

キンキン新聞

新年あけましておめでとうございます。
 旧年中は当社並びに、当社製品に対して格別のご愛顧、お引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。
 本年も何卒宜しくお願い申し上げます。
 お得意先様におかれましては、素晴らしい新年をお迎えになられたこと存じます。

当社にとりまして、今年も未来に向けて大きな節目となる年になると確信しております。
 と申しますと、先代中井英光が開発した「この世にデビューさせた現在の当社の看板商品「キンキいずし」が今年で発売から49年を迎え、来年にはいよいよ発売から半世紀、50年の大きな節目を迎えることになるからです。

この間、数え切れないほど沢山の皆様のご支援とご愛顧を頂き、北海道の冬の食卓を彩る、北国の食文化として定着させて頂く商品にお育て頂きました。
 このご恩を胸に抱き、今後益々高品質で美味しい飯寿司作りは勿論、北海道を代表するこの食文化を広めて行きたいと決意を新たにしております。



（株）中井英策商店
 代表取締役 及川昌弘

創業100年向け 新たな飛躍の年に

また、昨年は当社が製造するキンキで作った魚醤油「キンキの露」が、遠く太平洋を渡り、アメリカ本土の飲食店の調味料として採用され、本格的な米国向け輸出が始まり、新たな展開が始まるなど、未来へ向け新たな挑戦も始まってまいります。

今年も、昨年以上に新たな挑戦、新製品の発売も予定しており、再来年の創業100周年に向けて、更なる飛躍の年にしたいと思いを新たにしております。

何卒、変わらぬご支援、ご愛顧、そして時には熱い叱咤激励なども頂けると幸いです。

あの小雪さんがキンキいずしを抱いた!?

TV番組1*8行こうよで放送



STVテレビ「1*8行こうよ」からの一場面
 女優の小雪さんに、キンキのいずしをプレゼントして会話する大泉洋さん、木村洋二さん

昨年も、多くのメディアからの取材を受けた当社だが、昨年十二月二十一日夕方から北海道のSTVテレビで放送された、「1*8行こうよ」の番組の中で、当社の「キンキいずし」が、イベントで北海道を訪れた女優の、小雪さんへのプレゼントとして渡されるシーンが放送され、その反響が当社に寄せられた。
 番組では、北海道出身の人気タレント大泉洋さんが、「小雪さんがキンキのいずしを持つと、キンキのいずしがエルメスに見えてきますね」と爆笑を誘い、小雪さんも

「キンキのいずしは北国では有名な発酵食ですよ」と応じるなど、大きな話題となっていた。
 これを見た当社お得意先からは「テレビ見たよ」「小雪さんがキンキのいずしを大事に追われることになるなど、ほっこり嬉しい悲鳴となった。」



谷藤さんの笑顔頂きました

「会えてとっても嬉しい」と飛び切りの笑顔を頂きました。
 SNSで親交を深めた谷藤さん
 スタッフ中井佳奈さん(同左の記念のツーショット)を頂きました。
 加した千葉真香取市のイベントに駆けつけて下さった茨城県神栖市在住の谷藤ひとみさん(写真右)と、当社

突撃訪問夫れしました③

当社、中井英策商店スタッフがお客様にご挨拶を兼ねて突撃訪問するコーナー、今回は、昨年秋季に当店参



お友達になってね

ム情い
 イいて
 タしし
 ル楽し
 アで発
 リ得時
 もお随
 年、を
 今で報
 おお願
 宜しく
 をす。
 録し
 登し
 達い
 願

中井英策商店

飯寿司食文化を守るプロジェクト来月開始

当社クラファンで資金調達へ

当社、中井英策商店は、昨年引き続き来月末から二回目のクラウドファンディングによるプロジェクトを開始することを決定した。

クラウドファンディングは、ネット上にアップされた事業に対して、賛同者を募り資金調達やファン獲得など事業の成功を目指すもので、昨年当社ではこのクラファンを利用して資金調達を行い、当社及川代表の直筆本の出版を成功させた実績がある。

