



お得意先様のご厚情に感謝

美味しい飯寿司作りで恩返しを

お得意先各位殿
日頃当社並びに、当社製品をご愛顧賜り、心より深く御礼申し上げます。
さて、先々月以来、当社が実施いたしました、この春の通信販売の企画ご案内ですが、このご時世にもかかわらず、予想を遥かに上回る、沢山の皆様からのご注文を頂きました。
本当に有難うございました。心から御礼申し上げます。
お客様の中には、「こんな時だからこそ、助け合おう!!喜んで注文するよ」「中井商店さんが苦しんでいるのを知って、助けたい一心で注文しました」「頑張ってください!!会社を、美味しい飯寿司を守って下さい」などなど・・・、沢山の励ましのお言葉を頂戴致しました。涙が思わずこぼれそうになったのは、言うまでもございません。
改めて、素敵なお得意先様に支えられていることを実感致しました。何としても、会社をそして飯寿司という食文化を守って行きたいと心に誓いました。
本当に有難うございました。皆様の暖かいお言葉を胸に、しっかりと美味しい商品づくりに精進して参ります。

(株)中井英策商店 従業員一同

きんきん新聞

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」第36号
2020年(令和2年)7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



脂の乗った高級鰯マツカワいずし

初夏告げる 「マツカワ」いずし仕込み始まる 今年の地元漁は順調スタート

今年もマツカワ鰯の漁シーズンがやって来た。
マツカワは、タカノハなどとも呼ばれる鰯で、鰯の中でも成長するとかなり大きな種類で、その澄んだ白身とくせの無い上品な脂身

エンガワなどは高級料理店などのメニューにも使われる高級魚で、当社の地元伊達市では、一〇年以上前から市内にふ化場を抱えて養殖事業に取り組むなど、文字通り市の魚としてその需要拡大に取り組んでいる。

当社、中井英策商店では、このマツカワを使って飯寿司に商品化「王鰯すし」として製造販売を行っている。

しかし、昨年は一昨年とは打って変わって漁獲量が減少、一昨年の半分以上の生産量に留まったが、今年は五月下旬から噴火湾から太平洋への海域での漁が安定して続いている。

この為、当社ではマツカワの漁を待つて、飯寿司の仕込みを開始したもので、ベテランの工場作業員の手で捌かれたマツカワがきれいに樽の中に米や糍、野菜と交互に重ね漬けされ、仕込みが順調に進んでいる。

マツカワ鰯の飯寿司は、癖の無い上品な脂身と澄んだ白身で、どなたにも食べて頂ける優しい風味が特徴。

仕上がりは、六月下旬頃から順次終わり、美味しい発酵状態で瞬間冷凍され、七月から地元の道の駅やスーパー等で販売を開始した。

野良猫たちは知っていた!?

ダイジェスト
復刻掲載

キンキいずし誕生秘話

当社、中井英策商店の看板商品「キンキいずし」は、今から四十三年前の昭和五十二年秋に商品化され発売、世に出てから今年で四十四年目を迎えました。

今日まで、正に紆余曲折を経て、お客様のもとへお届けしてその数は、累計で百五十万樽(当社500名樽換算)にもなく到達しようとしています。

ここまで育てて頂いた「キンキいずし」その誕生の時の秘話を以前、この紙面で紹介しましたが、暫くぶりに、再度アンコール特集として、「キンキいずし誕生秘話」をダイジェスト版でお届けします。

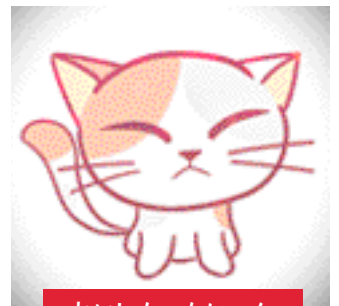
当社、中井英策商店は、

昭和二年日高管内浦河町で創業、創業者の中井英策の名前を現在も社名に使っている。当時の主力業務は蒲鉾作りだったそうだが、戦前戦後の動乱、そして工場

移転して再稼働したのが昭和四十六年の春、当時は地元のホテルや鮮魚店などへ魚介類の切り身などを卸す業務を細々と行っていた。

そして遂に、先代中井英光会長は「小さい頃から構想をつか。問題は資金だった。その試作が始まる。昭和四十九年春、いよいよ

い飯寿司が出来ると思ったから」と答える。



おいしかったにゃん

試作を最初に試食したのは?

