

ロシアによるウクライナ侵攻が始まった。ウクライナでの戦争の影響が、全世界の経済への影響を深めているが、当社が製造している飯寿司などの水産加工業界へ、これまで順調に入荷出来ていた魚介類などの海産物が全く入荷の目途が立たないなど、深刻な影響が出ている。

当社にとって深刻なのは、人気商品のひとつ「紅鮭いずし」に使う紅鮭の入荷の目途が立たないことで、入荷出来たとしても想像出来ないほどの価格高騰が予想されるためだ。この他にも、当社主力のキンキンいずしに使う「きんき」も、米国からの輸入で対応しているが、価格は急騰している。

原料魚だけでなく、塩や酢などの副材料、さらには包装資材など全ての原材料の価格値上げが相次いでいる。これらの状況から、当社では緊急の対応策を市場関係者などと協議、当面今月7月末までの状況を見て、この秋以降の製造計画を立てる方針だ。

ただ、現状から判断しても、当社自社内での自助努力も既に限界に達していることから、この秋十月頃を目途に、得意先様への状況説明を行いながら、価格改定に踏み切る計画で、具体的な値上げの金額などは今秋ギリギリまで検討を進める予定だ。

戦争影響深刻化 当社も十月値上げ

きんきん新聞

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
第45号
発行：(株)中井英策商店

豊漁噴火湾産 サクラマス飯寿司

限定販売スタート



サクラマス

当社、中井英策商店は、北海道噴火湾産サクラマスが例年を大きく上回る漁があつたことを受けて、期間及

び数量限定で初の「サクラマスのいずし」を限定販売する。

サクラマスは、桜が咲く時期の春に漁が増えることが特徴のサケ科の鮮やかな赤身魚で、河川に残留するヤマメと、海に出るサクラマスに分類され、本鱒(マス)と呼ばれる、富山県の名産「鱒ずし」に使われていることでも知られる。

当社の地元、北海道噴火湾でも毎年春に漁獲があるが、今年春は例年を大きく上回る漁があつたことから、春から試作を行っていたもので、来月7月中旬から当社通販限定での販売を行うことになった。

脂の乗った赤身魚が、当社伝統の糍発酵作用による旨味の乗った飯寿司に生まれ変わったもので、二五〇グラム箱入りで数量限定500個の売り切り商品。今後は、今回販売の反応を見て生産計画を検討する方針だ。

価格は、通販限定価格一六二〇円(税込)。購入は当社通販(この夏向けパンフのみ受注限定)。

真鯛いずし製造 先月から再開



当社、中井英策商店は、昨春秋、札幌近郊の北海道道別町の道の駅を管理運営する、(株)トウモロコシと共同開発で商品化に成功した、愛媛県宇和島市産の真鯛を使った飯寿司「炙り真鯛のいずし」の今年の製造を開始し、今月7月上旬から販売を再開した。

真鯛のカット身をバーナーで炙って焦げ目をつけた後に、漬け込み樽で発酵熟成させた珍しい飯寿司は、昨春秋から発売した初年度製造分は全て完売となっていたもので、発売は半年ぶりとなる。

販売は、去年と同じ当社通販と、札幌近郊当別町の道の駅物産館での限定販売となる。

昨春秋に新発売、当社の新人気商品となった「メバルいずし」が今月7月中旬から再発売する予定となった。



飽きるほど続く車窓からの里山風景

鉄つちゃん旅日記

磐城駅名の連続で 感じる福島県入り

今回も一匹車焼きて三五〇円をおばちゃんに支払い、想像以上に脂の乗った鮎の塩焼きを楽しんだ。

お腹も大満足したおよそ一時間後に再び駅に到着した郡山行き列車に乗り、山間部とその合間に覗く田園地帯を駆け抜ける里山のんびり旅を続ける。



絶品鮎の塩焼き

も山間部の比較的大きな街並みで、乗降客も多い。そして磐城浅川駅のホームには「花火の里浅川」の看板が見えた。この街で花火大会が見られるのだろうか？

磐城石井駅から泉郷へ来ると車窓に広がる田園風景と平野部も次第に広がっている気が。中通り地域へ近づいていく実感が、そして磐城守山駅を過ぎると東北新幹線の高架が見え、その下を通過すると東北本線の鉄路と合流、そして乗車時間三時間一〇分に及ぶ旅の終着駅、郡山駅に着いた。

車窓にはのどかな里山風景と沿線に伸びる草木が、窓に打ち当たるサワザワ音が印象的な旅だった。



「こんまり」としたカフェを、地元中泊町内に開店することになりました。

町内から昔の城跡が見えるので、その名の通り

を因っており、及川社長から「全国各地の一次産品を飯寿司にすれば面白いと思う」というお話を聞いた瞬間、黙つていられなくなり、町の関係者に電話してしまいました。

また、古川さんも今年春に金蘭のお店をオープンされましたね。

メバルいずし誕生の陰の仕掛人

昨年、当社から新発売した津軽海峡メバルを使った飯寿司「メバルいずし」を開発、商品化するきっかけを作ってくれた方が、青森県北津軽郡中泊町でお洒落なカフェを営む古川美恵子さんの写真。

当社商品を販売して頂いている全国各地の販売店さんを訪問するシリーズ『お得意先訪問』今回は、この古川さんが営むカフェ「まごのほな」さんをお訪ねしました。

メバルの飯寿司を開発するきっかけを作ったのが去年でした。その時、一度去年の春に、私の地元中泊町で力を入れている地元産の魚、メバルを使った新製品を次々と開発して町おこしをしているのを聞いていたので、メバルの飯寿司が出来れば面白い

