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27号
2018年(平成30年)2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

一般のお客様との交流も楽しみな物産展風景

2月から春の物産展始まる

2月3日函館丸井からスタート

毎年恒例となった春の催事の始まりとなる、丸井今井百貨店で開催の「全国美味いもの大会」に、今年も二月三日の函館店から始まる催事から、春の催事がスタートする。

このイベントは、道内老舗百貨店丸井今井の函館店と札幌本店が毎年、春と秋の二回、開催している道内百貨店催事でトップの集客を誇る催事で、当社中井英策商店は三十五年にわたり、出店している。

今年は、二月三日から九日までが函館店、翌週十六日から二十三日までが札幌本店に出店する。

今年の催事でのメイン商品は、当社新製品で人気急上昇中の「キンキいずし柚子味」で、この商品の試食販売を行うほか、定番の「キンキいずし」や「紅鮭」「ハタハタいずし」、噴火湾産の「ホタテいずし」「マツカワいずし」なども販売予定だ。

さらに、今年は新たな試みとして二月二十三～二十五日の三日間、札幌駅前の地下歩行空間特設会場で、北海道魚醤生産組合主催の初イベント「魚醤フェア」が開催されることから、組合員の当社も出店販売を行うことになった。

このフェアでは、当社の人気魚醤「きんきの露」のほか、様々な魚醤各種、さらにこの魚醤を使って開発した菓子製品などの販売も行う予定だ。

今年2月出店予定のイベント

催事期間	催事名	会　場
2月3日(土)～9日(金)	全国美味いもの展	丸井函館店（函館市本町32-15）
2月16日(金)～23日(金)	全国美味いもの展	丸井札幌本店（札幌市南2条西2丁目）
2月23日(金)～25日(日)	北海道魚醤フェア	札幌地下歩行空間（札幌駅前）

お客様と絆深める年に

株式会社中井英策商店
代表取締役　及川昌弘

新年明けましておめでとうございます。

今年もお得意先各位様のご多幸を心よりお祈り申し上げます。

さて、昨年は当社にとりまして記念すべきメモリアルな年となりました。

昨年春には、クラウドファンディングを活用して全国の発酵食品にご興味をお持ちの皆様に北海道の「飯寿司」の素晴らしさをネット上で発信することが出来たのを始め、そこで出資者の皆様からお預かりした資金を活用し、昨秋九月二十日には、当社の地元北海道伊達市におきまして当社初となります本格的なイベント「いずし大試食懇親会」を開催し、同時に「いずし食文化をつなぐ会」を設立させて頂きました。

ご参加下さいました当日の皆様の弾けるような笑顔は忘れることは出来ません。

今年は、飯寿司を愛するお客様との絆をさらに深いものとさせて頂きたく、新たな企画で皆様に楽しんで頂きたいと計画を進めております。

新しい年、平成三十年もお得意先様にもっと「飯寿司」を好きになって頂けるような企画、そして何より美味しい「飯寿司」をお届けして参ります。

そして、さらに皆様に喜んで頂けるサプライズな新製品の開発を進めて参ります。

何卒、変わらぬご愛顧、ご支援、時には叱咤激励を賜りますよう伏してお願い申し上げます。

お得意先様皆様のさらなるご多幸を祈念し、新年のご挨拶とさせて頂きます。

『飯寿司作りって大変、だけど楽しかった』

いずし作り体験参加者

当社工場で初のいずし作り体験

一般参加者15名が挑戦

予め当社で用意した、切り身状態になったキンキを専用の樽に、米や糀、野菜などと一緒に漬け込んでもらい、当社で発酵熟成させたのちに、参加者に自分が漬け込んだ飯寿司が届くというお楽しみも加わった。

室蘭市内から参加した主婦は「いずし作りがこんなに大変だとは思わなかった。全て手作業なんですね」としみじみ。また八雲町から参加した男性は「自分が仕込んだ飯寿司がどんな風になるのかとっても楽しみ」と終始笑顔を見せていた。

体験は、飯寿司作りの他に、地元レストラン牧家さんの沖山シェフによる当社魚醤を使ったパスタ料理の調理教室も行われ、「おいしい」と参加者の笑顔が弾けていた。

「飯寿司作りってこんなに大変なんですね・・・」と語るお客様の声が印象的でした。

当社、中井英策商店では昨年十一月、地元伊達市の観光協会主催による体験観光イベントに協賛、一般消費者を対象にした「いずし作り体験ツアー」を開催した。

このイベントは、当社の地元伊達市観光協会が毎年実施している伊達市内の観光スポットを巡り、実際に参加者に様々な体験をしてもらって伊達市の魅力を再発見してもらおうと企画されているもので、今回は当社の工場にツアーに参加した十五名の一般消費者が、当社工場を訪れ、「キンキのいずし」の仕込み作業を体験した。

