中井英策商店とお客様を結ぶコミュニティー新聞
キンキン新聞

当社きんきの露入り 真昆布だしが北海道NO1に



きんき魚醤入り真昆布だし


こだわりの調味料 市民が審査
函館で選手権 ヤマチュウ食品が最高金賞
最高金賞を伝える北海道新聞紙面

全国調味料選手権北海道大会で 審査員最高得点獲得

当社が製造するキンキの魚醤を真昆布だしとミックスして作った、美味しいだしの素「きんきの魚醤入り真昆布だし」が、8月23日、函館市の蔦屋書店イベントホールにおいて開催された「調味料選手権函館大会2026」で、最高得点を獲得、最高金賞を受賞、10月20日に東京で開催される「全国大会」への出場切符を手にした。

このイベントは、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会（本部・東京）が主催し、毎年行われている全国の調味料を審査するコンクールで、今年は北海道大会を函館市で行ったもので、プロの審査員の他、一般消費者も審査に加わり、「ごはんのお供部門」「発酵調味料部門」など5部門で審査が行われ、当社、中井英策商店と共同開発した(有)ヤマチュウ食品(函館市)が審査にエントリー、「だし・旨味調味料部門」で最優秀賞、さらに全部門全エントリー商品の中で最高得点を獲得、最高金賞を受賞し、北海道ナンバーワンの調味料に選ばれた。

ヤマチュウ食品では「北海道一の調味料の称号を頂き、大変な名誉。キンキの魚醤とのコラボが生んだ芸術に誇りを感じる」とコメントを寄せた。

なお、この調味料選手権の全国大会は、10月20日に東京都内で行われ、今年度の「日本一の調味料」が決定することになっており、その北海道代表としてこの「きんき魚醤入り真昆布だし」が出場し、日本一を争うことになっている。

いずし文化を守り伝えよう 札幌TVが特集番組







我が北海道が誇る伝統的発酵食品「飯寿し」（いずし）の、食文化を守り伝えたい・・・という当社の思いが、この秋、当社地元のテレビ局を動かした。

当社の地元北海道のテレビ局、STV(札幌テレビ)では、このほど、発酵食品が注目される中で、伝統食のいずし食文化が若者を中心に敬遠される傾向が強くなっている・・・という内容で特集番組を組みたい・・・との依頼を受け、当社も取材に全面協力を行った。

この特集コーナーを企画したディレクターから「和食ブームの中で、発酵食品が注目を集めているが、その恩恵を受けていない伝統食もあるのでは？」というズバリ問いかけられ、当社も「注目される発酵食品の中でも、いずしは取り残されている状態」と訴えかけた。

実際、放送の中でも若者への街頭インタビューが放送されたが、インタビューに答えた若者は、「（いずしは）知らない、聞いたこともない」「お爺ちゃんお婆ちゃんが食べていた印象」「しばらく食べていない」などの声も多く寄せられ、いずし食文化の衰退を危ぶむ現状が紹介されていた。

きんきん新聞
第61号
編集・発行元
㈱中井英策商店
北海道伊達市南新町18-12

中井英策商店SDGs宣言



道産原料魚積極活用へ

函館産ニシンとカジカでいずし

通販限定テスト販売開始

北海道函館近海の海で獲れているにしんや、かじかを使ったいずしを当社が独自に開発、このほど当社通信販売だけでのテスト販売を開始した。

この商品は、ここ数年北海道内で漁獲量が増えて来たニシンとカジカに着目、度重なる試作を行った後にいずしとしての商品化に成功したもので、原料確保の面でまだ不安要素があるため、まずは数量限定でのテスト販売を実施、お客様の反応を見ながら来年以降の量産化と本格発売を目指す。

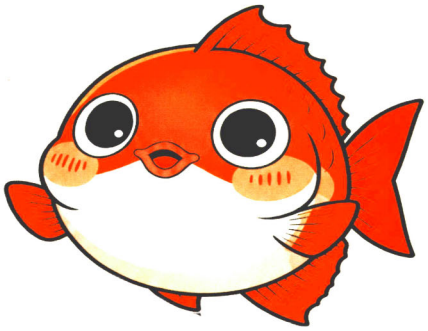
今回原料として活用したのは、北海道南部函館近郊の海域で獲れたニシンと、カジカを原料として入手、商品化した。