んじゃないかなあと思ひ、町の関係者にお話したところ話がトントン拍子で進みました。

急に進んだ話で私もビックリしました笑

本当に私も予想外の速さで事が進みました。町のメバル担当者のレベルから急に話が町長にまで行き、一揆に伺つことになりましたよね。

有難いことでも嬉しかったです。中泊町長の行動、力にも驚きました。

中泊町は、津軽海峡に面した小泊漁港で獲れるメバルを使った色んな加工品を開発して町おこし

お得意先
訪問

「城跡が見えるカフェ・まごのほな」と名付けました。奥に小上がりを設けて、小グループの集まりも出来るようにしました。ズバリ、アフリカエチオピアから輸入した美味しいコーヒーとランチが売ります。

当社の飯寿司も販売して頂いてますよね？

お世話になった中井商店さんの飯寿司はもうろん販売させて頂きます。今年のメバルの飯寿司を待つてくれているお客様も多く、今年も期待しています。

地元から愛され、気軽に立ち寄れるカフェを自営する古川さんの奮闘に期待します。

城跡が見えるカフェ・まごのほな

毎週末曜日が定休日、青森県北津軽郡中泊町大字中里字亀山494。



思い出旅日記・鉄道編⑭

当社、中井英策商店代表の及川です。

鉄道旅大好きな私が日本全国を旅する人気シリーズ？

今回は初夏の里山をめぐるとどこか懐かしさを感ぜる茨城県水戸市から福島県郡山へ山の中を走り抜けるローカル線「JR水郡線を旅しました。



旅した。

今回の鉄道旅は、茨城県の県庁所在地、水戸から福島県郡山駅を結ぶローカル線JR水郡線を

偕楽園の水戸市内
散策から旅のスタート

まずは、水戸市と言
えば日本三大庭園の
一つ偕楽園。早朝の
偕楽園周辺と、水戸
市中心部に構える千

のんびり山原風景の旅
(水戸、郡山、JR水郡線)



旅のスタートは水戸駅



水戸市内中心部の千波湖



車窓に広がる田園風景

アユ釣り客が多い久慈川

列車は、今回のお目当てる途中下車駅、矢祭山駅に到着、ここで一旦列車を降りた。こゝで降りたのは、こゝ矢祭山駅は久慈川の鮎釣りの本場を眼に目前の目の当たりにできるボツトスポットで、駅前にある鑑光レストランで食べるあゆの塩焼きの焼売がからた。(次へ)ジ(続)

鮎釣り本場で楽しむ
絶品鮎の塩焼き

沿って走るワゴンマン
列車は正にのんびり
里山を楽しむローカ
ル列車の風情。



アユ釣り橋から見た矢祭駅

津輕海峡産

メバルいずし製産強化

今月から出荷再開

メバルいずしは、津軽海峡産の白身の高級魚で知られる。ウスのメバルを当社独自の製法で作り上げた飯寿司で癖の無い上品な旨味が特徴。

既に、地元産の高級魚としてこのメバルを町おこしの逸品に指定している青森県津軽



もので、昨春秋には発売初年度としてテスト販売を開始したところ限定生産した一千樽を僅か三か月で完売する人気留咽となった。

今年は、メバルの刺し網漁が解禁される六月から、中泊町から原料メバルの仕

お久しぶりです
催事販売再開



長引くコロナ禍の影響で中止が続いていたリアル店舗での試食催事販売が、五月から再開した。

ほぼ2年半ぶりの開催となったのは、青森県弘前市内のセレクトショップで行われた当社いずし各種の試食販売セールで、当社及川代表自ら来店客に試食を呼びかけた。「出来る限りまたお客様の近くに於お邪魔したい」（及川社長）と期待している。

入れを開始したので製造
月7月中旬から販売
を再開したもので
発売2年目となる
年は、さらに販売店
も増えることから販
去年以上の本格販売
を計画している。
じ二五〇gスリーブ
箱入りで、二千七百
円(税込)で、当社の
通販と青森県内の道
の駅や産直セレクト
ショップなどで販売
予定

夢はキャノン。日本一周



仕事も機敏になさってくれていますね…
 ありがとうございます。お客様と電話でお話する機会が多い仕事で、中には「頑張つてね」と励まして頂けるお客様もいて、とても嬉しく励みになっています。
 将来の夢を教えてください。

伊たち二人が幸せに育ってくれるのが平
す。あとは、家族みんなの趣味がキャン
プなので、キャンピンググッズを揃えるのが
今一番の楽しみです。将来は、キャンピ
ングカーを買って日本全国一周したいな
あって家族みんなで話しています。それ
が夢ですね。

池田美咲さんは、室蘭市でご主人
と小学生のお子さん二人の四人暮らし。
し。ネットやSNSなどのコミュニ
ニケーションが得意な笑顔が素敵な
奥様。

「スタッフ紹介」、今号では、当社事務員で、SNSでの情報発信も担当する池田美咲さんを紹介します。

入社されて一年半になりましたね…

はい、入社当初は、八年ぶりの仕事復帰だったもので、不安でしたが、中井商店の皆さん優しく、とつても暖かいアットホームな職場だったので、安心して仕事に取り組みました。

仕事を進めて行く中で印象に残ったことはありますか？

テレビなどメディア取材の多さにはビックリしました。大泉洋さんや松岡修造さんなど有名人も多く来社され、凄いです。だいたい…って改めて思いました。また、私の実父が中井さんの飯寿司の大ファンで、中井さんにお世話になっていることを大変喜んでくれています。

スタッフ紹介

スタッフ紹介