一般参加者が飯寿司作りに挑戦

魚醤を使ったパスタ料理教室も行われました

大人のビーフパイ海を渡る

2月1日から香港シティースーパーでフェア販売

当社菓子製造部門の人気商品となった「大人のビーフパイ」が、来月二月一日から、香港の高級スーパーを展開するシティースーパーで行われる「北海道フェア」のメイン商品として販売されることになり、このほど初回発注数の商品を出荷、初めて海外での販売が行われることになった。

今回のフェア参加は、昨年秋に札幌市内で行われた商談会で、当社製品を試食したシティースーパージャパンの担当バイヤーが当社「大人のビーフパイ」を試食したところ、「この商品は珍しいし、画期的。味も文句なく、是非香港でのフェアで販売したい」と熱烈オファーを頂いたもので、初の海外での販売が実現した。

同スーパーは、香港を拠点に上海や台湾などでも高級路線の商品を展開するスーパーチェーン。当社では、初の海外からの商談に「大変有難いお話。未知の市場に挑戦したい」（及川社長）と期待を膨らませている。

初の海外での販売が始まった当社「大人のビーフパイ」

中井英策商店社長の及川昌弘です

■社長の独り言■　思い出旅日記③鉄道編

秘湯に名山、名水・・・磐越西線（福島県）

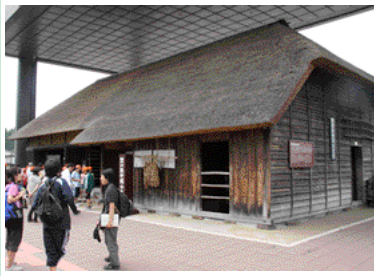
当社、中井英策商店代表の私、及川昌弘が若かりし頃、旅をして回った鉄道の旅、その中でも印象に残った景色を辿る「鉄道・思い出旅日記」の第３回目は、東北福島県中部から新潟県に至る総延長一七五・五キロに及ぶ、ＪＲ磐越西線前半の旅日記です。お楽しみ下さい。

ところで、この「旅日記」が実は思いのほか、好評を頂いています。「旅日記読んでますよ、楽しみにしてますよ」とお電話でお声掛け頂くお客様もおられるなど、とっても嬉しい私及川でございます。

それな訳で調子に乗って、今回も私が二〇代最後の年に初めて乗って旅した「磐越西線」を綴ってみます。

JR磐越西線路線（私が好きなのは前半です）

湯治に良い?磐梯熱海温泉



野口英世生家が再現してある

猪苗代湖と会津磐梯山

当時私は、流通業界の専門紙の記者をしており、この時も取材で会津若松市を訪ねたのでした。当時走っていたＪＲの寝台列車「北斗星」のＢ寝台個室を予約、夜十時頃札幌を出発し、翌朝六時前に郡山に到着しました。そこで、寝台列車を降り、郡山駅で顔を洗って朝食を取り、午前九時半頃に出発する磐越西線各駅停車の列車に満を持して飛び乗りました。

列車は、郡山市内を西方面へゆっくりと走ります。市街地を抜けると、今度は渓谷をトコトコとゆっくりと走る列車は、ローカル列車の情緒たっぷり、およそ20分弱で停車したのは「磐梯熱海」。「なに？熱海？」ここは熱海なの？と不思議に思い、急に好奇心が湧いてきて得意の途中下車。そして駅前を歩くと、なるほど・・・温泉街が見えてきました。

大小二十軒ほどの温泉宿が軒を連ねる、そこそこの温泉街だ。

あとから調べたところ、「何故熱海」かと言うと、奥州合戦の後にこの地の領主になった源頼朝の家臣伊東祐長の出身地の伊豆熱海温泉に由来するとのこと。

室町時代には、公家の姫「萩姫」の不治の病がここで湯治をした後に全快したことから「萩姫の湯」とも呼ばれているらしい。

やはり、歴史を感じる。その中でも一番大きな観光ホテルに入り、レストランで軽く朝食を頂くことに決めた。聞くところによると、ここはラーメンが有名らしく、朝から「喜多方ラーメン」を注文、醤油ベースのこのラーメンは、北海道人の感覚では「あっさりとした素朴なラーメン」と言ったところかな？

でも、落ち着いた比較的良い温泉であることは間違いない。

「ゆっくりと来てみたい温泉街」だった。

そして、再び駅に戻り旅を続ける。

次の列車を待つこと、およそ四十分、再び各駅停車に乗って一路会津若松へ、暫くすると「待ってました」と叫びたくなるような大きな湖「猪苗代湖」がほんの一瞬だけ見えた。

雄大な猪苗代湖を車窓からじっくりと眺めることは無理だと後から知った。

磐梯熱海を出て二十五分、列車は猪苗代湖駅で停車した。そこで目にしたのが「野口英世記念館」の大きなポスターと看板、予定を変更してここでも途中下車、ここまで来て天下の偉人「野口英世記念館」に立ち寄らない訳には行かない。正に衝動に駆られるように、猪苗代駅で下車、記念館に向かう。

