



写真上は、全国ご当地みそ&醤油グランプリ最高金賞の賞状と、左が当社魚醤油「キンキの露」。

写真下が、スラッと並んだ全国からエントリーされたご当地醤油



食品加工研究センター指導員の指導を受ける当社スタッフ

さらに、この秋からは、新たに魚で作った画期的な発酵食品の発売も予定しており、発酵醸造室の整備が急務だった。なお、この事業は国が進めている中小企業に対する「ものづくり経営革新事業」としての補助を受けて行うもので、中井英策商店の画期的なものづくりに対する経営姿勢が高く評価された。

中井英策商店が昨年から本格発売したキンキで作った魚醤油「キンキの露」が、今年三月に千葉県幕張メッセで行われた国際食品見本市 FOOD EX JAPAN

N20一四で同時開催された「全国ご当地みそ&醤油グランプリ」で、最高賞の「最高金賞」を受賞した。このコンテストは、全国各地及び世界中から同見本

市を訪れた食品バイヤーや関係者などを対象に、全国各地で製造されているご当地色溢れた特徴ある味噌や醤油を試食試飲して、パッケージデザインなども含めて評価し投票した結果を表彰したもので、当社の「キンキの露」が最も高い評価を得た。中井英策商店では、昨年十一月に東京で行われた農水省主催の全国ローカルフードコンテスト「地場もん国民大賞」審査員賞に続く、相次ぐ名誉ある受賞に自信を深めた結果となった。

全国、世界のプロが最高の評価

キンキの露「最高金賞」



きんきん新聞

不定期刊

「きんきん新聞」第12号
2014年(平成26年)7月1日発行
発行：(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
メルアド kinki@nakai-shop.com

醸造部門強化へ

魚醤油増産、今秋新製品も

を続けていることを受けて、この秋に自社醸造部門を強化、新たな発酵醸造室を設置し、本格的な製造に入ることにした。当社が新たに新設するのは、魚介類を原料にして醸造製造する魚醤油などの保温発酵室で、冬期間吹きさらしで低温にさらされる外気に関係なく、年中摂氏40℃を保つことが出来る保温恒温室で、これに伴い原料などを大量に保管できる冷凍保管庫も同時に設置する。

早ければ、八月下旬には完成する予定で、稼働すると従来より数倍規模の生産商品化が可能になると期待している。当社が製造販売を始めた魚醤油は、好調な売れ行きを続けており、特に高級魚キンキで作った「キンキの露」は、製造が間に合わない状況が続いている。

魚醤油などの醸造部門強化へ。中井英策商店では、昨年頃から本格製造販売を開始した魚醤油が好調な売れ行き

お中元、ご進物承っております

キンキのいずしその他、当社いずし商品は通年で販売しております。お届けは冷凍便でお届けとなりますので、ご安心の上、お問い合わせ下さい。

まずはお電話(0142)24-2934を。HPからもご注文頂けます。

(株)中井英策商店



銀色に輝く魚体のチップ(ヒメマス)



チップ(ヒメマス)漁解禁された支笏湖

絶品美味で知られる

チップいずし限定販売へ

洞爺湖、支笏湖両魚組と全面提携

淡水の紅鮭とも呼ばれ、美味しいお魚の代名詞とも言われるのが、今句を迎えているヒメマスだ。別名チップとも呼ばれ、釣りマニアの間では「憧れの魚」とも言われている。この貴重な魚「ヒメマス」を使いたいずしが、遂に中井英策商店から発売されることになった。

湖の漁業協同組合と、支笏湖漁組との間で原料供給の交渉を続けていたが、今年の春に両漁組との交渉がまとまり、全面的な協力体制を取り付けたもので、六月一日の漁解禁から仕込が始まった。

ヒメマスは、美味な魚だが劣化が早く、加工品にするには難しい魚と言われていた。上げられ、「形の良さ、魚の多さともに近年には無いほどの素晴らしい魚期を迎えられた」(洞爺湖漁業協同組合渡辺事業部長)と満面の笑み。支笏湖漁組の小林組合長も「質、数ともに満足できる漁が続いている」と確かな感触を訴えている。美味しい魚と、中井英

