

特集

日本全国の名産地にこだわった逸品シリーズ 酒の肴 津々浦々物語

チルド珍味の商品コンセプトを
ドライ珍味に生かして誕生！

伍魚福では「全国の酒の肴が1社でそろう」をコンセプトに、各地の名産の素材にこだわった多彩なチルド珍味を取り揃えてきましたが、このコンセプトをドライ珍味で実現したのが「酒の肴 津々浦々」シリーズです。

伍魚福ならではの協力工場200社のネットワークを生かし、全国の名産地をセレクト。数量限定の希少性のある国産原料にこだわったワンランク上の高級珍味を開発しました。ここには効率重視の大量生産に押されて消えてしまいがちな、日本各地の貴重な食文化を形に残したいという思いも込められています。

そして2006年の菓子チャネル開発を機に、「酒の肴 津々浦々」498円シリーズ7品として商品化しました。翌年には新たに4品を加え、2008年にはお手頃な小パックシリーズ6品を新発売。北海の幸から南の美味まで、全国の名産素材をラインナップした「酒の肴 津々浦々」シリーズが充実しました。

丹波篠山の名産「丹波黒」を使用

丹波黒豆しぼり

兵庫県の丹波篠山では、古くから黒大豆が栽培され、「丹波黒」として知られてきました。江戸時代の篠山藩主であった青山公が、時の将軍に黒大豆を献上したところ、非常に美味しく、体にも良いとお褒めにあずかったという話もあります。

丹波黒は大粒で丸く表面に白い粉がふいたようになっているのが特徴。煮ると楕円形の大粒になり、皮は破れにくく肉質もやわらかく黒光りし、見事な煮上がりになります。この「丹波黒」は、昼夜の激しい気温差と粘土質の土壌という丹波篠山特有の気候により育まれたものです。伍魚福の「丹波黒豆しぼり」は、この「丹波黒」を加熱したあと、3日間じっくり蜜に漬け込み、乾燥して仕上げたもの。「丹波黒」と砂糖のみを使い、食べやすい柔らかさと、上品な甘さが特徴です。



盆地特有の気候が名産「丹波黒」を育てる丹波黒の畑

北海道「広尾」の貴重なししゃもを使用

北海道の本乾焼ししゃも

日本で流通しているししゃもの大部分は輸入されたカラフトシシャモ（カベリン）という別の種類の魚です。北海道の道南部で獲れるししゃもが日本固有のししゃもで「本ししゃも」とも呼ばれます。限られた漁期に、許可を得た漁船が水深30mまでの沿岸海域で獲り、北海道全体でも約1500トンしか獲ることのできない貴重な魚です。

広尾は、北海道の中でも最もししゃもの漁獲量が高い漁港。ししゃも漁の許可を受けた漁船が50杯ほどあります。伍魚福の「北海道の本乾焼ししゃも」は、その広尾のししゃもを使用。漁獲したししゃもを、新鮮なまま漁港のすぐ近くの工場に運びこみ、選別のあと4日間じっくり乾かして干物にします。「本乾（ほんかん）」というの一番乾燥度の高いもののこと。これを軽くあぶり、そのまま食べられるようにしています。ししゃもといえば「子持ちししゃも」を思い浮かべる方が多いと思いますが、伍魚福の「北海道の本乾焼ししゃも」は子を持たない若いししゃもを使用。卵に栄養がとられない分、身に脂がついています。



限られた漁期に許可を得た漁船だけが行う北海道のししゃも漁

酒の肴 津々浦々の こだわり

全国の名産品がそろって、
ドライ珍味シリーズ

希少な素材を
使った高級珍味！

原料も加工も国内！
全国の産地を厳選しました！

ワンランク上のおもてなしができる
エンターテインニングフード



これからも
続々発売予定
ご期待ください！

「酒の肴 津々浦々」は
伍魚福の登録商標です
5158054号

焼く真昆布
函館の沖漬風
焼いか
昔懐かしの
つまみ鱈
焼だこ
山陰沖の
かれい浜焼
丹波
黒豆しぼり
国産サリ
ソーセイジ
瀬戸内干しあなご

北海道
東北
北陸
関東
中部
中国
兵庫
関西
山陰
九州
四国
沖縄

全国
うまいもん
津々浦々

バラエティ豊かな
シリーズで
コーナー提案が
可能！

昨日よりもっとお客様に喜んでいただくために

伍魚福の「エンターテインングフード」開発プロセス

「料理」へのこだわりから生まれたコンセプト商品

パスタな時間 カルボナーラ風味

「パスタの
ボン菓子」が
商品開発の出発点



伍魚福セレクトシヨ「パスタな時間」カルボナーラ風味は、伍魚福の商品部による、長年の商品開発の中から生まれた商品で、前身となる商品があります。お米に圧力をかけてつくる「ボン菓子」の製法で、いろいろな商品

を試作研究している中から企画されたパスタのボン菓子「パスタでボン！トマトチリ味」です。2006年にテスト販売を始めましたが、売れ行きは思わしくありませんでした。その原因を考えていく中で「ボン菓子製法でつくる新商品」という製法中心の発想を変え、カルボナーラというパスタ料理の商品化することを基本に、新たなコンセプトで開発し取り組みました。