ところが、待っていたのは何もない駅前・・・、お店も無い（当時は）。トボトボと真っ直ぐに歩いていると、ご近所のおじさんが散歩中、すかさず「すみません！！野口記念館はどう行けばいいですか？」と尋ねた。すると「歩いて行くの？結構歩くよ」とニヤケ顔で話してくれた。そんな時、正にラッキーだったのは地元のタクシーが近づいて来た。思わず手を思い切り振って、そのタクシーに飛び乗った。そして辿り着いたのが「野口英世記念館」、有名な囲炉裏と当時を再現した彼の家が出迎えてくれた。驚いたのは、それだけでない。

なんと、外国人見学者の多いこと、それも黒人が多かったのにはビックリした。

彼を慕ってこの地を訪れたアフリカ系の観光客だったのかもしれない。チョット誇らしく思ったのは言うまでもない。（全く自分とは関係ないのに、笑）

野口記念館を後にして再びタクシーに乗り、猪苗代駅へ、気が付くと名峰磐梯山がその姿を現していた。

列車は、磐梯町を抜け、大きく蛇行していよいよ会津盆地へ、ゆっくりと大回りで盆地を降りる列車にここが大きな「盆地」であることが実感できる、そして列車は会津若松に滑り込んだ。

磐越西線は、この後新潟県へ入り、新潟市郊外の新津駅まで走るのだが、今回はここまで、私の大好きな磐越西線前半のレポートでした。

（次回の旅日記は、ＪＲ仙山線です。お楽しみに）

車窓から様々な姿を見せる名山会津磐梯山

炙り

ホタテいずし製造再開へ

活ホタテ貝柱の表面をバーナーで炙っている作業中

噴火湾ホタテ5年ぶり生育順調

価格は高値推移定着か

当社の看板商品「キンキいずし」に次ぐ、高い人気を誇っているのが地元噴火湾産活ホタテを使った「炙りホタテいずし」だが、ここ数年深刻な不漁とそれに伴う高値、原料貝の絶対的な不足の影響で、ピーク時の十分の一程度の生産量と、ほぼ休止状態となっていたが、久しぶりに地元のホタテ漁業者の間で「順調に生育している」との声が出始めている。

この朗報を受けて、当社中井英策商店でも原料となる活ホタテ貝柱の仕入れが早ければ来月二月には再開される見通しとなり、人気商品「炙りホタテいずし」がほぼ四年ぶりに復活する見通しとなってきた。

「炙りホタテいずし」は、当社が今から十年ほど前に地元豊浦町のホタテ漁業会社とタイアップして開発したもので、その日の朝に獲れたばかりの活ホタテの貝柱だけを使って、表面を炙って香ばしさを出し、当社独自の製法で飯寿司にした。

当初は、地元伊達市や豊浦町だけで限定販売していたが、その人気が口コミで広がり、発売から六年目には年間一万箱（250g箱換算）を超える人気商品となった。

しかし、その後、貝毒発生の長期化や原因不明の奇病による大幅な減産、さらに中国や欧米などからの買い付け熱に火が付いて、極端な原料貝不足、価格暴騰などが続き、ホタテ漁業者とパイプのある地元の当社でも原料貝が手に入らない状態が続いていた。

ようやく製造再開に目途が立ってきたが「活ホタテは、いつまた何が起きるか分からないデリケートな食材。地元ホタテ漁師との人脈を活用し、出来る限りの仕込みを再開したい」（当社及川社長）と慎重かつ大胆に製造を再開する計画だ。

年末品切れのお詫び申し上げます

当社、㈱中井英策商店では、昨年末、当社製品「キンキいずし」300g、「紅鮭いずし」300g、5００g「ハタハタいずし」300g、500g、「王鰈ずし」「炙りホタテいずし」が全て品切れをおこし、お得意先の皆様に大変なご迷惑とご不便をおかけ致しました。

十二月中旬という正に最需要期に品切れをおこしましたことは、正に弁解の余地もなく、ただただ皆様にお詫びを申し上げるだけでございました。

大変申し訳ございません。心より、再度お詫び申し上げますとともに、今後このような事態が起きませんよう、万全を期して製造体制を整えて参る所存でございます。何卒、暖かくお見守り下さいますようお願い申し上げます。

なお、2月一日現在で、多くの商品が販売を再開しておりますので、遅ればせながらご購入をご検討頂ければ幸いでございます。

今年も何卒宜しくお願い申し上げます。

㈱中井英策商店
代表取締役　及川昌弘