当社中井会長の苦悩物語

の火災事故などの混乱を経て操業を停止、先代代表の中井英光現会長が現在地の伊達市に工場を移転して再興を果たした。

温めていた新商品」の試作に取りかかる決意を固める。それが、まだ誰も成功したことがなかった高級魚キンキを使った飯寿司だった。

今でも、マスコミの取材が入ると質問されることが多いが、「何故、キンキを使った飯寿司を作ろうと思ったのか?」を会長に聞くと「キンキは濃厚な脂が乗った美味しい魚、美味しい魚を使って飯寿司を作れば、誰にも負けない美味し

何故、現在地の伊達市に工場を移転したのか?と聞くと「あまり覚えてないが、噴火湾沿岸の好立地である豊富な噴火湾産の水産資源を使って加工業が出来ると思った」と中井会長。

確かに、今でも工場からの景色は、最高の眺めだ。

中井会長は「とにかく先立つお金が無く、原料のキンキを買うにも、市場関係者は誰も相手にしてくれなかった」と当時を振り返る。それでも細々と試作を繰り返し、失敗



まった」と大笑いする。

また、試作が出来上がった時、当時会長は自分が食べるのを躊躇ったそう。その時、目にした野良猫に恐る恐る食べさせたそう。『大丈夫かなあ?』と、すると翌朝、元気にニヤーと顔を出したその猫を見て、

「良かった」と安心、胸をなでおろして、自らも試食したという笑えないエピソードを話している。

(次のページに続く)

また、その当時、漬け込みに使う樽が買えず、なんと、自宅で使用していた風呂桶を試作用樽に使っていたほど困窮していた。その漬け込み用の風呂桶は、今でも工場の隅にそとと置いてある。

それは、初心を忘れないためだ。「あの時の苦労は思い出したくないが・・・」と会長は苦笑いするが、「風呂桶を飯寿司の試作に使ってしまったために、家族が風呂にも入れなくなり、銭湯に通う始末になっ



試作用に使っていた風呂桶



若かり頃の当社中井会長

昭和53年春 遂に商品化に成功

(2ページからの続き)
最も苦労した製造上の問題は?と尋ねると「キンキは脂の強い魚、だから煮付けても焼いても美味しいのだが、飯寿司にするにはその脂が邪魔をするが分かった」と語る。だから、それまで誰もキンキを使った飯寿司などは作ろうとはしなかったのかもしれない。
試作開始からおよそ四年、遂に本格的な商品として「キンキいずし」が完成した。昭和五十三年春だった。

最初は全く売れなかった でも諦めなかった

折から、当時の北海道知事が発信していた「一村一品運動」の、伊達市究センターで発酵のエキスパートである吉川先生を訪ね、専門的な指導を仰いだ。毎日毎日江別に通い、最後には研究発表論文まで書いた。吉川先生も「こんな熱心な社長さんは見たことが無い」と言わせるほど、美味い、そして安心安全な商品づくりに徹底して取り組んだ。

その熱心さが、度々当社からテレビや新聞などのメディアで取り上げられるようになった。特にテレビ局は、道内全局が我先にと取材にやってくるようになった。それは今でも慣例として続いている。

「張り切って札幌の五番館百貨店で行われた北海道物産展の売り場に立ったが、知名度も全く無くて、全然売れなかった。頭に来て、近くのパチンコ店に逃げた記憶がある」と笑う。
当時の会長は、さらに研究を重ねる。

道の外郭団体で、江別市にある道産加工品の技術指導を行う、道立食品加工センター。どんな状況になっても、あの時のことを思い出すのかもしれない。

お客様の笑顔を 想像して製造

わかりましたか?
最初は、正直私で務まるのか?不安で心配でしたが、無我夢中で頑張っているうちに何

そうですね、最初は飯寿司などの水産部門専門でしたが、今は製菓工場との掛け持ちで頑張っています。どちらも、お客様の口に入る大事な商品を作っていますので、常にお客様の立場で、美味しいものをご提供できるように心がけています。

これから会社で挑戦してみたいことなどありますか?
今、私が担当しています製菓部門では、お客様で大変人気の「大人のピーフ

今回の当社スタッフ紹介は、今年で入社3年目を迎えた製造部の祐川美佳さんを紹介します。
祐川さんは、中井英策商店に入社して今年で三年目ですよ。平成二十九年六月に入社しましたので、早いもので三年目に入りました。

今は、水産部門と製菓部門と掛け持ちで頑張っていますね。
今、私が担当しています製菓部門では、お客様で大変人気の「大人のピーフ

宜しくお願いします

スタッフ 紹介

「パイ」のシリーズとして、現在とは違う味のバージョンを色々試作したいと思っています。また、今年の秋を目標に、地元の実果を使った当社としては初となるスイーツの商品化を計画しており、工場スタッフの意見を聞きながら現在開発中です。
将来の夢を教えてください。
子供が巣立って行くまでは、まだまだ必死で頑張りますが、将来は主人とゆつくりと平和に過ごしたいなあ・・・と思っています。
祐川美佳さんは、北海道壮瞥町出身で、現在はご主人と高校一年生になる男子と家族三人、伊達市内で暮らし、物静かな女性ですが、仕事には厳しく突き詰めるタイプ、職人肌のお姉さんだ。