今回は、若い世代から敬遠されがちな傾向にある当社の生業でもある「飯寿司」の食文化を次世代に残して行くというプロジェクトで、昨年同様、業界最大手のCAMPFIRE(キャンプファイヤー)サイトを活用して行い、集まった資金は、飯寿司を幅広い世代に広めるための動画制作、SNSを活用しての発信に活用する他、実際に飯寿司を試食するイベント開催への準備資金に充当する計画だ。

プロジェクト開始は、来月2月下旬を予定している。



当社魚醤「きんきの露」

当社、中井英策商店が製造するキンキンで作った魚醤油「きんきの露」が、昨年末、太平洋を渡りアメリカ本土ロスアンゼルスの高級レストラン

の食材として活用が始まり、当社として初めてのアメリカ本土への輸出が始まった。

これは、アメリカ本土での食材を取り扱う日本の商社を通じて当社の魚醤油「きんきの露」を試食したアメリカの高級レストランのシェフが高評価、「他店との差別化を図るうえでこの魚醤は最高だ」と直ぐの導入を決定したもので、仲介となった当社の代表も「米国のレストランシェフも揃って、これは最高に素晴らしい調味料になる」と絶賛



「生業でもある「飯寿司」の食文化を次世代に残して行くというプロジェクトで、昨年同様、業界最大手のCAMPFIRE(キャンプファイヤー)サイトを活用して行い、集まった資金は、飯寿司を幅広い世代に広めるための動画制作、SNSを活用しての発信に活用する他、実際に飯寿司を試食するイベント開催への準備資金に充当する計画だ。」

キンキの露、米国輸出本格化 米国有名飲食店が絶品と評価

今年も宜しくお願ひします
今年も大人気「福細」をご注文お待ちしております。 中井英策商店



道南八雲町 コアラのお店

本業は自動車関連 熊の木彫りもPR



写真上は、コアラのお店入り口、写真中は、特設熊の木彫りコーナー、写真下が小西雄三社長。

当社、中井英策商店が日頃お世話になっているお得意先各社を訪問、ご紹介する「得意先訪問」コーナーの今回は、北海道南八雲町の国道5号線沿いでユニークショップを展開する「コアラのお店」を訪ね、小西雄三社長さんにインタビューしました。

貴店は、元々は自動車関連業とお聞きしましたが？

そうですね。当社の本業は、こちら地元八雲町で、自動車販売やレンタカー、修理など自動車関連事業を幅広く行っており、現在もそれは変わっていません。ボディショップ八雲の屋号で、私はその代表でもあります。

それが何故、このような食品小売業を始めたのですか？

レンタカー事業や、自動車修理などで来店されるお客様と接している間に、「何か他に面白いことが出来ないか？折角ご来店頂いているお客様に喜んで頂ける事が出来ないか？」と考え、珍しい商品や地元の名産品などを販売する小売店の営業を始めました。去年からは、酸素吸入ボックスを導入したり、またまた面白いことを始めます。

「コアラ」の販売代理店にも？

そうですね。米国発祥の人気大型スノーバーのあのコストコです。同社からPB商品の販売許可を頂き、当店で一部商品の販売を行う代理店となつています。おかげ様で大人気です。

八雲と言えば「クマの木彫り」ですよね？

はい、八雲はクマの木彫り発祥の地であり、地元の八雲町も町を挙げて、木彫り芸のPRに力を入れています。当店でも熊の木彫りコーナーを設けたり、「木彫り祭り」の提灯を掲げたりし、町おこしに役買っています。

当社製品もお取り扱い頂き、有難うございます。

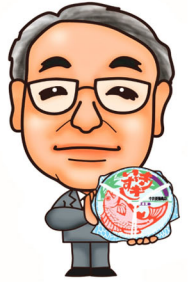
経営者が集まる全国団体で、ご縁を頂いた中井商店さんの商品を扱わせて頂くことは大変光栄ですし、少しでも多くのお客様に北海道独自の食文化「いづし」を広めたいと思っています。

