

世界初!?!『牛肉』で飯寿司作っちゃった



牛肉を使った飯寿司



新製品「ビーフ・スーシー」のパッケージ



長沼ファーム森崎社長と牛たち

北海道 長沼町の牧場と連携 糶パワーで柔らかさと旨味絶品に

飯寿司は魚介類だけのもの……という概念を取り払い、画期的な新製品が当社から発売された。

これは、当社がかねてから開発を進めていた新製品、牛肉を使った飯寿司。

その名も「ビーフ・スーシー」という新製品が、このほど当社から発売された。

この商品は、道内では数少ない生産から飼育、出荷まで一貫して行う畜産、いわゆる「肥育一貫」で知られる、(有)長沼ファーム(本社・長沼町、森崎睦博社長)から原料の全面供給を受けて、開発に成功した新製品で、原料の牛肉はほぼA5ランクの最高級「馬追和牛」のブランド牛。

その最高級和牛をジャキーに加工した状態で、表面を炙り、そのまま米や糶、野菜で重ね漬けておおよそ三週間ほど発酵熟成させたもので、製造工程は当社の伝統的な飯寿司そのまま。

つまり、主原料が魚介類から牛肉に変わった飯寿司で、農水省見解では「こうじ漬け」という品種の食品として許可を受けた。

当社では、この道産和牛を使った飯寿司が出来ないものか?とここ数年をかけて試作を続けていたもので、牛肉の脂のしつこさを抑えながら、糶パワーを活用して肉の旨味を引き出す発酵の特性を活用した「こうじ漬け」の開発に成功したもので、糶の発酵作用が牛肉を、驚くほど柔らかく旨味に変えているのが特徴。

開発に協力を頂いた、道立食品加工研究センターの発酵学の専門員も「これは正に新ジャンルの発酵食品。牛肉の加工食品の概念を変える逸品」と驚きを隠さない。

当社では、原料肉の安定確保にまだ時間がかかるため、当面は売れ行きを見ながらの数量限定生産商品として製造、当面当社通販だけの限定販売とし、価格は200g木樽入りで一九七〇円(税込み二二七円)で販売する計画だ。

馬追和牛とは?

北海道長沼町の畜産農業(有)長沼ファームが取り組んでいる、出生から出荷まで肥育一貫生産にこだわる高級ブランド牛。肉の旨味成分であるオレイン酸含有量が高く、肉全体の旨味がしっかりしているのが大きな特徴。

馬追(まおい)とは、北海道の石狩平野の南東に位置する丘陵地帯のことを指し、まおいという名称は、アイヌ語で「ハマナスの身があるところ」を意味する「アウ・オイ」に由来する。

中井英策商店とお客様を結ぶコミュニティ新聞

きんきん新聞

「きんきん新聞」第33号
2019年(令和元年)11月10日発行
発行:(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
メルアド kinki@nakai-shop.com

今年 11,12 月のイベント参加予定

イベント名	開催日	会場
北のアメ横・豊穰祭	11月22～24日 (金～日曜日)	アクセスさっぽろ (札幌市白石区流通センター4丁目)
藤丸歳の市	12月27～28日 (金、土曜日)	藤丸百貨店 (帯広市西2条南4丁目)

今年も暮れ フェス近づく

今年も十一月に入り、年の瀬が近づいて来た。今年も当社では、看板商品のキンキいずしを持って、年末に向けてのイベントに出店する予定が決定した。

今年十一月には、二十二日から三日間、恒例となったアクセス札幌を会場に行われる年末向けのイベント「北のアメ横」に出店する。このイベントはSTVラジオが協賛する事もあってラジオ中継や抽選会など今年も多彩なイベントが目白押しだ。

また、十二月の年の瀬には、帯広藤丸百貨店で開催される「歳の市」に今年も出店する。このイベントも、同百貨店としては人気のイベントで、毎年多くの地元客が会場に訪れるイベントになっている。

当社ではいずしも、看板のキンキのほか、新製品ドナルドサーモンのいずしなど多彩な品揃えを用意する予定だ。



一般のお客様を招いて当社工場見学

「全て手作業」に驚き

当社工場に見学ツアー実施

コープさっぽろ

今年も当社工場に、飯寿司の大好みなお客様が団体見学に訪れた。これは、このほど当社が取引を行っているお得意先であるコープさっぽろさんの室蘭地区本部が主催する工場見学ツアーイベントが行われ、大型バス二台で到着した一般消費者およそ六十名が当社工場を見学したもので、当社工場内で製造されている「キンキいずし」の製造現場を興味深く見学した。

見学に訪れたお客様は、コープさっぽろさん室蘭地区三店舗が募集したツアーに申し込んだ一般のお客様で、中にはお子様連れのお客様も詰めかけた。

見学では、工場内で及川社長が

工場作業を簡単に説明、当社パート女性などが鮮やかな手さばきで、仕込みを行う姿に感嘆の声も飛んでいた。

室蘭市内から見学に来られたという女性は一「中井さんの飯寿司は、殆ど機械で作られるというイメージを持っていたが、こんなに全てが手作業で作られているとは全く想像出来なかった」と驚きの声を上げていた。