前身となるパスタのボン菓子商品
「パスタでボン！トマトチリ味」

新コンセプトは 「菓子風のパスタ料理」

パッケージにカルボナーラの料理のイメージ写真を掲載できるような本格的な中身を…味重視の試行錯誤を繰り返す中で、なかなかカルボナーラならではのチーズの風味が商品にのらないのが重要課題となりました。結局、3カ月以上、10回以上のテストを繰り返す中で、シーリングのチーズの配合とタイミングが決め手となり、ようやく満足できる味を再現することができました。「カルボナーラ」というとチーズと卵の濃厚な味を思い浮かべる方も多いと思いますが、「パスタな時間」カルボナーラ風味は意図的にちよつと薄味にしています。これはお菓子・酒の肴として飽きの来ない味に仕上げるためです。形によつて微妙に味わいが違う4種のショートパスタが楽しめるのも特徴です。

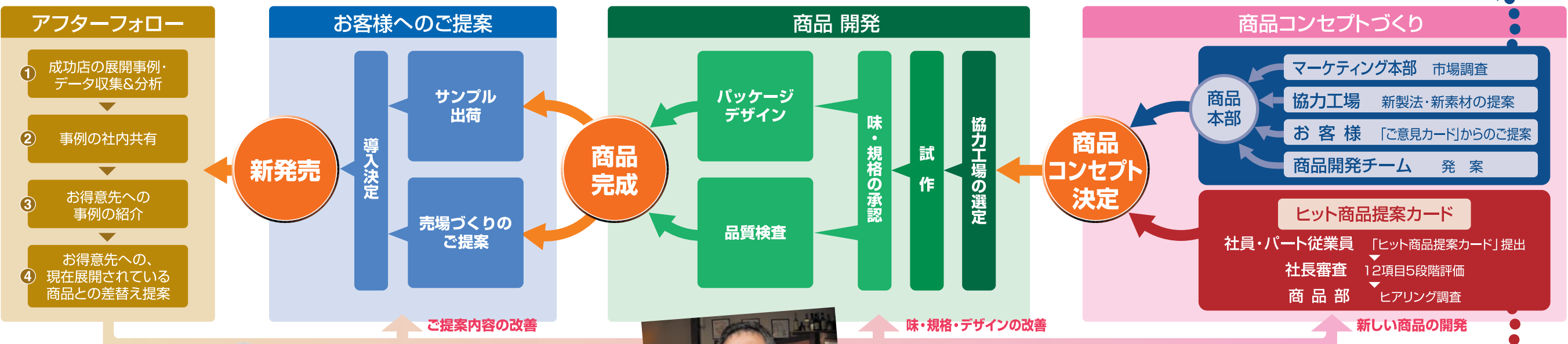
洗練されたおしゃれな シリーズ商品が完成

商品のネーミングは「菓子風のパスタ料理」というコンセプトから「そのまんま食べるパスタ」や「パスタタイム」などが候補となり、「パスタな時間」に決まりました。さらにデザインチームからの提案で、洋風のおしゃれなパスタ料理にふさわしいイメージで「GOGYOFUKU selection」というシリーズ名を加えることになり、「ペロンチーノ風味」や「ジャイアントコーン」へとシリーズ展開できるものになりました。商品パッケージも、輸入パスタの一般的な透明パッケージのイメージをベースに、高級感を演出するゴールドのスタンドバックを採用。発売後、お客様から「ご意見カード」でいただいたご要望に応じ、陳列台の棚に合わせてパッケージの高さを短くし、現在のシリーズ商品が完成しました。

パッケージのデザインコンセプト



神戸セレクションに選定！
神戸市産業振興財団が、衣・食・住・遊の生活文化に関わるモノの中から、神戸らしいおしゃれな商品を公募・選定する「神戸セレクション」に選定されました。



商品開発コンペから生まれたアイデア商品

赤どり炭火焼 旨味カレー仕上げ

全社員。
パート従業員が
参加する
商品提案コンペ



伍魚福では「社員全員が開発者」という意識を持つことを目指し、新しい商品のアイデアを全ての社員・パート従業員から募集する「ヒット商品提案カード」の募集を2008年4月から始めています。これまで64名全員がアイデアを応募。毎月150〜200件もの商品アイデアが集まり、この3月までの応募総数は1617件に及んでいます。アイデアは全て商品部によるアイデアの重複チェックを経て、5段階の社長審査にかけられ、総合評価が最高の「5」になったアイデアが、試作プロセスへ進められます。最終的に品質検査をクリアし、今回誕生した商品化第1号が「赤どり炭火焼旨味カレー仕上げ」です。

カレー大好き！ お客様繁盛係の発案で誕生

「赤どり炭火焼旨味カレー仕上げ」は、伍魚福のお客様繁盛係進部の山田泰弘社員が2008年4月29日に「ヒット商品提案カード」で応募したアイデアです。もともとカレーの中でも「チキンカレー」が大好きな山田社員。「骨付きモモ肉のスープカレーが最高」というこだわりを持っていました。アイデアを思いついたのは、東京。俗に「カレーのメッカ」ともい



