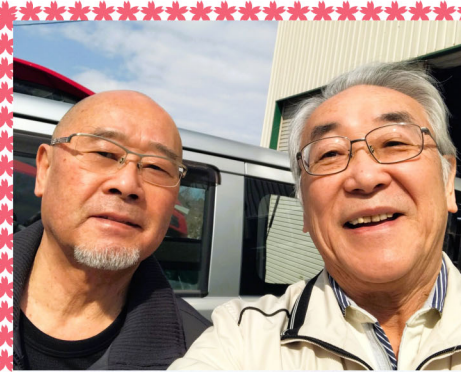
このランキングは、日本穀物検定協会(本部・東京)が毎年行っている国産米の食味審査で、2025年産米の食味

産地や品種で区分し、その香りや味、硬さなどを評価し、審査している。

それによると、北海道産米で審査対象となったのが、「ゆめぴりか」の他には「な

なつぼし」と「ふっくりんこ」の3銘柄で、ななつぼしとゆめぴりかが「特A」、ふっくりんこが「A」評価を得た。

当社で製造するいずしに使われている米のほぼ全てが、最高評価を受けた「ゆめぴりか」を使用しており、「最高評価の北海道産米を使用している飯寿司として、さらに大きな自信を得ることが出来た」(当社及川代表と)している。



美味しいいずしを作るため、欠かせないのが「お米」です。  
当社では、北海道美唄市で採れたお米「ゆめぴりか」をいずし原料として使っていますが、そのお米を生産し、当社に毎年提供して頂いているのが、美唄市の米農家のぶちゃん農園の宿南信夫写真左)さんです。

## 宿南さんのお米を使って、 美味しいいずしが出来てます



当社工場内のいずし製造風景

「俺も歳だからさあ、若い後継者に事業を譲ることにしたんだよ」と語る宿南さん。まだまだ若く元気だが、責任の重さから解放され、明るい表情が伺えました。

## 「突撃訪問」お邪魔しました

# 当社及川代表が クラファン公式サポーターに

## 挑戦者に寄添い支援へ

### 夢を夢で終わらせない

下CF(運営会社)兼キヤンパファイヤー(本社・東京都)が進める、公式CFパートナーに、当社中井英策商店代表の及川昌弘氏を選ばれ、このほど正式な契約を交わした。

このパートナーシップ制度は、販売型CFを運営する同社が、同社中井英策商店、及川代表にその役目を担ってもらうと昨年からおファーを担うことになった。今年春を待って、正式な契約を結んだもの。

これにより、当社の地元北海道を中心に、夢を持ちながら

「やりたいことがあるけど、資金の問題で出来ない・・・」と悩む、夢見る方々をクラウドファンディングという手段でその夢を現実にしたい・・・との目的から、民間の販売型クラウドファンディング(以

社が、このCFを活用して事業を展開し、商品やサービスなどの営業展開を行ってもらうことになった。おと提案する協力を募り、全国各地のサポーターが、その活動を行って頂いているもの。その活動を北海道内で期待してほしくないからです」と語



写真上は、原料となる富良野産摘果メロン、左は瓶詰めされたメロンピクルス

# 富良野メロンで酢漬

## 当社で本格製造開始

ラベンダー風味

美味しいメロンを作るために大量に間引きされるメロンの摘果メロンを再活用出来ないか・・・という北海道富良野市のメロン農家の要望を受けて当社が開発した、自然素材にこだわった洋風酢漬(ピクルス)の製造が始まった。

この商品は、富良野市内のメロン農家からの原料供給を受けて一昨年から商品開発を進めてきたもので、仕入れた

摘果メロンをカットし、一旦塩漬にしてコリコリ感を強めた後、当社オリジナルのマリネ液に漬け込んだもの。マリネ液は、国産無添加の白ワイン、白ワインピネガーをベースに、当社農園で栽培したトマトを乾燥させたドライトマトや香辛料、仕上げにほんの少しだけの食用ラベンダーを加え、富良野らしさを出したピクルスに仕上がっている。

開発にあたった当社中井工場長は「摘果メロンの適度なコリコリ触感と、自然素材にこだわって作ったオリジナルのマリネ液とのコラボが絶妙に仕上がっている」と自信を見せる。

商品名も華やかな香りにこだわった背景から「香り立つ北の洋風酢漬・ピクルス」としており、「ワインやお酒、ビールなどのおつまみにももちろん、夕食時の華やかなオーブルの逸品として重宝して頂くのでは・・・」と当社及川社長も期待を寄せている。

なお、確保できる原料の摘果メロンの数量が限られている為、当面は数量限定生産となり、当社通販だけの限定販売となる。

当社での販売価格は、1,000円(税別)を予定、当社通販でのテスト販売をこの春から開始(同封パンフを参照)。問い合わせは当社、中井英策商店まで。



CFサイトCAMPFIRE公式パートナーマーク



是非、当社の新製品「キンキの魚醤入り昆布だし」(300ミリリットル瓶入り、1,100円)でお試してください。問い合わせは当社まで。

魚醤入り・昆布だし(写真真中)を使ったメニューを試しているうちに「社長！ゆで卵にこの昆布だしを浸していたら、とっても美味しいゆで卵で出来ましたよ」と報告を頂きました。

