GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2009年1月号
［伍魚福ミュージアム］

お客様に昨日よりも喜んでいただくために

チルド珍味ランキングBest100
量販店様向けおすすめ棚割り
エンターテイニングフードのご提案
展示会出展のご案内

神戸 伍魚福
GOGYOFUKU MUSEUM
珍味情報誌「伍魚福ミュージアム」2009年1月号
〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14／TEL.078-731-5735／FAX.078-734-0772／お問い合わせ・お客様繁盛係（担当 藤原）

TEAM GOGYOFUKU

2009年3月よりの新体制
さらにお客様に喜んでいただくために
全員一丸となってがんばります！

伍魚福Spiritを再認識し、経営品質の向上と理念実現に全力で取り組みます。

編集後記 「GOGYOFUKU MUSEUM」という誌名は当社が設立を目指す珍味博物館の名称です。

新年明けましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりありがとうございました。小誌も晴れて発刊3年目の節目を無事迎える事が出来ました。2009年度には弊社も大きな組織変革を行ないますが、編集の担当は相変わらず小生が努めます。みなさまの繁盛のお役に立つ情報をドンドン発信してまいりますので本年もよろしくお願いいたします。

編集長 藤原 英樹（fujiwara@gogyofuku.co.jp）　（表紙デザイン／商品部 村田 晴美）

神戸 伍魚福
〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14
http://www.gogyofuku.co.jp/
お問い合わせ／お客様繁盛係（担当 藤原）
TEL.078-731-5735
FAX.078-734-0772

お客様に昨日よりも喜んでいただくために

あけましておめでとうございます。

二〇〇九年もいっそう厳しさを増す環境の中での幕開けとなりましたが、伍魚福では従来から経営理念の第一に掲げております「お客様に喜ばれる商いをする」を目指し、さらなる創意工夫をもって企業努力を重ねてまいります。今年は特に「お客様サービス体制の革新」「マーケティング機能の強化」「品質保証体制の整備」及び「お客様への価値創造のプロセスの明確化と改善」に取り組み、皆様に喜ばれるご提案を目指します。

代表取締役社長 山中 勧

神戸で一番面白い会社になろう!

経営理念

1. すばらしくおいしいものを造り、お客様に喜ばれる商いをする。
2. 仕事を通じてお互いに共感を持たれる商いをする。（お得意先から見てなくてはならない会社）
3. 仕事を通じて人格の向上に喜びを感じるようにする。

2009年お客様に対して伍魚福が特に力を入れさせていただくこと

① お客様サービス体制の革新

お客様を社内から支援するサポートチームを設置し、1軒1軒のお客様とのコミュニケーションを強化し、お客様の満足度を高めます。

② マーケティング機能の強化

伍魚福が担うマーケティング機能のうち、リサーチ分野から仮説・検証までのサイクルを強化し、ご提案に活用していきます。

③ 品質保証体制の整備

お客様の安心・安全を保証するとともに、商品需給の万全を図るため、協力工場と緊密な関係を築きながら、品質などの水準を明確にした提携関係を強化・徹底。商品検査体制のプロセスに協力工場を組み込んで強化していきます。

④ お客様への価値創造のプロセスを明確に定義し、改善していきます

TEAM GOGYOFUKUのメンバー全員が各自担当の責務を果たしていくことが、最終的にお客様にもっと喜んでいただけるご提案につながると捉えてしっかり取り組んでまいります。

お客様のニーズの充足

- 繁盛係の店舗巡回
- 顧客対応チームの電話対応
- WEBでの情報提供
- GOGYOFUKU MUSEUMのアンケート
- 営業支援室の情報分析・チャンスロス防止
- リピート対応
- クレーム対応
- 管理部（請求・入金業務）