また、見学後当社の飯寿司を試食した若い女性は「見学後に食べる飯寿司は、特に美味しい。これからは大事に食べさせて頂きます」と笑顔を見せていた。

キンキ魚醬で美味しく『魚醬あめ』新発売

地元道の駅限定発売



当社製キンキの魚醬油を使った加工製品に、魚醬がほのかに香る飴「キンキの魚醬飴」が加わった。この新製品「キンキの魚醬飴」は、当社の人気魚醬「キンキの露」をほんのりと味付けに加えたユニークな美味しさが特徴の飴で、魚醬の旨味が含んだ瞬間から口全体に広がる正に未体験の風味が特徴の飴。

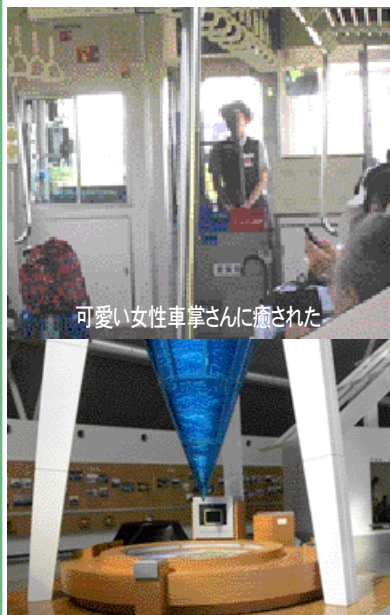
現在は、当社地元の伊達市道の駅観光物産館と室蘭道の駅みたら室蘭の二店舗だけの限定販売で、当社通販でも発送に依っている。100g袋入りで、小売価格二百円（税込み216円）とお手頃だ。



中井英策商店社長の及川昌弘です



奥羽本線北線沿線 JR 路線図



可愛い女性車掌さんに癒された

八郎潟干拓記念館内部



車窓から水平線へと続く水田



岩木山神社と背景の名峰岩木山

社長の独り言

思い出旅日記⑧鉄道編

乗り鉄・・・、実は私はこの「乗り鉄」です。と申しますのは、当社中井英策商店社長の及川昌弘のことなんです。

私は、若い頃から鉄道が大好きで特に北海道内はもとより、全国各地の鉄道も乗り歩きました。そんな思い出の鉄道旅を振り返って、今その沿線を紹介する鉄道旅シリーズも今回で8回目を迎えました。

今回は、私の大好きな東北を縦断する総延長距離四八四・五キロの長距離路線の奥羽本線の中でも特に私が好きな秋田県秋田駅から青森県青森駅まで走るいわゆる「奥羽北線」にこの夏、懐かしさで乗って来た。

このレポートで書いたことも何度もあるが、全国各地のローカル鉄道旅の面白みの一つに、地元乗客同士の列車内で交わされる会話のなまじり、その地域ならではの風情を醸し出す。なまじりを聞くと、旅に来たんだなあ・・・と実感する。そんな思い出を強くするのが正に、北東北の旅だ。

今回は、秋田駅からスタート、秋田駅はさすがに県庁所在地のある秋田県の中核都市の駅だけに、駅と直結する大型店への高架橋があるなど、大きな駅だが、改札を抜けてプラットフォームに降りると、意外にローカル駅ならではの風情が心地よい地方駅のムードだ。列車は電化区間を走るため全線電化区間。乗車時間が午前十一時半という時間帯もあり、車両は二面編成。乗客はほぼ地元の皆さんと思われる年配者と子供連れの主婦の方々がほぼ一両に一三名ほど。

秋田駅を出発すると、港町の土崎駅、上飯島駅と住宅街が続く。続く追分駅から両側に田園風景が広がり、遠く奥羽山脈の山並みもきれいなローカル列車の雰囲気満点の単線運転となった。

やがて、列車はこの度の第一の目的地、八郎潟駅で下車する。

この間、列車内で気になったのは可愛い女性車掌さんの存在だ。当たり前なのだが、列車内を歩き来して運転席での指先指 光景だ。

示など機敏に動き回るその姿が可愛らしさと相まって、ついついシャッターを押してしまった。海道へとつながる新幹線の駅だ。ここでは新幹線があると、到着した八郎潟駅で列車を降りるから乗り換える乗客がドッと乗り込んできて、一気に、その女性車掌さんも降りてきて、私の切符を確認しに来た。「なるほど、ここは無人駅なのか・・・」そこで気が付いた。ちょっとしたまじりのある可愛い声で「あみま～せん!! 切符をお願いします」と。

年甲斐もなく、胸ときめく私がいた(失礼) 八郎潟は、言うまでもなく有名な農業開拓地で、私の世代では小学校の授業でも良く開拓者の苦労が取り上げられるほどだった。その為、

