

食から日本を考える。

NIPPON
FOOD
SHIFT食から日本の未来を考えよう
農水省の食プロジェクトに当社も協賛

当社がサポート企業認可登録

日本人の「食」に対する意識向上と、それをサポートする国民的な活動を展開を目指す。農水省では、「ニッポンフードシフト事業」を開始を受けて、当社中井英策商店は、そのサポート企業に登録認可を受け、その事業の一環である全国表彰イベント「食と農をつなぐアワード」への審査エントリーを行った。

**食のアワード審査
今月結果発表へ**

この事業は、日本国民の、食の安心安全を守るため、食料自給率の向上や、それに不可欠なあるべき農業の姿などを国民全体でその議論などを盛り上げて行くという目的で農水省が旗揚げしたもの。これに当社も賛同、早速その活動をサポートする企業として、「推進パートナー」として登録申請、認可を受けたほか、当社の活動に対する評価を審査してもらうため、全国表彰制度「食と農をつなぐアワード」へのエントリーを行ったもので、9月19日の審査を経て、十一月上旬にその審査発表を兼ねた表彰式が行われる予定となっている。



当社工場内のキンキいずし製造風景



キンキいずし500g(左)と140g(右)

米高騰に原料不足さらに・・・

困難に負けず
今年もいずし造り
最盛期に

看板の

キンキ主に3万樽製造へ
今年も相次ぐTV取材

今年もまた、この季節がやって来しました！
冬到来を告げる季節になると、いよいよ待ちに待った「いずし」の季節がやって来た。
当社、中井英策商店でも年末年始の最需要期を目前に、製造も急ピッチ、工場内ではスタッフの活気ある掛け声が飛び交うほどの熱気に満ちた製造が進んでいる。
今年の当社は、看板商品の「キンキいずし」を中心に、人気の「紅鮭」

今年もまた、この季節がやって来しました！
冬到来を告げる季節になると、いよいよ待ちに待った「いずし」の季節がやって来た。
当社、中井英策商店でも年末年始の最需要期を目前に、製造も急ピッチ、工場内ではスタッフの活気ある掛け声が飛び交うほどの熱気に満ちた製造が進んでいる。
今年の当社は、看板商品の「キンキいずし」を中心に、人気の「紅鮭」

や「ハタハタ」「マツカワ」などのいずしの漬け込み作業がピークを迎え、全種類合わせて3万樽以上の仕込みが急ピッチで行われている。

これに合わせて、毎年恒例となったテレビ各局や、新聞社などのメディア取材もほぼ全社が入るなど、テレビカメラや取材ライトに照らされる工場内の雰囲気も今年もやって来た。



伊藤さんの笑顔頂きました

帯広の会社にお勤めで、釣りが趣味の当社のお客様、伊藤義幸さんが、当社を訪ねて来て下さいました。
「釣りをしに寿都まで行ってきた帰りなんですよ・・・、折角だから帰りに寄り道して及川社長に会いたくて寄ってみました」と仰って頂き、当社にご訪問頂きました伊藤さん、「中井さんの数ある飯寿司の中でも、キンキいずしの柚子味が美味しくて、購入して帰ります」とご購入も頂き、帰り際に「是非またお会いしましょう！」と再会をお約束し、伊藤さんとのツーショット写真を撮らせて頂きました。

『突撃訪問』頂きました

きんきん新聞
第57号
編集・発行元
中井英策商店
北海道伊達市南新町18-12

キンキン新聞

中井英策商店とお客様を結びコミュニティ新聞

濃厚旨味で売行き好調 キンキいずし厚切り試販

伊達道の駅でテスト販売



「分厚くて食べ応えがある」といった高評価を頂いているもので、来年に向けて本格製造を検討している

「ゴロっと」「厚切り」のきんきのいずしの試作とテスト販売がこの夏から、当社地元の北海道伊達市内の道の駅で観光物産館限定で始まり、好

評を得ている。これは、当社中井英策商店の看板商品「キンキいずし」の新たなラインナップとして企画している「厚切り」タイプで、文字通りキンキの身を分厚く切っていずしに漬け込んでいる新タイプで、ゴロっと厚い身のいずしが、食べ応えのあるタイプとなっているもので、本格発売を前にテスト販売を開始したもの。



北国が誇る伝統的な発酵食品「いずし食文化」を守り、次世代へ継承させたいという



このサイトは、当社中井英策商店が運営母体となり、いずしの歴史や現状などを紹介しながら、いずしの情報発信ツールとして新たに開設したもので、面白おかしく一般消費者がいずしの存在を再認識するきっかけとなるように願って設計されたもので、「ひとりでも多くの方に見て頂き、いずしの存在を知って欲しい」(及川代表と期待を寄せる。