アフターサービス

売場づくり

商品出荷

- 繁盛係の店舗巡回
- 顧客企業の売場ご担当・問屋様との連携

生産管理・顧客対応
- NO欠品管理
- ロスの最小化

神戸物流センター
東京物流センター
- 「誤配ゼロ・バラピッキング」
- 物流ABC

導入決定

- 繁盛係による発注数量の確定
- 営業支援室情報分析

お客様への提案

- 商品プレゼン（社内伝達）
- 繁盛部会

情報発信
- 繁盛係の商談
- WEB情報提供・ブログ
- GOGYOFUKU MUSEUM
- 企画書ネットファックス
- メールマガジン
- 電話連絡
- 展示会出展
- プレスリリース配布

繁盛係（営業）の育成プロセス

- 外部研修（SVセミナー・海外研修）
- 事例共有活用チーム・事例発表会

情報システムの改善プロセス

- EDI・EOS
- 情報系システム改善
- 基幹システム改善

製造のアウトソーシング

- 全国の協力工場
- 海外の協力工場

ソフト商品完成

ハード商品生産

協力工場商品生産

ソフト商品制作

試作・品質検査

ソフト商品企画

販促物や棚割りなど「商品をどうやって売るのか」という売場づくり全体のご提案を開発
- 商品部デザインチーム
- POP作成
- カタログ制作

商品開発

ハード商品企画

ハード商品開発プロセス

お客様のニーズを捉え、お客様に楽しんでいただける個々の商品の開発
- TEAM GOGYOFUKU メンバー全員
- 神戸ブランド
- こだわり

品質保証プロセス

- 定期検査
- 官能検査
- 外部検査機関
- E-Base
- 協力工場立入チェック

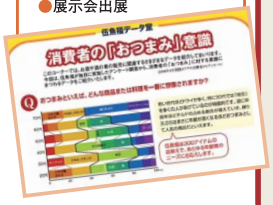
情報収集

担当部門の成績を上げるために新しい取り組みをしたいが、商談で忙しくて、販売データも分析できていない。もっと効率よく仕事をしたいのだが。

お店に来られるお客様をもっと喜ばせたい。できれば当店のリピーターになっていただけるような売場にしたいが、何か良い提案はないだろうか。

お客様のニーズの把握

- 繁盛係の商談活動
- 営業支援室の情報分析
- 商品部の市場情報調査
- WEBによる情報収集
- ミュージアムのアンケート
- お客様の声カード
- 金の卵（クレーム）カード
- 商品アイデアカード
- 展示会出展

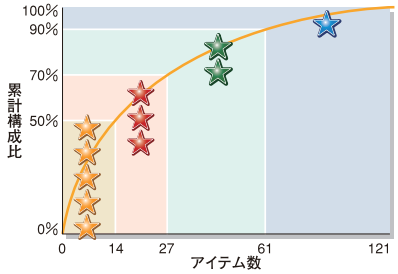


量販店様向けおすすめ棚割り

ランキング分析による棚割りのご提案

伍魚福が単品量販をおすすめする理由

上位14アイテムで50%!
27アイテムで70%!!に売上集中!!!

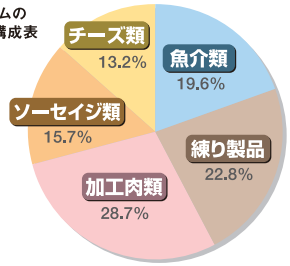


売れ筋上位27アイテムを全て導入しました。その他の30アイテムは多様化するお客様のニーズにお応えするため、これからのトレンドとなる新商品等を中心に品揃えを行なっています。

伍魚福が品揃えをおすすめする理由

上位でも肉・魚・チーズなどのカテゴリーに偏りなく売れています!!

上位27アイテムのカテゴリー別構成表



肉・魚・練り製品・チーズなどが見た目にもバランス良く映るように配置しました。一つの売場で全てのカテゴリーの品揃えをする事は、お客様の利便性を高めるのに非常に有効な手段です。

総アイテム数：57　1800mm×5段

2008年度 チルド珍味ランキング Best 100

おすすめ度★五ツ星★のアイテムに注目!!!

イベリコ豚シリーズもランキング急上昇中!!