近年稀な豊漁追い風に

当社通販と道の駅で販売

ヒメマスは、別名「チップ」とも呼ばれ、淡水魚の中では群を抜く美味しさが知られているもので、道内では支笏湖や洞爺湖、道東の屈斜路湖などでも漁があるが、その旬の季節が六月から八月にかけての今の時期だ。この旬の魚を使いたいずしが開発出来ないか・・・との思いから、中井英策商店では地元洞爺

湖の漁業協同組合と、支笏湖漁組との間で原料供給の交渉を続けていたが、今年の春に両漁組との交渉がまとまり、全面的な協力体制を取り付けたもので、六月一日の漁解禁から仕込が始まった。

ヒメマスは、美味な魚だが劣化が早く、加工品にするには難しい魚と言われていた。上げられ、「形の良さ、魚の多さともに近年には無いほどの素晴らしい魚期を迎えられた」(洞爺湖漁業協同組合渡辺事業部長)と満面の笑み。支笏湖漁組の小林組合長も「質、数ともに満足できる漁が続いている」と確かな感触を訴えている。美味しい魚と、中井英

7月19、20日帯広に出店

当社とかちプラザでイベント参加

中井英策商店は、七月十九、二十日の二日間、北海道帯広市で行われる地域物産展「びつくりパンパンマーケット」に出店することになった。

このイベントは、全国的な経営者団体守成クラブ帯広会場が主催して、毎年行われているもので、地域

のローカルフードや肉野菜などの一次産品などが会場となるJR帯広駅南口前とかちプラザに集合する。当社は、主力のいずし製品を始め、魚介類の目玉商品などを販売する予定。イベントは七月十九日(土)が午前十一時から午



勤続30年表彰を受ける当社従業員の川勝君

勤続三十年おめでとう!! 表彰受ける

当社従業員川勝君 障がい抱え、当社で勤続三十年

おさむ君勤続三十年おめでとう。障がいを抱えながら、懸命に中井英策商店で頑張る努力家、川勝納君が今年で勤続三十年を迎えた。三月二十三日に伊達市のロー

従業員みんなから「おさむちゃん」と呼ばれ、人気者の川勝君は、地元伊達市の授産施設「太陽の園」を卒業して、当社に就職、以来今年で三十年を迎えた。自慢の力仕事得意で「重いものなら任せて・・・」とばかりに今日も明るく仕事に励んでいる。趣味は模型作りで、市内の和太鼓サークルに入って日夜練習に励んでいる。

ホタテパイにカレー味

シリーズ第3弾新発売

中井英策商店の子会社で新設された合同会社いぶりフーズでは、このほど好調な売れ行きを続ける土産菓子「スキャロップ(ホタテ)パイ」の第三弾となる「和風カレー味」(十二枚入り箱入り、九百円・税別)を新発売した。

この商品は、噴火湾沿岸豊浦町のホタテ漁業会社(有)北海スキャロップと共同開発したお土産菓子「スキャロップ(ホタテ)パイ」の先行商品「ブレイン&トマトサラダ味」「わさび醤油味」が順調な売れ行きを続けていることを受けて、シリーズ第三弾として発売したもので、正油ベースのパイ生地表面にカレーパウダーをふりかけた、正に和風なカレー味。一味変わったカレー風味が特徴となっている。また、同時にお試し商品として既存のブレイン味、トマトサラダ味、わさび醤油味に和風カレー味を加えた五枚入りの透明なスタンドバック入り(二百八十円)も新発売した。

土産菓子製造会社(合)いぶりフーズ設立

中井英策商店は、このほど関連子会社として土産菓子製造の新しい会社、合同会社いぶりフーズを設立した。

この新会社は、当社が一昨年から製造を開始したお土産菓子のパイ菓子「スキャロップ(ホタテ)パイ」が順調な売れ行きを続けていることから、製造ラインを増強、同時に別会社として新法人を立ち上げた。

新会社の合同会社いぶりフーズは、代表者が中井英策商店代表取締役の及川昌弘が兼務し、パイ菓子などのお土産菓子などを製造する業務だけに専念するもので、これまで中井英策商店内の一業務だった部門を独立させる。これによって、土産菓子のイメージを払しょくして、菓子メーカーとしてのブランド強化を図っていく方針。

なお、新会社は、当面中井英策商店内に本社事務所を置く。