中井英策商店社長の及川昌弘です



JR室蘭本線(北海道)



我が社地元稀府駅からスタート



海沿い駅で知られる北舟岡駅ホーム



車窓からは終始噴火湾の絶景が



撮り鉄にはたまらない「宇宙軒カーブ」

■社長の独り言■

大好評を頂いておりますこの連載シリーズですが、世界的な感染が広がっております新型コロナウイルスによる影響で、他県や道内遠方への鉄道旅は自粛しておりましたが、考えてみれば我が社、中井英策商店の地元にも立派な？鉄道が走っていることに気が付きました。

しかも、我が地元は北海道内でも風光明媚な観光地でも知られ、撮影スポットも沢山あることに気が付きました。

今号では、当社、中井英策商店の地元駅、室蘭本線稀府駅から長万部までの60.6km普通列車の旅をご紹介しますことにしました。

JR北海道が運営する室蘭本線は、道南長万部駅を起点に終点は道央空知地方の岩見沢駅とある総延長211キロの路線、函館から札幌に向かう特急列車が走る道内でも有数の基幹路線だが、今回は我が中井英策商店工場がある無人駅稀府駅からローカル列車に乗り、長万部へ向かう上り列車に乗り換えた。

天気の良い6月の平日、朝7時44分稀府駅発の普通列車に乗り込んだ。我が社の地元駅である稀府駅は、当社から歩いて7分ほどの距離にあり、近くに高校があるため、その利用者の殆どは高校生、中学生などの学生が占めている無人駅。

乗ったのは、ディーゼル車の1両編成、運転手が切符切りなども兼務する①号車独特のワンマン列車だ。そうこうしているうちに、列車は次の停車駅、北舟岡駅へ、ここは当然無人駅なのだが、ホームが海岸に面していて、噴火湾が一望できるロケーションの駅のため、鉄道マニアからは秘かなスポットに指定されているらしい。数年前には、歌手の吉幾三さんがこのホームでギター弾き語りをテレビ撮影したほどだ。

次に、列車が向かったのは当社の地元伊達市。左手には噴火湾の海、右手は牧草地が続く正に北市の基幹駅、伊達紋別駅に到着した。伊達紋別駅の雄大な景色だ。すると、列車は終着の長万別駅は、開拓に入った仙台伊達藩ゆかりの地らしく、戦国武将伊達家の鎧兜がホームで出迎えてくれる。

そして列車は次の停車駅へ出発、伊達市街地を抜けると右手には今から20年前に噴火した有珠山が見えて来た。その隣にも昭和新山が見え、考えてみるとこの地域は正に火山と共生していることも実感させられる。

長和駅を過ぎると、列車は大きな山を越え左カーブをゆっくりと進む、鉄道ファンにとってはこの先に待ち構える撮影スポット別

思い出旅日記⑩鉄道編

当社地元は鉄道マニア必乗スポット続出(室蘭本線)

名「宇宙軒カーブ」が有名なのだが、私はむしろこちらの大きな左カーブが好きだ。次の停車駅は有珠駅、ここでご紹介したいのは、伊達市内では屈指の観光スポット、有珠善光寺だ。ここは、蝦夷三官寺のひとつで、今では春は桜に始まり、ツツジや紫陽花、牡丹など花々が咲き乱れることで知られ、別名「花の寺」とも呼ばれている。また、ここには起伏に富んだ散策路もあり、おおよそ一時半花々を愛でながらゆっくりと散策できるコースが私はお勧めだ。

有珠駅は、その名の通り、今や世界的にも有名になった有珠湖温泉や有珠山などに向かう観光客が多く利用する駅だが、この日はコロナ感染自粛期間だったこともあり、外国人客は全くおらず、日本人観光客もほんの僅かで静かな駅構内だったが、以前の外国人客で賑わう景色がいつ戻るのかな？と心配にもなった。

列車は再び海岸沿いへ、無人駅豊浦駅、大岸駅を過ぎると砂浜と奇岩が景勝地となっている礼文華海岸へ、列車左車窓には細長い岩がそそい立つ奇岩エリアを通り過ぎた。

礼文華駅では、漁業に携わるパートさんだろうか、中年のご婦人が数名作業服で乗り込んで来た。ここ、礼文華は北海道の養殖ホタテ発祥の地と言われ、ホタテ漁で生計を立てている漁業の町だ。ちなみに当社の人気商品「愛りホタテいし」で使うホタテは全てここで獲れたホタテを使っている。「お世話になってまーす!!」と頭を下げた。

そして列車は、トンネルを抜けると静寂駅へ、ここも漁業の町で有名。静かな、漁村風景はのどかでいいなあ・・・。

静寂駅を出発した列車は、一路終着長万部へ、その間今までのトンネル、急カーブは嘘だったかのような直線を疾走する。



車窓から眺められる有珠山と昭和新山