

# 飯寿司商品化で町おこしへ



津軽海峡メバル

メバルとは？  
「春がけ魚」とも呼ばれることも多い、体長二〇〜三〇センチの北海道から北陸、中国地方にかけての岩礁域に棲息するフサカサゴ科の中型魚。口と目が大きく「メバル」という和名も、大きく張り出した眼と由来する。脂肪が少なく、上品で淡白な白身魚で、漁獲量が多いことで知られる。青森県北津軽郡の中泊町では春から秋にかけて多く獲れることから町の魚として、メバルを使った名産品の開発に力を入れている。

## 今月末から青森県内と当社通販で限定販売開始

味の特徴は、白身魚でしつこい脂分も少ないことから、クセのない上品な味わいの飯寿司に仕上がっている。

同町の濱籠堂光町長も当社及川社長との対談で「メバルは我が町が誇る水産資源、町おこしの為にもメバルの飯寿司が商品化されれば、誇らしい」と期待感を膨らませていた。

なお、この年末に試験販売を行うメバル飯寿司は、二五〇グラム入りで、当面は当社の通販と中泊町の産直道の駅ヒラなど数店舗での限定販売を予定している。

当社は、今年に入ってから、愛媛県宇和島市の「真鯛や」、今回事業化など、町をあげて商品化に取り組み、活性化に取り組んでいる自治体との協同開発事業が着々と進んでおり、「当社の飯寿司作りで町の資源の活用、町おこしに貢献できるのでは、大変光栄なこと(当社及川社長)と思われ、地域貢献の信を見せたい。」

「メバル飯寿司は、当社通販で250g箱入りで二千七百円(税込)で、十一月下旬から数量限定販売を行う。



メバルいずし

当社、中井英策商店は、このほど青森県津軽半島の北部に位置する中泊町の全面的な協力を得て、同町の代表的な魚資源であるメバルを使った飯寿司「メバルいずし」(仮称)を開発し、年末に向けてテスト販売として

て、数量限定での試験販売を開始することになった。メバルは、北海道から北陸、中国地方にかけて広く棲息する中型魚で、上品で淡白な白身魚。青森県津軽半島の北部の中泊町では「町の魚」として

として名産品の開発に力を注いでいるもので、飯寿司専門メーカーの当社が、同町の依頼を受け、この春から試作を重ねてきたもので、同町の全面的な協力を得て、商品化、発売の目途が立

# 青森中泊産メバルいずし開発 真鯛に続いて地域特産活用

中井英策商店とお客様を結ぶ「ミニミニ新聞」

# きんきん新聞

きんきん新聞  
第42号  
発行：(株)中井英策商店

# 昨年末は大変ご迷惑をおかけしました 今年の年末は、皆様のご期待に必ずお応えします。

(株)中井英策商店 本社電話(0142)24-2934 青森代理店(090-4558-9905 三上)



写真上は、キンキの露の売り場前  
田中店長、下はエソリス店内

当社、中井英策商店商品を販売頂いている全国各地のお店を訪問取材する「お得意先様訪問」の今回は、道南、函館駅前前の複合ビルの一階で4年前にオープンした、こだわりの道産品を取りそろえた「まるごと北海道ストアえぞりす」を訪問、田中理絵店長にお話を聞いた。(聞き手は、当社及川社長)

オープン以来、当社も大変お世話になつております。このお世話になり、有難うございます。お陰様で、今年で丸4年が経過し、沢山の業者さんのお力も頂きながら、こまめに来ましたが、来店者の多くは地元のお客様ですか？

地元のお客様と観光客の半々位ですね、お散歩ついでに寄って頂く地元の方も多く、地元市民の方にも定着してきています。気軽にお立ち寄り頂けるお店の雰囲気づくりを大切にしています。

予想外のコロナ禍もあり、大変な状況が続いてますね。はい。今の状況は、正直厳しいですが、道南地域でもあまり販売されてない珍しい「こだわり商品」を工夫しながら展示販売するなど、何かアイデアを凝らしながら頑張っています。是非、函館に来られた際は、ご来店頂きたいです。当社の「きんきん」の露も定番商品として販売頂いてますね。

