

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]

vol.13

”チーム伍魚福”で
一人ひとりのお客様を強力サポート



珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2010年 vol.13
〒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)

神戸伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

TEAM GOGYOFUKU

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。



2010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!

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。

本誌も発刊4年目を迎えて定期刊行の道筋がつき、私も今号で編集長を卒業する日をめでたく迎える事となりました。新コンピュータシステムの導入、東京物流センターの移転など、何かと前例の無い新たな業務に関わる事が多いためこれまでの伍魚福人生の中で、本誌の創刊は、お客様との新たなコミュニケーションツールの創成を目的とした、その中でも最もやりがいのある案件でした。新しい編集部は新メンバーが加わり3名となるので、これまで一人でやってきた事を振り返れば本当に編集部らしくなると思います。大変短い間ではありましたが、ご愛読頂き真にありがとうございます。是非新しい編集部にご期待下さい。

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

“チーズム伍魚福”で 一人ひとりの お客様を強力サポート

- ①お客様の声の共有・活用システムの整備
- ②お客様に伝える仕組みの整備
- ③家飲みコーナーのご提案とトレンドづくり

2010年 伍魚福が特に力を入れさせていただくこと

品質本部

商品の品質の面で消費者からの声を直接お伺いし、品質の向上に努めてまいります。

品質向上 クレーム未然防止 問い合わせ対応 クレーム対応

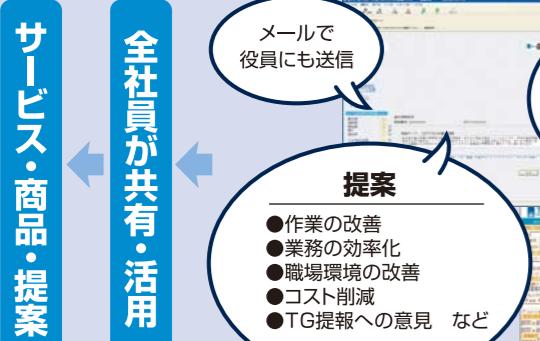
管理本部

間違いのない商品をお届けするとともに、情報システムを活用しよりお客様にお役に立つことをめざしています。

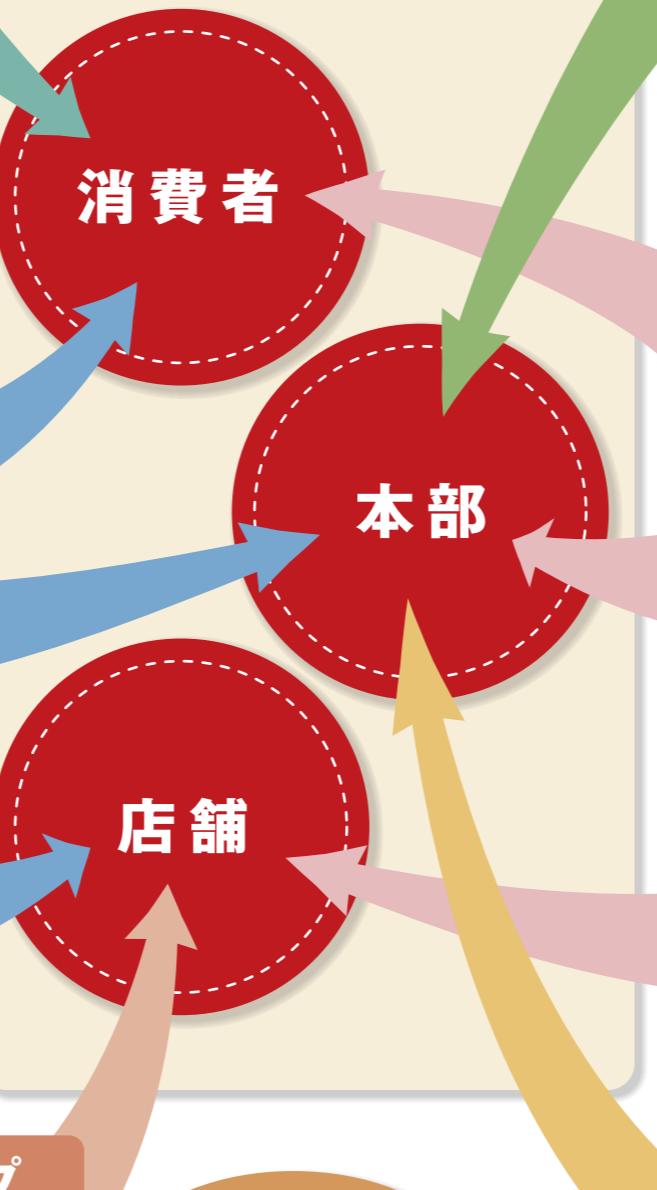
物流品質の向上	生産管理(欠品率の改善)	請求書発行・入金確認
物流システムの確立	EOS・EDI(データ交換)サポート	消費者向けホームページ

TG提報サポート

情報システムの整備の一環として、社員一人ひとりが日頃の活動の中で気づいた提報を、WEBブラウザを使ったシステムで、トップから社員まで全員が共有、ご提案の改善に活用できるシステムを導入しました。