おすすめ度★★★★★　14アイテムで50%の売上!!

1	宇和島で作ったじゃこ天	2	鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ
3	とんタンスライスペッパー	4	特）一夜干焼いか
5	チーズパンチェッタ	6	粒こしょうソーセイジ
7	カマンベール入りチーズ生包み	8	鯛入り天ぷら
9	赤どり炭火焼	10	鹿児島の黒豚ソーセイジ
11	国内産生ハム	12	ブラックペッパーチーズ
13	職人仕込みのパンチェッタ	14	フレッシュソーセイジ

おすすめ度★★★　プラス13アイテムで70%の売り上げ!!

15 とんタンスライススモーク	16 チャーシューとん兵衛	17 アイスバイン
18 鯛の昆布じめ	19 粒うに	20 鯛入りちくわ
21 ままかりの酢漬	22 あらびきペッパーソーセイジ	23 えび鉄
24 うにくらげ	25 照焼串つくね	26 網走で作ったつぶ貝
27 パセリとレモン風味のソーセイジ		

おすすめ度★★

28 特）串だこ	29 素材宣言）おいしい紅鮭スモーク	30 トッピング用切り落とし生ハム	31 塩焼つくね
32 ごぼう天	33 たこボール	34 鹿児島で作った小判さつま揚げ	35 巾着）いかの塩辛
36 おいしいうにくらげ	37 オニオンチーズ	38 カマンベール入りチーズちくわ	39 デンマーク風サラミ
40 特）かにみそ	41 わさびチーズ入り焼ちくわ	42 スパイシーチーズリーフ	43 ペッパースペアリブ
44 からすみハーフ	45 明石だこのたこわさび	46 無塩せき）しそ入りソーセイジ	47 イベリコ豚入り粗挽きソーセイジ
48 スモーク粒こしょうソーセイジ	49 とりのこころ一味仕立て	50 イベリコ豚入りカクテルウインナー	51 無塩せき）ほうれん草入りソーセイジ
52 トレイ）串だこ	53 トレイ）一夜干焼いか	54 食べきり）サラミスライス	55 ペッパーソフトビーフ
56 いかスライス燻製仕立て	57 ガーリックソーセイジ	58 とりのきも黒胡椒仕立て	59 キャビア（オシェトラ）
60 イベリコ豚入りセミドライソーセイジ	61 やわらか鮭とば		

おすすめ度★

62 素材宣言）イタリア生まれ塩だけで作った生ハム	63 日本海いわし天	64 食べきり）十勝で作ったビーフベーコン	65 焼とり入り薩摩揚げ
66 チーズいか	67 35g生ハムチーズ巻	68 キムチ大根	69 牛ハラミのスモーク
70 食べきり）スパイスペッパーソーセージ	71 こはだの酢漬	72 特）スライスサラミ	73 牛すじぽっかけボール
74 トリュフ入りチーズ生包み	75 おつまみ貝柱	76 串ねぎたこ	77 豆腐はんぺんチーズ入り
78 ほたるいかの沖漬	79 袋入）たこの塩辛	80 明石だこのたこキムチ	81 食べきり）鯛天
82 イベリコ豚の肩ロースハム	83 殻付天然あわびのやわらか煮	84 味付焼じゃこのり	85 いか軟骨激辛揚げ
86 イベリコ豚入りボロニアソーセイジ	87 いか豊漁めし	88 個食素材宣言＞国産若鶏の照焼つくね	89 しっとり燻製さきいか
90 函館焼いか足一夜干し風	91 食べきり）サーモン入りチーズサンド	92 イベリコ豚のガツ	93 個食素材宣言＞練早の骨ごとあじ天
94 食べきり）カマンベール入りチーズ生包み	95 食べきり）函館生まれのいか塩辛	96 素材宣言）沖縄のやわらか煮込み豚足	97 豆腐ちくわ
98 銀袋）からすみ	99 ニシンのくんせい	100 いか入りちくわ	