昨年未は大変ご迷惑をおかけしました。今年はお返して製造します。で宜しくお願ひします。中井さんのキンキの

## コロナ禍も多彩な品揃えで克服

キンキを使った魚醤油は珍しいので、お土産として手に取られる観光客や、お料理好きの奥様などにもご好評を頂いています。

そろそろ今年もキンキのいずしのシーズンが来ましたが、

年末が近づくと、「中井さんのいずしの時期が来た」と毎年思います。昨年は、早いぶん早く品切れになりましたよね？

いずしは、毎年、お待ち頂いているお得意先様が沢山います。今年も本当に期待していますので、頑張つて美味しい飯寿司を作つて下さいね！

今日は有難うです。まるごと北海道ストアえぞりすは、函館市若松町20-1、キリス函館階、電話0138-27477番。





今年も工場には取材カメラが

今年もいよいよ当社でも飯寿司の漬け込みシーズンが本格化している。

### 今年も3万樽製造へ

## いずし漬込み本格化

当社の看板商品「キンキのいずし」は、今年もおよそ3万樽(500g樽)の製造出荷を予定しているが、昨年は予想外の受注増もあり、年末には在庫

が底をついたことで、お得意先に迷惑をかけた反省から、今年は去年よりも1.2割増しの製造計画を立ててのシーズンスタートとなった。

工場内では、手慣れた男性社員や女性従業員らが手際良く漬け込み作業を行い、甘酸っぱい飯寿司の香りがいっぱい立ち込めている。



また、毎年恒例となった、テレビやマスコミ取材も早くも入り始めており、当社製造スタッフも「いよいよ今年も」と気持ちを進めて仕込みに励む毎日が続いている。

### ゆったり休憩室 新設工場内

当社では、この春から工場内の改装を進めていたが、その一貫として新たに工場一階部分を改装して従業員用の休憩室を新設した。

これは、専門家の指導を受けながら工場環境の整備を進めているもので、およそ20畳分ほどの広さの従業員休憩室で、ゆったりと膝を伸ばせ、ゆったりとしたスペースとなり、もちろん冷暖房完備。中にはウォーターサーバーも設置した。従業員にも好評で、「何かあったら、ここで暮らせそう・・・」など好評が飛び交う。



発売開始する炙り真鯛のいずし

# 話題の愛媛県産真鯛 いずし遂に発売

当社(株)中井英策商店では、この春から愛媛県宇和島市で養殖されている高級魚「真鯛」を使った画期的な飯寿司「真鯛のいずし」を開発していたが、このほど商品化に成功、この年末から一般販売に踏み切ることになった。この「真鯛のいずし」

## 高級感溢れる味わい堪能

は、愛媛県宇和島市と北海道内の当別町、そして当社の地元伊達市がいずれも戦国武将の伊達家として兄弟都市提携を結んでいる縁で、

このほど本格的な仕込み製造を開始、この年末に向けて一般販売を受け付けることになった。たほか、発売元となる北海道当別町の道の駅を運営する(株)D&Eでは、広くマスメディアなどを活用した広報活動を開始するなど、製造・販売の連携活動が本格スタートした。

新発売する「炙り真鯛のいずし」は、その

名物の通り、宇和島産のマダイの切り身の表面をバーナーで軽く炙って香ばしさを出し、当社独自の製法で発酵熟成させている。

真鯛の高級感あふれる上品な旨味と、糖作用による発酵熟成効果、独特の旨味を引き出す逸品となっている。

なお、販売は当社の通販と、販売元(株)D&Eの販売ルートでの限定販売の予定で、一般販売価格は250g入りで、税込250円と298円ととなっている。

中井英策商店は、北海道の隣県、青森県での販路拡大を図るためこのほど青森県弘前市の自動車関連業務を行うD&E三賢一代表と青森県内の

の、国際的な衛生基準(ISO22716)に準拠したハサツへの取り組みが、食品衛生法上で義務化されたことを受けて、当社中井英策商店では、この夏から専門コンサルタントを招いて、定期的な従業員勉強会などを

また、毎月一回のペースで、当社幹部社員や従業員を対象にした衛生基準や、その意識を高めるための研修を実施、食品製造業に従事するスタッフとしての意識の統一を図っている。

## 来春国際衛生基準 工場目指す

毎月開催、さらに国際基準を満たすための工場施設への認証取得を視野に、大規模な工場の改修作業を行っている。

### 青森弘前に当社代理店開設

中井英策商店は、北海道の隣県、青森県での販路拡大を図るためこのほど青森県弘前市の自動車関連業務を行うD&E三賢一代表と青森県内の



当社、中井英策商店で頑張る従業員の皆さんを紹介する「スタッフ紹介」コーナー、今回は、当社工場内で元気に歩いている走り回る作業スタッフ、山本ひとみさんを紹介いたします。

### 元建築士の頑張り屋さん

今でも、ホタテの耳スリ作業に毎年行っていますよね？ そうなんです。地元伊達市西浜のホタテ漁師さんと古くからの友人で、毎年5〜7月は、ホタテの耳スリ作業にアルバイトに行っています。もう12年以上になりますので、すっかりおなじみでいられている感じがします。



元建築士の頑張り屋さん、中井英策商店の建築士で、主人とも建築の仕事で知り合ったこともあり、建築物や図面を見たりすることが大好きなんです。スペインのサクラファミリアのよらかな有名な建築物を見て歩くことが将来の夢でしょうか・・・