作り方はとても簡単「出来たばかりのゆで卵を、この昆布だしの原液に漬けて数時間で出来ました」と正に誰も簡単、忙しいビジネスマンでも直ぐに出来ちゃう正に簡単メニューです。

# 出来立てゆで卵を きんき魚醤入りだしを使って



当社新製品を使った誰でも簡単料理情報をお伝えするコーナーが始まりました！

今回は、当社工場製造スタッフの林田優里絵さん(写真右)が自ら試作して大成功した「きんき魚醤入り・昆布だしで作ったゆで卵」をお伝えします。

当社が昨年末に発売したばかりの新製品「きんきの

当社スタッフ  
林田さん監修  
簡単メニュー



山陽本線乗り継ぎ旅



歴史ある人気路線を旅した。

# 思い出旅日記・鉄道編(26)



いい年になって  
も、鉄道大好  
き男の私、中  
井英策商店社  
長の及川が全  
国各地のロー  
カル線に乗車、  
途中下車して  
旅する大好評？  
連載シリーズ  
「のり鉄道旅」  
第26回目は、

山陽本線の岡  
山駅から広島  
県三原駅まで  
の瀬戸内沿線  
沿いの、89.9  
kmと短かくも

朝早く、  
岡山駅の山  
陽本線在来  
線、岡山発  
福山行普通  
電車で乗車、

風景を色濃く残す町並みは、  
これまで多くの歴史的景観地  
区を旅してきた中でも随一の  
規模。見どころ食べどころだ  
けでなく博物館や神社仏閣な  
ども多く、さすがに見ごたえ  
ある景観地区だった。

## 駅から30秒の 福山城でひと息

さすがに大都市の朝の駅だけ  
に通勤通学客であふれる。  
住宅街を過ぎ、庭瀬駅を過  
ぎると、線路両側に畑が広が  
り、その中にポツンポツンと  
工場が、そして右手に大きな  
大学病院が見え中庄駅へ、続  
いては最初の目的地、倉敷駅  
に到着した。

## 想像以上スケール 倉敷美観地区に感動

倉敷駅を後ろに歩き始めて  
およそ10分、お目当ての、  
国の重要伝統的建造物群保存  
地区に指定された「倉敷美観  
地区」に着いた。江戸時代の

風景が広がり、ローカル線の雰  
囲気が出て来た。  
鴨方駅を過ぎると再び住宅  
街となり、やがて商業地が密  
集する賑やかな街並みが広が

り、比較的大きな駅、笠岡駅  
に着いた。右手には竹林が広  
がり、左手には運河も見える。  
次の大門駅に着くと右手には  
山陽新幹線が走り、並走、広  
島県に入った。そして電車は  
福山駅に着いた。

目当ての有名な千光寺に向か  
う。10分ほど山沿いに歩く  
と、ロープウェイが見えて来  
た。山麓駅で片道350円の  
ロープウェイチケットを購入  
し、山頂の展望台へ向かう。  
わずか5分の空の旅を終えて  
展望台に着いたが、そこには  
想像以上の絶景が広がってい  
た。しなみ街道の大きな橋  
や眼下に広がる尾道水道、そ  
して瀬戸内海の島々など、や  
はり瀬戸内は良いなあ・・・  
と実感、下り道には日本文学  
の偉人たちが寄せたことで知  
られる「文学の道」を辿りな  
がら、有名な千光寺でお参り、  
そして良く尾道を紹介する映  
像などで必ず登場する、あの  
有名な古き階段道を見下ろし  
ながら「ああ〜これだ！この  
景色が観たかったんだ」と、  
思いに浸ってしまった。

尾道市内を観光した  
後、再び電車に乗り終  
点の三原へ、車窓左側  
には瀬戸内の海が見え  
る、島々がひと際眩し  
く見えた。松永駅を過  
ぎると海沿いに巨大な  
クレーンと造船所が見  
え、古くから造船業が  
基幹産業であることを  
実感する景色だ。  
やがて電車は、  
この度の終点三  
原駅に到着、折

どこで折り返すかわかると迷っ  
ていた時に目に入ったのがひ  
と際長い階段、倉敷市の総鎮  
守として古くから信仰を集め  
る阿智神社にお参り振り返る  
と眼下に広がる倉敷市街の街  
並みにうっとり、足取りも  
軽々駅に戻ることにした。  
再び電車に乗車、次の下車  
駅福山駅を目指す。  
新倉敷を過ぎると、田園風