いずし食文化を次世代へ発信 公式新専門サイト開設

北国が誇る伝統的な発酵食品「いずし食文化」を守り、次世代へ継承させたいという

願いから、当社中井英策商店が今から7年前に任意で設立した「いずし食文化をつなぐ

会」の公式ウェブサイトが、このほど正式に発足、ネット上で公開が始まった。

また、当社の及川代表は、このほど札幌の歓楽街ススキノの人気施設として定着しているココのススキノ内で公開されているFMラジオスタジオで発信されているネット番組に出演、若者に人気のDJが進行する番組に出演し、いずしの食文化の発信を開始した。

及川代表は「若者世代から敬遠され、忘れ去られる存在になりつつあるいずしの文化を若い世代に伝えるきっかけになるので、今後ますますメディアを活用して飯寿司情報発信を積極的に行っていく方針だ。

北海道を代表する発酵食品「いずし」の情報を発信
いずし食文化をつなぐ会(新)公式ウェブサイト
<https://izushi-hokkaido.com/>

ふるさと小包歳暮開始

当社キンキいずし

郵便局の熱烈オファーに初対応

郵便局の窓口などにあるカウンターに置いてあるカタログ販売で知られる、郵便局の「ふるさと小包」年末お歳暮ギフトカタログに当社の看板商品「キンキいずし」が今年年末限定で初めて取り扱いがスタートした。

これは、北海道内の「ふるさと小包」を担当する郵便物販サービス(株)の担当者、当社を何度も訪れ「年末のいずしは中井さんのキンキいずしは欠かせない。お取引願えないか？」と熱烈オファーを昨年から受けていたことに対応する形で今年初めて、販売を開始したのも。

今年は当面、北海道限定で、さらに数量も制限した形での販売となるが、郵便局を利用する消費へのアピールとなると期待を寄せている。



北海道産 米めびりか使用アピール

キンキいずしに
特製シール貼付

当社、中井英策商店はこの秋から、当社のいずしに使われている米の品種を明確にアピールしようと、「北海道産米めびりかを使用しています」と謳った特製シールを、当社のキンキいずしなどのパッケージに張り付けて販売を開始した。

これは、令和の米騒動とも称され、価格高騰が社会問題化している「米」を文字通り、大量に使用するいずしだが、当社の場合には全てのいずしの主原料として、北海道産米めびりかの新米を使用していることで、同業他社との差別化を図ろうと打ち出したもので、今年も北海道産米めびりかを生産者から直接買い入れ、いずしの仕込みに使用している。

当社では「価格は高いが、それだけ美味しいお米を使っているの、美味しいいずしが出来上がっている」(及川代表)とお得意先などにアピールする方針だ。

思い出旅日記・鉄道編②5



今回は、JR西日本京都駅から滋賀県の琵琶湖の東側を走る、東海道本線の通称「琵琶湖線」に乗車、正に歴史が折り重なるように車窓に浮かび上がるロマンの路線を旅した。

と山科駅に到着、さらにトンネルを抜けると滋賀県に入り、県庁所在地の犬伏駅に着いた。車窓から見えるビル街の向こうに琵琶湖が見える。ここで、一斉に通勤客と学生らがどっと下車、ラッシュ時の電車内は急にゆったり感が溢れてきた。

遠くに雪を抱いた山々が見える。やがて再び住宅街が車窓から見え、藤原駅を通過、近江八幡駅に到着、ここで最初の途中下車となった。

大なジオラマで再現された在りし日の安土城が再現され、圧倒的な威圧感で見学者を惹きつけている。記念館を出ると、お目当ての安土城跡へ。ただ、張り切って歩いてしまつた為に疲れ果て、城跡を遠くから眺めて今回は次の彦根城を目指すことに切り替えた。やはりハードスケジュールは体には酷だ。

渡す琵琶湖の景色は絶景であり、その城下に築造された名園「玄宮園」の優雅な庭園は素晴らしいものがあつた。彦根城と言えはもう一つのお目当てが人気キャラ「ひこにゃん」なのだ、どこにもいない。それもそのはずで、いつもいる訳ではなく、その日によって登場する場所が違っている。ひこにゃんに会えなかったため、近くのお土産店で売っていた「ひこにゃんまんじゅう」を購入し、美味しく頂いた。

