



的な食品及びそれらを普及させ た食品やユニークな商品、伝統 日本国内の食品産業の活性化の などを分野別に分けて表彰し、 るために取り組むプロジェクト せる目的から、日本国内の優れ 込む日本の食料自給率を向上さ るもので、目的は四○%を割り て二〇〇八年度から実施してい この表彰は、農水省が主催し

その取組に対して表彰し、食糧自給率の向上を目

農水省が主催する日本国内の優れた食品、及び

当社㈱中井英策商店が二年連続の快挙。

「炙りホタテのいずし」が食文化賞を受賞、昨年の ンアワード二〇一四」で、当社㈱中井英策商店の 的とする表彰制度「フード・アクション・ニッポ

- 地場もん国民大賞・審査員賞」に続く、

席し、農水大臣から表彰状を授 午後一時半から東京の読売ホー ての受賞となった。 れる」として、高い評価を受け ている取り組みは大きく評価さ 伝統的な食文化を守り進化させ しは、素材もさることながら、 **員の評価は「炙りホタテのいず** なお、表彰式は、十一月十日



2014年(平成 26年)11月10日発行 発行:(株)中井英策商店

T(0142)24-2934 メルアド kinki@nakai-shop.com

昨年末のキンキいずし

優秀賞などを決める。

門の四部門の中で、最優秀賞 促進部門、研究開発・新技術部 の中から、大賞のほか、商品部 六回目。全国から千件近い応募

流通部門、販売促進・消費

化賞」を受賞したもので、道内 リーし、全国から五品の「食文

場もん国民大賞」から 年連続受賞の快挙

今年もまだまだ出店します!!

当社オール商品出品でお待ちしております。

動を進めている。

アワードは、その中の一環で、

フードアクション・ニッポン

一〇〇八年から始まり、今年で

進パートナー企業の募集、国産

アワード表彰制度の他にも、推

米の普及活動など様々な食の活

きっかけとしようとするもので、





11月6日(木)~12日(水) 青森中三百貨店·北海道物産展 11月12日(水)~18日(火) JR 札幌駅北口どさんこプラザ 11月21日(金)~23日(日) アクセスさっぽろ・北のアメ横 12月27日(土)~29日(月) 帯 広 藤 丸・歳 の 市

(株)中井英策商店

年内の出店予定物産展、イベント

イベント	会期	会場	
青森中三春の北海道物産展	11月6日(木)~12日(水)	中三百貨店青森本店	
JR 札幌駅どさんこプラザ	11月12日(水)~18日(火)	JR 札幌駅北口西側スペース	
北のアメ横 2014	11月21日(金)~23日(日)	アクセスサッポロ	
帯広藤丸歳の市	12月27日(土)~29日(月)	带広藤丸百貨店	

札幌、 带広出店三地区出店

幕を開け、その後函館、苫 帯広藤丸百貨店での「歳の 出店を果たした。 東急百貨店での 北仙台の他、初出店となっ し頂き、順調な売り上げと 今年も多くの来店客にお越 もあり、客足が伸び悩む中、 産展」に初参加、 た長野県長野市内のながの 小牧、札幌と続き、途中東 市」でラストを迎える。 **|全国うまいもの物産展]で** 今年春の消費増税の影響 今年の当社の秋の物産展 九月の帯広藤丸百貨店 初の信州 「北海道物

を今年の十二月も予約販売

サッポロでの「北のアメ横 二〇一四」そして、年末の プラザイベント販売、さら 店の秋の物産展が終盤を迎 に恒例となったアクセス JR札幌駅北口のどさんこ え、青森市の中三百貨店、 今年の当社、中井英策商

を開始し、好評を頂いた地 プ) のいずし 「チップずし」 元洞爺湖産ヒメマス(チッ 今年の八月から試験販売

を行うことになった。

協同組合との話し合いで決 まったもので、洞爺湖のヒ メマス漁は毎年、 これは、地元洞爺湖漁業

うネーミングで、ヒメマス のいずしの製造販売を行っ これが非常に好評だった

日からのヒメマス漁に合わ ことから、急きょ十二月一 では行っている。 で、早めの予約受付を当社 限定生産販売となる見通し 漁獲量が少ないことから、 ただ、十二月のヒメマスは 造を行うことを決めたもの。 せて、当社でもいずしの製

チップずし(ヒメマスいずし)



大詰めを迎えてきた。

今年も秋の物産展催事が

当社が「チップずし」とい 漁が豊漁となったことから おり、今年六月のヒメマス 二月の二か月だけとなって

新製造設備今月導入 製造能力アップへ

とした新しい設備工事が順調

がついたことから、従来の発

などの魚醤油の生産にめど 洞爺湖産ワカサギ、ヒメマス

上させるための発酵室を中心

に進んでいる。

社の魚醤油の生産

産ラインを向 きが続く、当 ン増強へ。

好調な売れ行

ほど地元産のマツカワ鰈やなことに加えて、新たにこの

魚醤生産ライ

ワカサギ、マツカワ発売好調キンキの露に続き 売

き

備ラインの増設に踏み切っ

が予想を超えるペースで順調

露」などの魚醤油の売れ行きこれは、当社の「キンキの 金の採択を受けて、新しい設したため、国の設備投資補助化ースでは製造の限界に達酵室を中心にした製造ス

たもの。 北側の土地に通年で一定の 来る発酵室に加えて、キンキ 温度と湿度を保つことが出 新しい設備は、当社工場に

予定。 原料を確保しておくために 最新型の冷凍庫などを設置 するもので、 やマツカワ、ヒメマスなどの 完成と同時に、新しい設備 十一月中旬完成

だけを使用、パイシートの

級和牛「奥洞爺牛」のひき肉

キンキの露(魚醤油)

公魚(わかさぎ)の露(写真左)、チップ(ヒメマス)の露(写真右)、

大好評受け 生産増強へ

げた塩胡椒味のパイ菓子。 上に載せて香ばしく焼き上

その名の通り、食べると

の味が特徴となっている。 お酒が欲しくなる正に大人

の駅などでテスト販売を を発売、地元伊達市内の道 製品「大人のビーフパイ」 洞爺牛一〇〇% 使用の新 開始したところ、予想を大 ズ」は、このほど地元産奥 部門「合同会社いぶりフー

大人気の大人のビーフパイ

当社子会社の菓子製造

幅に超える売れ行きを続 門の先行商品として開発 開発したもので、同町で飼 テ)パイ」に続く、スティッ 育されるA4~5級の高 畜産メーカー「肉のかん べ」とのコラボ商品として で、伊達市の隣町壮瞥町の クパイシリーズの新商品 した「スキャロップ(ホタ この商品は、当社菓子部 ている。十二枚箱入りで九

駅の他、当社通販、札幌市内 強した。現在は、地元道のなり急きょ製造ラインを増 ろ、予想以上の売れ行きと ではJR札幌駅北口の「どさ んこプラザ」で販売を開始し テスト販売を開始したとこ 壮瞥町、豊浦町の道の駅で 八月中旬に地元伊達市や

今年もお歳暮は キンキのいずし



詳細は、同封のパンフレットをご覧下さい。

当社では、今年春の増税以降、主原料の魚だけでなく殆どの原材料が 値上がりしておりますが、企業努力で一切の値上げは行っておりません。

(株)中井英篆商店 電話(0142)24-2934 ファクス(0142)24-2522

ど多くのメディアに登場

旬からは、新たに新製品を加出していく計画で、十一月下から魚醤油の新製品を生み をお歳暮向けに発売する予 えた「魚醤油ギフトセット」

定となっている。