福山駅では、30分ほどの  
乗り換え時間を利用して、駅  
前にどーんと構える福山城を  
見学した。全国各地様々なお  
城がある中、駅の隣にお城が  
そびえるという珍しい立地の  
福山城は是非お勧めだ。

気になした「尾道ライ  
メン」は残念次回へ

尾道水道沿いには、観光用  
の散策路も整備され、平日に  
もかわらず観光客で賑わい、  
気になったのが「尾道ライメ  
ン」。大好きな広島風お好み  
焼きごっちゃんにする？  
と悩んだ挙句、お好み  
焼き屋の暖簾をくぐっ  
てしまった。

からの好天もあって素晴らしい  
景観と歴史に触れる旅が出  
来た。兵庫県神戸駅から福岡  
県門司駅まで長大な路線の山  
陽本線だが、その中の一節だっ  
たが、今回の旅は私の永年抱  
いた心の琴線に触れる旅でも  
あった。

# 古き良き歴史伝統に触れる旅(岡山〜三原JR山陽本線)



想像以上の規模で驚いた倉敷美観地区



美観地区を望む阿智神社



駅直結の珍しい福山城



山頂駅から望む尾道水道



尾道と言えばこの景色が有名



車窓からは瀬戸内の島々が見える



厚岸町産獲れたての新鮮活牡蠣

# 北海道厚岸産 牡蠣で飯寿司開発へ

## 当社と厚岸牡蠣漁業者が共同開発

### 今秋発売へ 地元厚岸で 試食会開催

地域おこしにひと役買いたい

国内有数の牡蠣の産地として知られる北海道厚岸町と、当社中井英策商店がコラボして「牡蠣のいずし」の商品開発が進んでいる。

これは、当社の道東地域の販売代理店として活動して頂いている(株)古山新聞店(厚岸町)の古山社長様が呼びかけ人となり「地元厚岸の名産、牡蠣を使ったいずしが出来ないものか?」という提案が当社にあり、それに応える形で当社が試作を重ねているもの

で先の3月12日、厚岸町の牡蠣専門食レストランを会場に、地元商工関係者やメディア、厚岸町などの関係者が集まり、出来たばかりの「牡蠣のいずし」の試食会を開催、試食後の意見交換も行われた。

試食会では、当社中井英策商店が試作した、ノーマルタイプ、レモン味タイプなど3種類の牡蠣のいずしを参加者全員が試食、いずれも高評価となった。また、試作用の生牡蠣を提供して頂いた地元厚



原料牡蠣を提供頂いた棒丸合同水産様の内海社長

岸町の牡蠣漁業者、棒丸合同水産(株)内海社長も「牡蠣の旨味といずしの深い味わいがマッチし、美味しいいずしが出来て嬉しい」と感慨を深くしていたほか、地元の道の駅担当者も「是非、地元の新たな名産品として発売して欲しい」と熱いエールを送っていた。

なお、今後はさらに試作を重ねる一方、重要なポイントとなる安定的な原料牡蠣確保のための様々な対応を検討しながら、今年秋のテスト販売、来年春季の本格発売に向けての準備を進めて行きたい計画だ。また、現状は試作段階のため細かな商品企画や価格などは決定しておらず、今後さらに関係者等との打ち合わせのもと、進めて行く方針だ。



### 私の一冊 忘れられた日本史の現場を歩く(八木澤高明著)

私、中井英策商店代表の及川が、鉄道旅と同じように大好きな「本」を紹介するコーナー、今回は久しぶりに面白くて、あっといふ間の数時間で読んでしまった一冊をご紹介します。

書籍販売ネットサイトで探しているうちに目にしたのが、写真家でノンフィクション作家の、八木澤高明さんの著「忘れられた日本史の現場を歩く」(辰巳出版、定価税別一七六〇円)だった。歴史から葬り去られるように忘れられた闇の歴史を、著者自ら歩いて取材したレポート

な現場など、今では何もなかったかのような平穏な空気が流れる中に、辛うじて残るその残像などを探す著者の旅に惹きつけられた。

ただ単に面白かっただけでなく、無常観、刹那感で胸が締め付けられる思いも同時にした本だった。「第二弾」が楽しみになる一冊だ。

トの数々が、豊富な写真とともに書き綴られているもので、短編記事の形で、北海道から九州まで19か所の知られる歴史を紹介している。

印象的だったのは、平家落人がひっそりと暮らした地域に根付く文化や、先住民たちと和人の共存共生の歴史、さらに度重なる天災に見舞われるたびに襲ってくる「貧困」「飢饉」などの過酷で悲惨な戦いの歴史など、特に衝撃的だったのは飢え死にが迫る中で最後の手段「人肉食」が行われた凄惨

LINE友だち募集中

@009fjcxo

当社限定 来店 で使えるクーポンや 地元向けのお得な販売情報を配信していきます!

ぜひお気軽に お友だち登録よろしくお祈りします

きんきのいずし 株式会社 中井英策商店