有難うございます。今後とも宜しくお願いします。(聞き手、当社及川代表)

「コアラのお店」は、北海道二海郡八雲町本町1482、電話0137-66-6940番。



思い出旅日記・鉄道編 24



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、二十四回目となった今回は、東北地方の、秋田県大館市から岩手県盛岡市までを結ぶJR東日本のローカル線「花輪線」106.9キロを旅しました。

秋田犬の里で秋田犬満喫で大満足

この記念館は、秋田犬大好きな私にとって、一度は訪れたいところ。念願の場所だったからだ。

ナント、訪れたのが秋の日曜日だったこともあり、丁度「秋田犬と触れ合っフェスタ」が開催されており、毛並みの良い堂々とした中でも可愛らしい秋田犬と触れ合える貴重な体験が出来た。

奥羽山脈貫く自然に触れる(大館〜盛岡JR花輪線)

秋田県北の中核都市大館市の大館駅前の大館秋田犬の里記念館。このスタンプ台がある。ここでも町を挙げて秋田犬PRに余念がない。朝九時二〇分発の列車には、私一人の乗客だけで、「これがローカル線の実体か？」とため息が漏れる。

きりたんぼ発祥地 鹿角道の駅で一服

に到着、ひなた温泉という表現がピッタリの山中の温泉駅で、通過列車とすれ違う為の待ち時間となった。列車は再び、田園地帯と山中を進むと、十和田南駅へ、ここで列車の進行方向が変わるため4分間の停車、運転手と車掌さんもボジションチェンジとなった。

再出発後、二駅目の鹿角花輪駅がこの列車の終着駅。ここで下車後は、次の列車の待ち時間が二時間近くあるため、駅を離れて国道を徒歩で移動、最初に辿り着いたのは道の駅「鹿角」(かづの)きりたんぼ発祥の地だけあって、本場の「きりたんぼ」が食べたかったが、レストラン休業中で諦めたが、悔しいので地元の名産を探し、ここでも甘党の私の本領発揮とばかりに、地元銘菓店の「ひめます最中」を購入、お昼前のおやつに美味しく頂いた。

車窓から楽しめる 壮大な紅葉風景

山中の秘湯、湯瀬温泉駅から山中を走り、この路線では少し大きな町の荒屋新町駅に到着、その後山中を走る列車は、折からの紅葉シーズンを楽しむに乗り込んだ観光客の目を引く、絶景の紅葉シーンを車窓から目にすることに。車内は、デジカメやスマホなどで紅葉に鮮やかな景色を写真に収めようとするシャッター音が響いていた。

やがて、列車は、国立公園内の安比高原駅、松尾八幡平駅などを過ぎ、やがて盆地の平野部に入ると、右手には岩手県の名峰「岩手山」が見えてきた。そして、終着の盛岡駅に到着。

着、ローカル線ならではのんびりした旅は、久しぶりに落ち着いた、癒しの時間を与えてくれる貴重な旅となった。



道の駅角野で購入した「ひめます最中」



車窓からは鮮やかな紅葉

秋田犬の里記念館

秋田犬に触れるイベント風景

JR大館駅

大きな川を渡ると八幡平国立公園へ

大日堂神社



私の一冊 海賊と呼ばれた男(百田尚樹著)

私、中井英策商店代表の及川が、鉄道と同じくらいに大好きな本を紹介する「私の一冊」コーナー、今回は、2013年本屋大賞に輝いた百田尚樹氏著の「海賊と呼ばれた男」を紹介する。

「今ごろになって・・・」と思われる方も多いと思うのだが、私も本棚の片隅に寝かせていて読むのをすっかり忘れていたこの一冊を今頃になって

手に取ったもので、上下巻から構成されるこの本を一気に読んだ。

現在の大手石油会社、出光興産の実話に基づいたこのストーリーは、正に経営者、組織のリーダーにとって大きな励ましと学びとなる本であることは間違いない。

特に、主人公である岡商店創業者、岡鐵造の従業員に対する愛情と、凄まじい

ばかりの強力なリーダーシップには、大きく心動かされた。何故この男が「海賊」とまで呼ばれてまでも、自らの信念を貫いたのか？その結果、どのような道を自ら切り開いて行けたのか？が赤裸々に綴られている展開には、上下巻合わせて800ページを超えるボリュームだが、一気に読んでしまつほどの面白い展開が待っていた。



