



写真は当社マツカワイずし「王鰯ずし」

マツカワイずし販売再開

昨年に発売し、大人気となった当社新製品「王鰯ずし」が今年も発売を開始した。

この「王鰯ずし」は、幻の高級魚として今や珍重されているマツカワカレイの

穴七月漁本格化で仕込み 当面は、数量限定販売継続

いずしで、道が進んでいる同魚の需要拡大キャンペーン

ンで命名された「王鰯」(おうちよう)を使って当社が

名付けたもの。
マツカワは、肉厚で脂が乗った白身や、えん側の美味しさで知られ、刺身で食べる旨みは絶品と言われる高級魚だが、乱獲で資源が激減、今では幻の高級魚と

言われるまでになった。その事態を憂慮した道は、五年ほど前から道の水産試験場の協力を得て資源確保に動き、伊達市では地元のかまづの稚魚の放流事業を続けていた。その効果もあって、ここ数年は六月から七月にかけて漁が増えている。このため需要回復と北海道生まれの魚資源をアピールするため道や自治体ではマツカワのPRを続けている。

中井英策商店では、地元生まれの魚であるこの「マツカワ」を使った「いずし」を伊達市の支援を受けて開発商品化、昨年に一般発売にこぎ着けた。ただ、資源が回復してきたとは言いがらも、漁獲高は年間数トンで本格発売出来るほどの原料魚の確保は難しいことから、昨年は限定でおよそ一千個を販売したが、わずかひと月足らずで完売となった。

今年、昨年の人気を受けて当初から、原料魚の確保に動き、昨年のおよそ二・五倍の原料マツカワをキープ、直ちにいずしの仕込みを行い、この七月から今年分の販売を開始した。

当面は、当社通販と地元伊達市観光物産館だけの限定販売となる予定で、小売価格は三九〇グラム樽入りで二千三百円。



わさび醤油味

売れ行き好調なスキャロップ(ホタテ)パイ

トマトサラダ&プレーン

千歳空港で販売している販売台

ホタテパイ千歳 空港デビュー

当社工場もフル生産へ

当社スキャロップ(ホタテ)パイが新千歳空港にデビュー・・・

当社初の菓子製品「スキャロップ(ホタテ)パイ」が遂に、北海道のお土産の聖地である新千歳空港で販売が開始された。

これは、同空港ビルのお土産店の老舗「スカイショップ小笠原」さんの店舗で販売が本格的に始まっ

たもので、同ビルのセンタースタイルに隣接する同店舗のお菓子コーナーに当社の専用什器が置かれ、販売が始まった。同店舗では、今年四月末から同社のインターネットショップ「北海道お土産探検隊」でテスト販売が行われていたが、売れ行きが順調だったことから、実店舗での販売がスタートし、七月に入ってから、発注が二日に一度のペースで入るなど好調なスタートを切った。

電話でお世話になってます!!

(株)中井英策商店
事務全般担当
赤塚麻衣子さん

「いつもお世話になっております・・・」と常に明るい声と笑顔で電話や接客を心にかけているのが、当社事務職員の赤塚麻衣子さん。

当社入社今年で丸三年を迎える若奥様です。

当社従業員スタッフからは「マイコちゃん」といつまでも、「ちゃん」が付くが、お歳は今年で丁度〇〇歳・・・、素敵な旦那様と伊達市内で二人暮らし。

お客様からの注文をテキパキとこなす彼女は、すっかり事務所のキーマンとなっています。

不定期刊

きんきん新聞

「きんきん新聞」第7号
2012年(平成24年)7月25日発行
発行:(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
メルアド kinki@nakai-shop.com

きんきん新聞



この秋から 当社HPから直接買物出来ます

9月MDに待望の自社買物サイト開設へ

中井英策商店では、この秋九月中旬をメドに自社HPでの商品購入が出来る新たなショッピングサイトを立ち上げることにした。

秋の物産展今年も九月から

これは、これまで当社HPを見た消費者から「個人で購入できる機能が無いのか？」との問い合わせや要望が強かったことを受けて、自社HPでのショッピング機能を備えることにした。

現在、その立ち上げのための製作作業を進めているが、予定では従来の自社HPにリンクさせる形で、新たに商品購入ページを追加、従来の当社HPを閲覧した後にその流れで、商品購入が出来るシステムとする予定だ。販売する商品は当社の主力「キンキのいずし」のほか、人気の「炙りホタテのいずし」や「紅鮭いずし」「ハタハタイずし」などのいずし商品の他に、新製品の「スキヤロップ(ホタテ)パイ」「キンキの昆布巻き」「キンキの中骨缶詰」など当社の地元伊達市だけでしか販売していない商品のネット販売も行う予定だ。

現在の当社ホームページトップ頁

開店は九月中旬を予定している。

魚醤油製品化目前に



魚醤油仕込み作業風景

「さすが」と食加研先生も絶賛 早ければ今年十月発売へ

当社の新プロジェクト「キンキの魚醤油」製造が順調に進んでいる。

これは、前号で既報の通り、北海道の新しい食文化「魚醤油」普及に積極的に取り組んでいる。

り組んでいる北海道立食品研究センターの全面協力を得て、当社が取り組んでいるもので、当社の主力商品「キンキのいずし」の製造工程で生まれる残渣(キンキのアラや骨など)をうまく再利用できないか?としてこの春から挑戦を続けている。

今年三月から仕込みが始まった「キンキの魚醤油」は、キン

安心・安全工場へ 当社工場増改築中



増改築中の当社工場

中井英策商店は、先ごろ製造工場の増改築工事に入った。

この工事は、「二」数年のいずし商品の受注数の増加に対応することや、より衛生的な工場での安心、安全な商品の製造を行うために手

狭になった現工場の北側に増築するもので、完成すると現工場の一・五倍の面積の工場となる。

完成は、八月末の予定で、これによって当社のいずし製造能力はおよそ「三〇」%以上アップ、さらに環境に優しい特殊なコンクリート材を使用するなど工や衛生面も大きく意識した工場に生まれ変わる予定で、「二」数年、毎年暮れになると商品の欠品が続く、お得意様に迷惑をおかけしてきた。「工場の増改築で、製造能力だけでなく、衛生面でも安心して任せ頂ける体制を整う」(当社及川社長)と期待を寄せている。

暑い夏こそ、冷たいビールに、キンキのいずし 冷凍便でお届けします。お中元にもどうぞ

まずはお電話(0142)24-2934を。 HP もご覧下さい (株)中井英策商店