●2008年度3月～11月　当社出荷データ（金額ベース）より

展示会出展のご案内

北海道広尾産の新物のししゃもやイベリコ豚（ベジョータ）の試食を行います

招待状は貴社担当の繁盛係へお問い合わせください。

国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2009

期間 2009年3月3日（火）～6日（金）

会場 幕張メッセ（1～8ホール）千葉市美浜区中瀬 2-1

ホームページ http://www.jma.or.jp/foodex/

※FOODEX JAPANの招待状は数に限りがありますので、お早めにお問い合わせください。

2009 スーパーマーケット・トレードショー

期間 2009年2月11日（水）～13日（金）

会場 東京ビッグサイト（東京国際展示場）東ホール全館 東京都江東区有明3-21-1

ホームページ http://www.smts.jp/

第12回 ファベックス2009

期間 2009年4月22日（水）～24日（金）

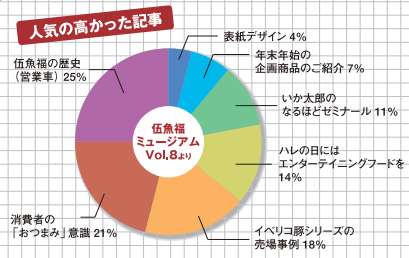
会場 東京ビッグサイト（東京国際展示場）東1・2・3・4ホール 東京都江東区有明3-21-1

ホームページ http://www.fabex.jp/

※展示会について詳しくは各ホームページをご覧ください。

伍魚福データ室

人気の高かった記事



ご要望・ご意見より

セールスの訪問が不定期なので情報誌の送付は助かります。これからも送付下さい。

消費者のおつまみ意識で関西と関東で違いがありますか？

その他商品のデザインや本誌の構成などについて真摯なご意見を多数頂きました。

お客様の声

伍魚福ミュージアムのアンケート結果より

新商品などの企画のお見積を58%の方が希望されました

企画では「イベリコ豚シリーズ」と「日本酒にピッタリシリーズ」に人気がありました

特集記事では「消費者の『おつまみ』意識」に人気がありました

みなさまが将来を見据えた戦略構築のため情報を重視されている事を実感いたしました。

今後も消費者の動向調査のためフィールドワークに努めてまいりますので、是非店頭でのアンケート調査にもご協力下さい。

2009年春 エンターテイニングフード®のご提案

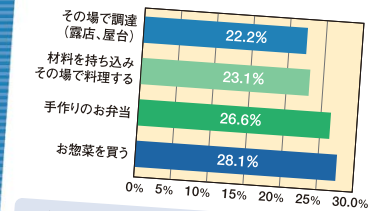
3月いかなご漁解禁!!

春はくぎ煮の季節です!!

チルド珍味

春の行楽企画

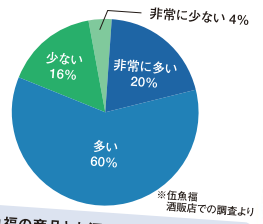
■花見・行楽の料理（おつまみ）を主にどのように準備するか？



ご自宅で準備するよりも「そのまま食べられるもの」を外で購入される方が多い。

行楽シーズンには伍魚福のおつまみがオススメ!

■お酒とおつまみを一緒に購入される頻度は？

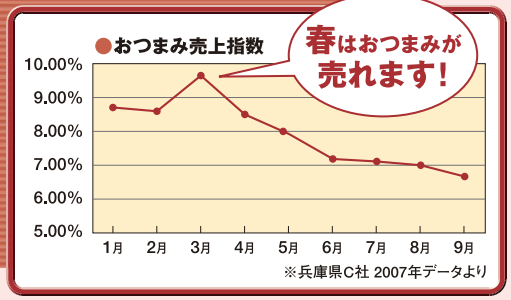


伍魚福の商品とお酒の同時購入は80%超！お酒とおつまみの関連販売がオススメ。

春の瀬戸内うまいもの全員集合企画

ドライ珍味

お花見企画

春のポップコーン企画

春のピリ辛さきいか天企画