

●北の食文化を伝えたい

株式会社 中井英策商店



▲「キンキのいずし」



▲パイ菓子

プロフィール

北海道独自の郷土料理で伝統食の「いずし」を高級魚「キンキ」を素材に全国で初めて製品化し発売、以来「いずし」に代表される北海道の食文化を提案し続けています。北の食文化の伝道師を目指します。

主要設備

窒素冷凍システム、真空包装機など

- 平成 25 年 11 月
農林水産省主催第 1 回地場もん国民大賞審査員賞 受賞
- 平成 26 年 11 月
農林水産省主催第 6 回フードアクションニッポンアワード食文化賞 受賞



会社概要

■ 業 務 内 容 / 水産加工食品製造
 ■ 創 立 / 昭和 53 年 10 月
 ■ 法 人 化 / 有限会社 平成 2 年 5 月
 株式会社 平成 19 年 4 月
 ■ 資 本 金 / 300 万円

■ 代 表 者 / 代表取締役社長 及川 昌弘
 ■ 従 業 員 / 12 名
 ■ 加 入 団 体 / 伊達商工会議所
 NPO 法人だて観光協会

主要製品・保有技術

- ◎いずし
- キンキのいずし
 全国で初めて商品化に成功した、高級魚で名高いキンキを使用したいずし。あっさりとしてくせのない上品な味わいに仕上げました。発売当初(30年前)は地元噴火湾で水揚げされたキンキを使用していましたが、現在は資源が枯渇してしまったことから、安定的な製品体制のためにカナダ産キンキ(アラスカキチジ)を使用。米、人参は地元伊達産を使用しています。他にも下記の魚介類のいずしがございます。
- 炙りホタていずし ○紅鮭いずし ○かれいいずし ○イカイずし
- ハタハタいずし ○マツカワいずし
- ◎その他主力製品
- キンキすり身
 脂ののったキンキ(アラスカキチジ)の身だけを使ったすり身団子。汁物や鍋に入れるだけでコクと旨味のある高級な味わいに。
- スキャロップ(ホタテ)パイ
 北海道・噴火湾産のホタテ貝柱をパウダーにしてパイ生地に練りこんで焼き上げたスナックタイプのパイ菓子。地元産素材を使った2種類の味があります。
- ◎一部委託加工品
- キンキ中骨缶詰
 キンキ(アラスカキチジ)の身の付いた中骨を高圧釜で似て、味付けしたユニークな缶詰。ほろほろとして柔らかく、お酒のおつまみ、ごはんのおかずなど何にでも合います。味は3種類。
- キンキ昆布巻き
 キンキ(アラスカキチジ)の半身を丸ごと昆布で巻いて味付けした贅沢な昆布巻きです。
- いずし加工技術

所在地 〒059-0273
 北海道伊達市南稀府町18番12号

Tel. (0142) 24-2934

Fax. (0142) 24-2522

URL <http://www.nakai-shop.com/>

E-mail kinki@poppy.ocn.ne.jp