にしんいずしは、一夜干しして旨味を凝縮させた「一夜干しにしん」を利用、旨味成分アミノ酸がたっぷりの飯寿しに仕上がった。

また、カジカも同じく函館近郊産を使用、別名「鍋壊し」と呼ばれるほど、美味しい魚だけに、白身の上品で旨味溢れる飯寿しとなっている。

当面は、当社通販だけでの限定販売で、にしんいずし、かじかいずしともに、２５０ｇ箱入りで新発売記念特価１７００円（税込）で売り切れごめんの限定販売を実施中だ。


テスト販売を開始した、ニシンとかじかいずし



「きんぷく」に決定

当社ふりかけキャラ公募

「きんぷく」に決定しました！！

当社では、先に発売した「きんきのふりかけ」「みそ汁」「お茶漬け」の３品新発売を記念して、可愛いキンキのキャラクターの名前を募集、当社内で厳正な審査を行った結果、「きんぷく」と決定、ＳＮＳ等での情報発信を行った。

キャラをデザインした当社スタッフも「是非可愛がって欲しい」とコメントしている。

キンキの旨味たっぷり３品

ふりかけ、お茶漬け、みそ汁新発売



新発売したキンキのふりかけ、お茶漬け、みそ汁

当社、中井英策商店は、このほど脂の乗った高級魚キンキを使った「ふりかけ」「即席みそ汁」「お茶漬け」の３種類の個食パック「ご飯が美味しくなる３パック」を新発売した。

この商品は、当社の看板商品「キンキいずし」で使用している、キンキ（アラスカキチジン）を使った魚醤油「きんきの露」の製造過程で生まれる「もろみ」を有効活用出来ないか？と言う発想から生まれたもので、きんきの旨味が詰まったもろみを粉にしたパウダーを主原料に、さらにキンキを砕いた干物も入れるなど、きんきの旨味を最大限に活用したもので、広島県のふりかけなどを製造する食品メーカーに当社指定のレシピで製造委託し、商品化が実現した。

「ふりかけ」「みそ汁」「お茶漬け」それぞれ一人用の個食タイプで使い切り。正にご飯が、これだけで美味しく味わえるセットになっている。

販売は、当社通販の他、当社地元北海道伊達市、室蘭市、豊浦町の道の駅や、伊達市内お土産店などで販売している。

当社通販での価格は、３種１パックづつのセット「ご飯が美味しくなる３種パック」で税込み３００円で、年末まで特別価格で提供中だ。



今年も展

展示会積極参加

東京で熱い商談展開

今年も当社では、東京を中心に行われる展示商談会に積極的に参加、新たな人脈開拓に汗を流している。

今年七月には、初めて広島市内で開催された展示会に出展したのに続いて、八月には東京での商談会に出展、さらに九月には東京ビッグサイトで開催された朝日新聞社主催の大規模イベント「グッドライフフェア」にも参加、沢山の来場者を相手に北海道の伝統食いずしのＰＲを行った。

思い出旅日記・鉄道編㉘





鉄道大好き社長の私、中井英策商店代表の及川が全国各地の、思い入れのある鉄道旅をお伝えする「思い出鉄道旅」シリーズ、２８回目となった今回は、再び西日本、中国地方の大都市、広島駅から山口県に入った岩国までのＪＲ山陽本線の一部、走行距離41kmと短いものの、その途中下車で楽しみながらのレポートをお届けします。

多文化と歴史を垣間見る旅に（広島～岩国ＪＲ山陽本線）

外国人観光客で溢れる原爆ドーム

朝９時８分、広島駅を出発した岩国行普通電車は、広島市街地を横切るように西に向かった。そして次の駅、新白島駅で早くも途中下車、歩いておよそ８分程度で広島城が見えて来た。四角いお堀に囲まれた広島城は、木目基調で比較的地味な印象だったが、広島の市街地にそびえるお城として市民に愛されている印象を受けた。