彦根駅に戻り、今度は、近江塩津行の普通電車に乗り込み4駅目、今回の最終目的地長浜駅へ。長浜駅目前になつて電車左側車窓にようやく待望の琵琶湖が見えた。長浜は、豊臣秀吉が築いた長浜城の城下町で、長浜駅の目の前にこじんまりとした長浜城が見え、その周りの広大な

鉄道大好きな私、「乗り鉄社長」中井英策商店及川社長が、日本全国の鉄道を旅する「おもしろ鉄道旅」シリーズ。

回も重ねて、二十五回目の今回は、歴史の舞台としても名高い関西京都から長浜駅まで走るR琵琶湖線75.4kmを旅しました。

国際色溢れる京都駅からスタート

早朝八時台の京都駅、新しくなった京都駅は正に国際色あふれる活気ある駅構内には、アジア系だけでなく欧米系の観光客がひしめき合い、何か国語も飛び交うプラットフォームを後に、米原行の電車に飛び乗った。

電車は京都市内鴨川を渡り直ぐに長いトンネルへ、抜けると山科駅に到着、さらにトンネルを抜けると滋賀県に入り、県庁所在地の犬伏駅に着いた。車窓から見えるビル街の向こうに琵琶湖が見える。ここで、一斉に通勤客と学生らがどっと下車、ラッシュ時の電車内は急にゆったり感が溢れてきた。

電車は、住宅街を走り抜け、南草津駅へ。ここは新興ビジネス街なのか？高層マンションの中に近代的なオフィスビルが駅前に林立している。少し走ると「オムロン」の大きな工場群の中を抜け、草津駅へ到着、ここでも多くの通勤客が降りた。

次に、電車は栗東、守山、野洲駅を過ぎると、右側に大きな車両基地が見え、田園地帯も広がってきた。ただお目当ての琵琶湖は全く見えず、早速その中へ。館内には、巨大なジオラマで再現された在りし日の安土城が再現され、圧倒的な威圧感で見学者を惹きつけている。記念館を出ると、お目当ての安土城跡へ。ただ、張り切って歩いてしまつた為に疲れ果て、城跡を遠くから眺めて今回は次の彦根城を目指すことに切り替えた。やはりハードスケジュールは体には酷だ。

再び電車に乗り、5つ目の彦根駅に到着、再び下車し、お目当ての彦根城へ。駅から数分の距離でもあり、割と来易いイメージだ。しかし流石は大河ドラマ「おんな城主直虎」一族井伊家築城の国宝、その圧倒的な威圧感はいまだ想像以上だった。天守から見

彦根駅に戻り、今度は、近江塩津行の普通電車に乗り込み4駅目、今回の最終目的地長浜駅へ。長浜駅目前になつて電車左側車窓にようやく待望の琵琶湖が見えた。長浜は、豊臣秀吉が築いた長浜城の城下町で、長浜駅の目の前にこじんまりとした長浜城が見え、その周りの広大な

文字通りの駆け足でやって来た今回の琵琶湖線の旅、肝心の琵琶湖の景色がなかなか車窓から見えずガッカリしたが、近江商人や信長や秀吉、井伊家など歴史を彩った武将などの面影が見え隠れする奥深さは、さすがの歴史路線だということを実感する旅だった。



戦国歴史ロマンに触れる旅(京都〜長浜JR琵琶湖線)

彦根駅に戻り、今度は、近江塩津行の普通電車に乗り込み4駅目、今回の最終目的地長浜駅へ。長浜駅目前になつて電車左側車窓にようやく待望の琵琶湖が見えた。長浜は、豊臣秀吉が築いた長浜城の城下町で、長浜駅の目の前にこじんまりとした長浜城が見え、その周りの広大な

文字通りの駆け足でやって来た今回の琵琶湖線の旅、肝心の琵琶湖の景色がなかなか車窓から見えずガッカリしたが、近江商人や信長や秀吉、井伊家など歴史を彩った武将などの面影が見え隠れする奥深さは、さすがの歴史路線だということを実感する旅だった。



私の一冊 北海道企業はなぜ強いのか (浜中淳著)

鉄道と本が大好きな私、中井英策商店社長の及川昌弘が、直近で読んだお勧めの本を紹介する「私の一冊」コーナーの今回は、当社の地元北海道生まれの元気な会社として今や全国区にもなった、ニトリ、ツルハ、DCMなどの発展の経緯をまとめた「奇跡の小売王国・北海道企業はなぜ強いのか」(浜中淳著、講談社)を紹介したい。

この本の著者、浜中氏は現役の北海道新聞記者として、取材を通じて実感した、北海道で元気な企業の代表格となったニトリやツルハ、セコマなどの小売業の強さを分析、まとめたもので、そのタイトルどおり、これら今や全国企業となった北海道発企業の強みはどこから生まれたのか?を鋭く分析している。