「赤どり炭火焼旨味カレー仕上げ」の発案者
お客様繁盛係 山田 泰弘

われる神戸神保町を歩いているときに、ずらんと通りで「地鶏炭火焼カレーライス」を発見しました。店内から炭火焼の香ばしい薫りが漂い、「これは美味しいに違いない」と思ったときに、頭の中で「美味しい伍魚福の赤どり炭火焼」×「美味しいカレーの味付け」+「日本人はカレー大好き」+「ちよつと珍しくて親しみやすい＆もちろん美味しい」という公式が閃いたとい

ヒット商品提案カードから 続々新商品登場予定

その後、山田社員はこのアイデアを「赤どり炭火焼旨味カレー仕立て」(当初の商品名)として提案。社長審査で合計得点46点。総合評価「5」を得て、協力工場での試作プロセスへ。試行錯誤を繰り返して、品質検査を受けてこの春に新発売となりました。7月には第2弾として「備長炭石窯仕上げ焼豚」にんにく醤油味「が正式発売予定。さらに3つの商品化候補が試作プロセスにあり、今後も続々と登場の予定です。ぜひご期待ください。

毎月150〜200件の
アイデアが
発案されています

これまでのヒット商品提案カード
からの商品開発

商品化第1号 「赤どり炭火焼 旨味カレー仕上げ」



(2008年4月〜2009年3月までの総計)

新 商 品



赤どり炭火焼
旨味カレー仕上げ

【参考売価】¥498 賞味期間 60日
内容量 72g



和菓の彩りお好みあれ

【参考売価】¥398 賞味期間 120日
内容量 90g



備長炭石窯仕上げ
焼豚にんにく醤油味

【参考売価】¥698 賞味期間 40日
内容量 200g



北海道広尾の焼ししゃも

【参考売価】¥498 賞味期間 90日
内容量 26g

デザイン・リニューアル! イベリコ豚シリーズ



専用POPをご用意しています。

1 イベリコ豚入りセミドライソーセイジ
2 黒背景に盛付写真でおいしさをアピール
3 赤と黄の帯でスペインのイメージを演出

イベリコ豚入り粗挽きソーセイジ
イベリコ豚のカクテルウインナー
イベリコ豚のガツ
イベリコ豚のスライスパンチエッタ
イベリコ豚のロモ
イベリコ豚の生サラミ
イベリコ豚の生ハム
イベリコ豚の肩ロースハム
イベリコ豚入りポロニアソーセイジ

¥1,500 プライスカード
タイトルボード

備長炭石窯仕上げ焼豚 にんにく醤油味

7/1
新発売!
サンプル出荷中

Point!
ここがうまさのポイント!
石窯仕上げ!

ウデ肉を表面はこんがり、中はジューシーにじっくりと焼き上げました。最後に備長炭を使用した石窯に入れて焼き上げることで、風味良く仕上げています。

Point!
にんにく醤油味!

風味豊かでコクのあるにんにく醤油ダレに、じっくり漬け込みました。

Point!
かくし味に一味唐辛子!

一味唐辛子をかくし味に使うことで、味に深みを出しました。

焼豚が売れるこの時期にぴったり!

■焼豚商品の販売枚数



資料:兵庫県C社2008年POSデータより

気温の上昇する時期に合わせて、焼豚の販売枚数が増加しています。食欲をそそる、にんにくの風味がビールにピッタリです!



地元テレビ局による取材風景

発案者
品質本部 部長 片岡 一治

営業支援室を開設しました

伍魚福では「お客様に昨日よりも喜んでいただくために」を目標として、「TEAM GOGYOFUKU」のメンバー全員が「どうすればお客様にもっと喜んでいただくことができるか」について自ら知恵を出し合い、お客様本位のサービス体制の革新に取り組んでいます。その取り組みのひとつとして「営業支援室」を開設しました。マーケティングの面から、営業活動のブランディングやソフト商品の開発などについて、ご提案の精度を高め、売れる売場づくりのサポートをしてまいります。



営業支援室のメンバー
リーダー 定浪 健太 河合 裕美
辻 美穂子 下田 あゆ子

営業支援室からのご提案



- 従来の紙ディスプレイ台は、佃煮商品が2個しか並びませんでした。今回「しじみ貝の佃煮」が3フェイス並ぶように横幅をサイズ変更しました。
- 従来は1ケース並べると商品がケースからはみ出していましたが、今回、高さは同じですが底を少し低くして、佃煮1ケース(8個×3フェイス)がぴったり収まるように変更しました。
- 奥行きを狭くして佃煮にぴったりのサイズに変更。きれいに並べられるようになりました。
- ディスプレイ台の柄を変更。少し色みをつけて高級感を演出しました。
- 今までご利用頂いておりました既存ディスプレイ台も引き続きご提案させていただきます。担当の繁盛係にお問い合わせください。

この夏おすすめの売場



酒の肴 津々浦々



土用しじみ
しじみ貝の佃煮