その足で次に向かったのが、そこからおよそ８分ほどで着いた原爆ドームだった。

今回の旅のテーマとは異なり、気軽な軽い気持ちで訪れる場所ではないだけに、改めて戦後８０年近く経ってもそれを大切に守り続けている関係者の思いに感動、心の中で手を合わせた。


広島城

そこからは、丁度路面電車の停留所があり、広島駅行の電車に乗り込んだ。さすがの観光地で、東南アジアだけでなく白人の観光客の多さに驚いた。電車内は、外国人で埋め尽くされていた。

広島駅直結のこの路面電車の終着駅、広島駅から再びＪＲに乗り直し、今度は西広島駅に向かった。それは、直前に広島市内の取り引き先から、「西広島駅前に飛び切り美味しいお好み焼き屋さんがある」という情報を聞き、西広島駅で下車、丁度お昼時だったこともあり、期待したのだが、肝心のお目当てのお店はお休みで、ガックリ！！仕方なく駅前の八昌というお好み焼き屋さんに入り注文、パリパリ表面が焼かれた焼きそばをお好み焼き生地で挟んで楽しむ「広島風お好み焼き」を堪能、十分満足した。


原爆ドーム裏側から

昼食後、再び西広島駅から宮島口に向かった。五日市駅、廿日市駅など、広島のベッドタウンのような街並みを抜けると、きれいな瀬戸内の海が電車車窓左側から見えて来た。

大きな左カーブを曲がると、宮島口駅に到着、あの有名な世界遺産、厳島神社で知られる宮島に渡るフェリー乗り場のある駅で、この日も外国人客が大挙して押し寄せており、宮島フェリーは大賑わい、一大観光地であることを改めて知らされる。

私は、この宮島厳島神社には何度も訪れていることもあり、今回はフェリー乗り場から厳島神社の鳥居を拝むだけに留めて、今回の旅のお目当てに岩国市に向かった。


車窓から広がる宮島

宮島口駅から岩国駅までは、電車で２５分ほど。車窓左側に瀬戸内の海を見ながら島並み景色を楽しんでいると、急に市街地が現れ、大きなコンビナートが車窓に広がり、そして間もなく、この電車の終点、岩国駅に到着した。

お目当ての錦帯橋、静かな観光公園に

お目当ては、一度来てみたかった木製アーチ橋が連なる「錦帯橋」で、駅前から路線バスが出ており、それも１５分間隔で走っており、とても便利だった。駅からおよそ１５分で錦帯橋に到着した。

橋を渡るチケットを３１０円で購入後、橋を実際に渡ってみた。非常にしっかりした木製の橋で、手入れ管理もきちんとしているのだろう・・、


歴史遺産の錦帯橋

シロヘビの館も見学、何か良いことも？

渡り終えると、その先にはお土産店街、この町の江戸時代の藩主だった吉川家ゆかりの博物館やお寺、神社などが連なっており、きれいな公園として観光客を迎え入れていた。

中でも、私が気になったのはこの地で有名になった「白ヘビ」を保護し、大切に守っている「岩国シロヘビの館」で、２００円の入場券を購入して入ってみると、本物の白ヘビが２匹、さらに赤ちゃんの白ヘビまでガラス越しに見ることが出来た。

汗だくになって、ここまで来て縁起の良いシロヘビまで見ることが出来て、思わず「何か良いことが起きそうだ・・・」、ニヤニヤしながら後にした。

また、この錦帯橋に隣接する山の頂には岩国城があり、そこに向かうロープウェーも運行されているなど、一帯がゆっくり楽しめる観光地になっているのは意外な発見だった。

最後に、吉香神社をお参りし、旅の無事を祈ってこの度を終えたのだが、酷暑の中で、行動もかなり制限される状態だったのが心残りで、この錦帯橋だけでも一日楽しめる歴史とシロヘビくんに会える観光スポットだった。