是非行ってみたいと思い、「八郎潟開拓記念館」に足を伸ばした。

記念館は、想像通り開拓時代の苦労を偲ばせる展示などが胸に迫るものがあったが、八郎潟駅からタクシーで二〇分ほどかかる場所にあり、ちょっと不便だなあ・・・、駅からもっと近ければもっと来場者も増えるのではないかと正直思った。

八郎潟駅に戻り次の列車に乗り込んだ。

鯉川、鹿渡、森岳駅と続き、東能代駅へ到着、全国的にも有名な観光列車も走る人気路線「五能線」の分岐駅でもある。そして、列車は世界遺産でも知られる白神山地の山の中へ進んで行く。二ツ井、前山、鷹ノ巣駅と進んで行くと、車窓には大きな杉林の間に多くの木材加工会社が見えてくる。そしてしばらく山中を走ると、秋田県北部の中核都市大館市の大館駅に到着した。

やがて列車は、秋田県からいよいよ青森県へ、津軽駅の沢、碓ヶ崎、そして日本一の豪雪で有名な大鰐温泉駅に降り込んだ。もう津軽平野は目前だ。

そして列車は、津軽平野の中心都市、弘前駅へ到着、私も降いた。

目的地は、弘前城と岩木山神社だ。お城も大好きな私は弘前城は絶対に外せない。ここ弘前城は、城自体の規模はそれほどでもないが、とにかく敷地の広さには驚く。私が20代のころに初めて見た弘前城公園の桜吹雪は、絶対に忘れられない。言葉を失った・・・とは正にあの時だった。

また、岩木山神社は、若い女性に人気のパワースポットになっているらしく、特に縁結びにご利益があるらしい。津軽を愛する名山、岩木山の麓というロケーションだけでも神聖な雰囲気のとっても癒される空間だった。弘前市でしほしの観光を楽しんだ後は、駅に戻り終点青森駅行きの列車に乗り込んだ。

ここまで来ると列車の車窓には、リンゴ畑が広がる。このリンゴ畑とはるかに見える岩木山を見ると「津軽に来たなあ」と思わせる

津軽では秋になると真っ赤なリンゴが・・・



話題の津軽弁に癒されのどか旅・・・奥羽北線(秋田～青森)

道の駅・だて伊達市観光物産館

当社、中井英策商店の商品を販売して頂いている、お得意先店舗さんを訪ねるお得意先様訪問シリーズ2回目の今回は、当社の地元伊達市の道の駅、全道一の来客数を誇る伊達市観光物産館店舗主任さんの加茂良磨さんをお訪ねしました。

この規模になったのはいつ頃ですか？
今から七年前の二〇一二年に、新築オープンした翌年、その翌年と相次いで増築して現在の規模になりました。

豊富な地元の野菜が特徴ですよね？
その通りです。当物産館の売上全体のおよそ六割を野菜が占めています。残り四割が特産の加工品の売上です。伊達は何と言っても、温暖な気候を背景に豊富に獲れる農産物の宝庫です。この農産物を求めに、平日は地元のお客様がスーパーの野菜売り場感覚でお買い物に来られ、土日は他地域からの観光客がどっと増え、お土産用の加工特産品が大きく売り上げが伸びるといふ傾向が続いています。

お得意先様訪問 ②

り上げを伸ばしました。

お菓子も沢山売って頂いていますね。

中井さんの「大人のビーフパイ」は、当館お土産菓子人気ベストスリーに入る人気商品です。商品開発力はさすがですね。

今年もお歳暮シーズンが目前ですね。

そうですね。今から、職員全員気合が入っています。

お歳暮ギフトを今年は何としても売り上げを伸ばしたいです。その為、今年の中井さんの飯寿司の特設コーナーをレジ前に十一月下旬から開設する予定です。

伊達市観光物産館の店舗主任として広い店内を駆け回る毎日の加茂さん、独身生活を謳歌する三十六歳、ただ今お嫁さん候補募集中だそうです。

全道一の売場に全道一の来客数誇る

豊富な地場野菜が売り

当社いずしトップクラスの売上げ維持



広い駐車場と大きな店舗の伊達市観光物産館



豊富な品揃えの伊達産野菜売場



当社飯寿司売場前(写真上)で撮影に応じてくれた加茂さん(写真右)

フト需要は完全に定着しています。キンキ以外の飯寿司も販売して頂いておりますが、キンキ以外にも、安定して売れているのが「紅鮭いずし」、その次が「マツカワ」「ホタテ」の飯寿司なども人気です。中井さんの飯寿司は、お歳暮時期はもちろんです。最近では年間を通じて安定した売り上げを保っています。特に今年は夏休みシーズンでも小さなサイズが売

今年もお歳暮ギフトご予約受付開始!! 早割も大好評受付中!!

今年も残すところ、あとひと月半となりました。また今年も、飯寿司の美味しい季節となりました。今年もお歳暮ギフトには、当社の美味しい飯寿司たちをご用命下さいますようお願い申し上げます。皆様からのご予約、ご注文心からお待ち申し上げます。

(株)中井英策商店