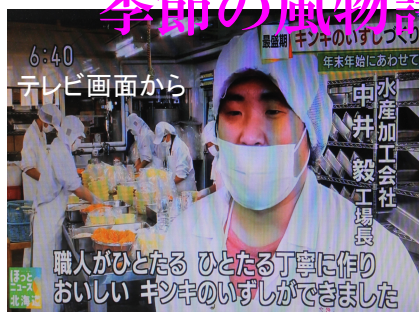


新年明けましておめでと〜うございす。
 昨年は、お得意先様各位におかれましては、格別のお引き立てを賜り、心より厚く御礼申し上げます。
 本年も、何卒、ご愛顧賜りますよう、伏してお願ひ申し上げます。
 先行きが全く見えない不透明な状況に、もがき苦しむ当社の昨年でしたが、永年当社の製品を、愛顧頂いておりましたお得意先様、お客様の、ご支援を頂き、無事に年を越すことが出来、何よりホッと安堵しているところでございます。
 今年は、一体どんな年になるのか？先行きは未だ不透明ですが、当社に出来ることは、まずは先代から引き継いだ「美味しい飯寿司を作る」と「お客様に満足して頂ける食品を提供すること」に徹し、今年もひたむきに努力して参る所存です。
 お客様、お得意先様の溢れる笑顔を今年も見たいと切に願います。
 皆様のご多幸をお祈り申し上げ、紙面からですが、新年のご挨拶とさせていただきます。
 (株)中井英策商店 代表取締役 及川恭弘

昨年末もメディア露出相次ぐ

季節の風物詩に定着へ



当社、中井英策商店は、昨年末も道内各テレビ、ラジオ、新聞等のマスメディアに例年以上に露出、季節の風物詩としてメディアに取り上げられる年末となった。取材で当社を訪れる放送局や新聞社など、

当社、キンキいずし500gサイズの出荷形態を、昨年末から従来の樽下貯蔵形状から、箱入り形態に変更した。
 これは、環境対応や作業効率のアップを図るもので、今後は全て



この形態に変更する。
 (関連記事2面掲載)

環境対策 効率アップ図る

キンキ500箱へ変更

どのメディア担当者も必ず口にするのが「年末を告げる季節の風物詩なので・・・」という台詞、当社及川社長も「メディアに取り上げて頂く、それ自体が大変な名譽」という認識で、全てのメディアの取材に応じている。
 昨年末も、十一月旬の地元新聞社の室蘭民報社から始まったマスメディアの取材は、その後、北海道内のテレビ局、ラジオ局のほか、記者発表を受けて青森県内のテレビにも多く取り上げられるなど、昨年末も数多くの取材をこなした。

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43号
 発行：(株)中井英策商店

「美味しくなあれ」って呪文を

中井 最後に、今年の抱負を聞かせて下さい。
 及川 今年もいつもと同じ、美味しい飯寿司を作り、皆さんに喜んでもらいたい。ただそれだけです。それには、ただ何も進歩ありません。コロナ禍で不透明なことも沢山あるけれど、出来れば多くのお客様に飯寿司という発酵食品の素晴らしさを伝えられる一年に出来ればと思います。実は4年ほど前に、当社の工場を見学された一般のお客様が私にこう言いました。「中井さんの飯寿司って全て手作りで作っているんですか？」
 中井 まずはお客様に迷惑をかけないよう、大切に丁寧に美味しい飯寿司を作っています。それに



当社工場作業風景

は、工場スタッフの和が一番です。去年、工場であるベテランスタッフが自分が漬けたんだ飯寿司の樽の上から、優しい声で「美味しくなあれ」と声をかけていたのを見て、幸せな気持ちになりました。そんな心のこもったスタッフが頑張っているのが、飯寿司を作っている現場です。

ユーチューブ効果でキンキの露人気続く



キンキの露

当社の製造する魚醤油「きんきの露」の出荷が止まらず、欠品状態が依然続き、一部の卸販売先である卸店や販売小売店に迷惑をかける事態となっている。
 この「きんきの露」は、当社の看板商品「キンキいずし」で使用する原料魚のキンキの身や中骨、エンガワなどを使用し、塩と糀だけで半年間発酵熟成させてもろみを作り、それを搾って瓶詰にした魚醤油で、派手さは無いもののコッコンとファンを増やし、昨秋にふとした縁で繋がったこだわりのメニューで知られるユーチューバー「アビオ」さんが、当社の魚醤油を取り上げてネットにアップ(写真上)、多くの料理ファンから知られることとなり、注文が急増、昨秋からほぼ注文が製造数を超える事態が続いている。

います。美味しいものを作る現場は、笑顔溢れる素敵な現場でなければなりません。そんな和やかな雰囲気づくりを大切にしたいと思っています。
 及川 今年も頑張ろう。(お終いは、お終いです)

鉄道旅間もなく取材再開

「好評頂いております、当社及川代表が自ら旅日記を綴るシリーズですが、コロナ禍の影響で、取材旅を自粛している関係で、連載は中断しています。
 次号(4月発行予定)春号には、久々に掲載を予定しており、近く取材旅を再開予定です。もう少々お待ち下さい。」



中井毅工場長

『和みの職場』に美味しい飯寿司あり

及川 真鯛もメバルも評判良かったですね、おかげでどちらもほぼ完売になりました。どちらもうすです。どちらもその地域の素材を生かした商品で町おこしを図りたいという強い思いが背景にあって、当社がその依頼を受けた経緯があり、少しでも町おこしに貢献できたのではないかと思うと誇らしいですね。今後も、このような

求められる食シーン提案

ご縁があれば、また新たな飯寿司作りにチャレンジしたいですね。中井 「ビーフズーシ」も今は頑張っ

とと思うけど、普段食へ慣れていないものを買う勇氣はなかなかお客様は持てないんじゃないかな。食に対して「人は保守的」と言うけれどそれは痛感だね。中井 スバリ美味し

及川 去年十月からご縁があったチューバーさんに取り上げてもらって、火が付いて、俗に言うバズってしまっ



ビーフズーシ

チューブを舐めてました。こんな影響力があるとは・・・時代は変わったものだね。ただ、冷静にこの現象を分析すると、前述した「食の提案」がきちんとされていることが、このチューブでの人気が繋がっているんだと思います。ただネット人氣、SNSブームだから・・・と冷やかに見るんじゃなくて、人氣に繋がる要因を客観的に見る必要があると思います。(4面に続)



中井英策商店及川社長

二〇二二年、新年が幕を開けました。当社では、文字通り会社を引っ張る及川社長と中井工場長、トップ2による新春特別対談を行いました。

その抜粋をお伝えします。のんびりとお読み頂けると幸いです。(編集者) 及川社長 新年明けましておめでとうございませう、今年も宜しくお願ひします。中井工場長 おめでとございませう。今年も頑張ります！

中井 一番気になるのは購入して頂いたお客様の反応ですが、如何でしたか？ 及川 それが一番気になったんだけど、お世辞抜きで評判はとて良かつたんだよね・・・、本音がホッとしています。私もお客様からの電話や、お得意先様担当者の声、またSNSなどの書き込みなども注

包装形態変更で作業効率化実現

中井 キンキいざし500gの箱形状態への変更は製造現場としては本場に助かりました。それまでの三角形のひも結びは、本場で大変で、あれが嫌で出来なくて、辞めてしまっ



真鯛のいざし

パートさんみたいな位ですから、本場作業の効率化が出来ました。及川 あれば、本場長を引き継いだ直後から、課題として声