小規模弱企業ながら経営者でもある私は、非常に興味深く一気に読み漁ったのは言うまでもなく、先述の企業だけでなく、その他にもコープさっぽろ、アークスグループ、アインファーマーシーズなど多岐に亘る北海道の元気企業を取り上げている。

それほしまで、北海道から元気企業が次々と生まれている特異性はどこから来ているのか?、著者は北海道という恵まれていない地域だからこそ、似鳥氏のようなスケールの大きなカリスマ経営者が生まれたと結ぶ。同じ北海道生まれの当社として、明日の希望を抱きながら一気に読んだ。

昆布ぐい呑み人気再燃 ナニコレ珍百景TV放送がきっかけに

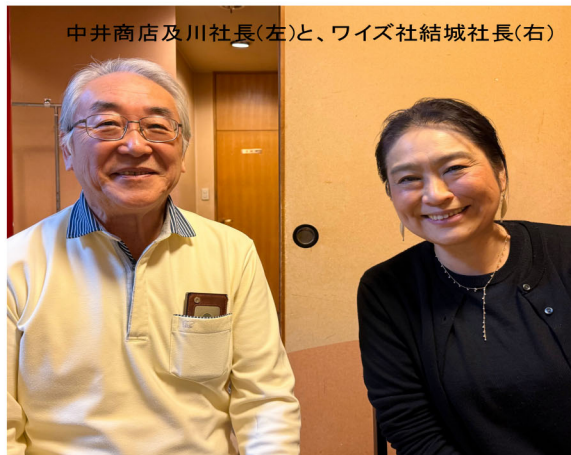


当社昆布のぐい呑み

当社、中井英策商店が今から40年前から製造販売している「昆布のぐいのみ」が今再び注目を集め、人気が再燃している。

この商品、当社先代の故中井英光会長が、当社前浜で打ち上げられる昆布を手にした「この昆布で面白いものが出ないか?」という発想から商品化したもので、昆布を使ってお猪口を開発、熱燗やお茶を入れると昆布の香り漂うお酒やお茶が楽しめるというユニーク商品。

この春には、テレビ朝日系「なんでも珍百景」のテレビ番組で紹介されたほか、商談会でも引き合いが急増するなど、時を経て再び人気が再燃している。ただ、手作り商品のため量産化は難しく、お得意先を絞った販売で対応しているのが現状だ。



中井商店及川社長(左)と、ワイズ社結城社長(右)

結城社長は、「お取引させて頂いている中井商店さんに一度伺ってみました。当社が取引している米国のレストランシェフは、実際に使っている調味料や素材がどのように作られているのか?という造り手の思いやストーリーを知りたがるんです」と力説する。

米国ミシュランシェフも絶賛

LA輸出商社ワイズ社結城社長来社



米国でも大人気の「きんきの露」

ワイズアンドパートナーズ社は、青森県出身の結城社長が東京で起業、普段は米国、ロサンゼルスに在住し、オフィスを構え、米国西海岸を中心に日本産の優れた食材や素材の販売活動に動き回っている。

「中井さんの魚醤は、最初親しくしているロスの高級レストランのシェフに見せたところ、こんな素晴らしいものがあるのか・・・直ぐに使用したいから取り寄せて欲しい、と切望され、そこから中井さんに電話を入れ、お取引が始まりましたね」と結城社長。

当社工場を隔々まで視察された同社長は「お訪ねした甲斐がありました。ここまで素材にこだわりの、しかも手作りで丁寧に作られていることがよく分かりました。米国のうるさいシェフ達を納得させる材料は揃いましたよ」と笑顔をみせる。

鋭い質問の嵐が飛び交ったが、とても楽しい幸せな時間を過ごすことが出来、とても意義のある一日でした。

今年も値上げせざるを得ない状況になりました。何卒、ご理解ご協力の程お願い申し上げます。



今年も値上げせざるを得ない状況になりました。何卒、ご理解ご協力の程お願い申し上げます。

日頃大変お世話になり、有難うございます。只今、今年のお歳暮、年末年始商戦が始まろうとしておりますが、大変残念ながら、今年は主原料であります「米」価格の暴騰のほか、人件費や物流費の高騰などで、いずしの価格を大きく値上げせざるを得ない状況に 追い込まれてしまいました。どうか、皆様にはご理解、ご協力を伏してお願ひ申し上げます。

(株)中井英策商店 代表取締役 及川昌弘



当社のお得な最新情報など発信するサイトのお友達登録を宜しくお願いします