白ヘビの館の白ヘビ(写真上)
広島風お好み焼き(写真右)

我が社の自慢コーナー

小雪さんがキンキいずしを抱きしめた・・・！？

地元テレビで放送



STV「イッパチ行こうよ」から
小雪さんが「キンキいずし」を・・・

女優の小雪さんが当社の「キンキいずし」を優しく抱きしめて下さいました。

これは、２年前の冬に札幌テレビ（ＳＴＶ）の人気番組「イッパチ行こうよ」で放送された一場面。多くの方から「見たよ、ビックリしたよ」というお声を頂きました。嬉しかったのは当然。自慢のひとコマです。

当社中井工場長 野鳥小鳥を救う

負傷野鳥を介護し自然に帰す


介護する当社中井工場長


負傷保護された野鳥

当社、中井工場長は、先に当社工場横で負傷し倒れていた野鳥の小鳥を見つけ保護、ミルクを飲ませるなどの介護の末、すっかり元気になった小鳥は、元気に空に旅立った。

「元気になって暫く、当社工場の屋根上で待機した後、上空を暫く旋回して、お礼を言うように飛び立って行った」と感激。

忙しい作業の合間のほんのホッとする嬉しい話だった。

工場見学バスツアー大好評で終了

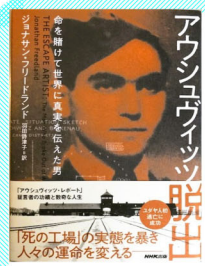
当社ではこのほど、バスツアー会社が企画した当社工場見学がバスツアーを受け入れ、珍しい当社の飯寿司作りの現場を熱心に視察、いずしの試食も大人気で、好評のうちに終了した。

これは、帯広のツアー会社が企画したもので、帯広市内および近郊の主婦を中心に17名が当社を訪れた。


当社工場見学ツアー参加の皆さん

私の一冊

アウシュビッツ脱出（エフリードランド著）



私が最近読んだ本で面白く、お勧めする本を紹介するこのコーナー、今回は英国人ジャーナリスト、ジョナサンフリードランド著、「アウシュビッツ脱出」を紹介する。

そのタイトルのとおり、ナチスドイツの悪名高きユダヤ人収容施設「アウシュビッツ収容所」から奇跡的に脱出し、生き延びたユダヤ人の施設内での悲惨な経験を経て、壮絶な脱出、そしてその情報を世界に発信しようとした若干19歳の若者の生き様をまとめた本だ。

とにかく、筆舌に尽くせぬ数々のナチの蛮行を書き綴った場面の描写には、思わず叫びたくなるのと同時に食欲も失せるほどだ。それでも、奇跡的に脱出する場面には引き込まれてしまう。

そしてラストへ・・・、是非手に取って欲しい一冊だ。

「アウシュビッツ脱出」ＮＨＫ出版から、定価二七〇〇円。

今年は美味しいお米がたくさん

帯広市「米十屋」お邪魔します



米十屋さん外観


全国のお米がずらっと並んだ米十屋さん店内


清野社長(写真右)と当社及川代表

当社の看板商品「キンキいずし」などを、販売して頂いているお取扱店を訪問する、「お得意先訪問」コーナー、今号では帯広市内で永年、地域密着でお米の販売を続け、地元に愛されているお米屋さん、(有)米十屋さんを訪ねました。

米十屋さん清野社長さんを初訪問し、素敵な笑顔(写真右)を頂きました。

当社看板商品「キンキいずし」の原料で使用しているお米「ゆめぴりか」の供給を頂いているのも、この米十屋さんだけに、製造販売両面でお世話になっている関係。

「中井さんのいずしに使うお米を当社で供給させて頂いていることは大変名誉なことです」と嬉しいお言葉。

さらに「今年は美味しいお米が沢山穫れていますので、お米の美味しさを再認識して欲しい」と意欲的な清野社長でした。

【(有)米十屋】帯広市西19条南2丁目31-3-10、電話0155・33・7877。