富良野メロンをピクルスに 今夏発売へ試作開始 資源再生への期待も

試作が始まったピクルス

当社、中井英策商店は、この夏発売を目指し、北海道富良野市山部商工会と連携し、同市産の摘果メロンを活用した初のピクルス(西洋酢漬け)の試作を開始した。

これは、メロンが名産の富良野市のメロン農家が、間引きするために生まれる大量の摘果メロンを再利用するためのプロジェクトに当社も賛同、新たな加工品を検討していたが、当社の酢を活用する発酵技術とコラボし、北海道らしい香りが強調されたピクルスの開発に行き着いたもので、春までに試作を重ね、今年夏に産出される摘果メロンを活用しての商品化、発売を計画している。



当社で、恒例の忘年会 大いに盛り上がる

当社恒例の忘年会が、年末12月29日、室蘭市内の飲食店「華火」さんで行われ、従業員とその家族たちで多いに盛り上がった。毎年恒例の「お歳暮争奪ビンゴ大会」やじゃんけん大会など、歓声が響いた。



モンサンミッシェルを望む



モンサンミッシェルからの景色

当社工場長補佐を務めて貰っているベテラン料理人の大友孝さん。

若かりし頃、パリの日系ホテルの和食レストランの副料理長を務めたキャリアを持つ彼に、去年夏のオリンピックで盛り上がった、フランスパリの思い出を語ってもらいました。前号に続いて2回目。

あの有名なエッフェル塔の直ぐ傍のアパートに住んでました。去年のオリンピックの中継でパリ市内が映ると、「ああっ！懐かしい、ここに住んでたんだよ」という場所に目が釘付けになり、懐かしさがこみ上げて来ました。パリ市内は、さすがに歴史を感じる街並みで、凱旋門が市内に在る所であり、圧倒されましたね。また、セヌ川のほとりにひっそりと建っている「自由の女神」があり、アメリカで有名な自由の女神は、アメリカ自由の象徴として、ここから移築されたんだということを初めて知りました。

パリ市内の印象は如何でした？

自由の空気に満ち溢れているというのが印象です。そして個人主義が徹底していて、生活がマイペース。食事にたつぷりと時間をかけ、自分達の時間を大切に



中井英策商店 工場長補佐 大友 孝

パリ修行の思い出②

自由の国フランスを堪能

する国民性です。

街中、いたる所でカッパルがチューチューとキスをして、当時はニューハーフなんて言葉もなかったです。また、白夜で夜の十一時になっても明るくて、最初は戸惑いましたよ。

観光地には行きましたか？

ベルサイユ宮殿やルーブル美術館など有名観光地はほぼ行きました。一番印象に残ったのは、パリ市内から少し離れますが、世界遺産の「モンサンミッシェル」です。向こう岸から眺めるのも素晴らしいですが、実際に中に入ってみると、巨大な教会の中に巨大な縁日が開かれているような雰囲気でした。中にはホテルやレストランもあり、あんなスケールの大きな建物だとは思わなかったです。あそこは是非、一生に一度は見たい価値がありますね。また、折角なので、「パリダカールラリー」の観戦にも連れて行ってもらいました。

日本と比べてフランス、パリはどうですか？

個人の尊厳が重視される国柄と、自由な雰囲気は素晴らしいと思います。食事に限らず、やはり日本食が最高です。和食は世界一だと再認識しました。余談ですが、当時知り合いのカップルが、街中で女性をこすいただけで、警察に連行されたことがありました。二人でふざけていただけですが、それだけ、個人、とりわけ女性の尊厳を大切にしているということらしいです。国が変われば価値観も大きく変わるといっていいかな。貴重なお話を有難うございました。



世界中から集まった料理人(右下が大友さん)