一人ひとりの お客様の お役に立つために



商品本部

商品づくりの面から、お客様支援室と連携してマーケティング調査を行うとともに、主に本部のお客様とのコミュニケーションをサポートします。

本部同行商談
商品情報の提供
市場調査
商品改良
新商品開発

お客様支援室

多彩な情報をタイムリーにお届けしていくとともに、今年度はコールセンターを新設し、より広く皆様からの声を収集し、情報を提供してまいります。



店頭コミュニケーション強化グループ

各店舗とのコミュニケーションを担当し、情報のご提供やご意見・ご要望の聞き取りなどをきめ細かく行っていきます。



お客様繁盛推進部

お客様とのコミュニケーション頻度を向上するために、営業体制を機能別に2つのグループに変更いたしました。



緊密に連携

広域営業グループ

本部へのご提案やご意見・ご要望を伺う商談中心のコミュニケーションを担当します。



新たな取り組み②

FOOD ACTION NIPPON 推進パートナーに登録

FOOD ACTION NIPPONとは、日本の食を次の世代に残し、創るために、日本の食料自給率の向上を目指した国民運動です。より多くの国産農産物を食べることによって食料自給率の向上を図り、食の安全と豊かさを確かなものとして子供たちの世代へ引き継いでいくことを目指しています。伍魚福ではFOOD ACTION NIPPONの趣旨に賛同し、推進パートナーに登録いたしました。

伍魚福の
取り組み

- 日本各地の海と山でとれた素材にこだわり、ひとつ上の味を追求した「酒の肴 津々浦々」シリーズの強化
- 地元兵庫県の名産にこだわった「いかなごのくぎ煮」「明石だこの旨炊き」「神戸牛のすき焼旨煮」の強化
- 国産原料の新商品開発を強化、既存商品もできるかぎり国産原料への切り替えを推進



みんなで食料自給率アップ!

国産原料・国内加工の「いかなごのくぎ煮」

くぎ煮は、いかなごの鮮度が大切。水揚げ浜に近い加工場で直ぐに炊き上げることにより、折れ釘のような形に曲がり、頭から尾まで形が崩れずに炊くことができます。約1ヶ月の漁期の中で、魚の大ささによって炊き方を見極める技術も、地元に根付いた技術です。カルシウムが豊富なことから、子供から大人まで幅広い年齢層に召し上がっていただぐため、添加物は一切使用せず、食品素材だけで仕上げた安全・安心の食品。これも産地が特定でき、しっかり炊き上げる職人の技術水準が高いからできることです。



消費者に地元の名産品を訴求、地域活性化の取り組みも

伍魚福では3月から5月にかけての旬の時期には「新物」と記したラベルを商品に添付し、またPOPや販促物などで旬をアピールするとともに、試食販売や特設売場設置など大々的に販売促進活動を実施し、消費者に兵庫の名産品であることをアピール。地域活性化のための取組や、くぎ煮という文化の普及活動も積極的に行い、国内での食育普及や食文化の継承につなげていきたいと考えています。

「いかなごのくぎ煮」の認定取得 ふるさと小包 優秀業者賞(1988年)
兵庫県指定観光土産品協会 推奨品(2008年)
全国指定観光土産品連盟 推奨品(2008年)
長田ブランド育成事業運営委員会 「長田ブランド」認定 (2007年)



新たな取り組み①

デザイン・ルネッサンス神戸 PROJECTを推進

伍魚福は1955年の設立より神戸を本拠としてきましたが、その神戸市が推進する「デザイン都市・神戸」の事業の一環として、世界中で活躍されているプロダクトデザイナー 喜多俊之氏にゼミナール形式で指導いただき、伍魚福の既存チルド売れ筋商品のパッケージデザインを、よりお客様にわかりやすく、神戸らしくお洒落でハイセンスなものに改良するという取り組みをしています。

DESIGN
Renaissance
KOBE

PROFILE

工業デザイナー
喜多 俊之 氏

1969年よりイタリアと日本でデザインの製作活動を始めます。イタリアやドイツ、日本のメーカーから家具、家電、家庭用品などのデザインで多くのヒット製品を産む。ニューヨーク・近代美術館やパリ・ポンピドーセンターなどに作品が永久保存されている。また、日本各地の伝統工芸・地場産業の活性化、ブランドづくりを手掛けるなど、クリエイティブ・ディレクターとしても、多方面で活躍する。



試作中のパッケージデザイン

改良を進めている点

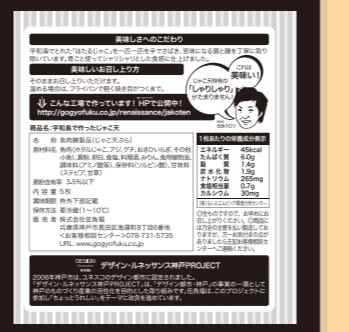
- | | | |
|-----------------|-------------|---------------------|
| ① 神戸らしいお洒落なデザイン | ② 中身がわかりやすい | ③ 食べ方の記載がある |
| ④ 栄養成分表示がある | ⑤ 開封しやすい | ⑥ 売場での商品選びを楽にするデザイン |

裏面情報

レンジ、湯煎、フライパン加熱等の実験を重ね、最も美味しいお召し上がりいただける方法を記載

お客様にお勧めしたい気持ちをお伝えするために、似顔絵と社員自身の実感のこもったコメントを記載

ホームページと連動させて、個々の商品の掘り下げた情報を公開



カラー展開

お酒を飲む方はもちろん、飲まない方にもお酒の好きな方へのお土産として参考になるよう、お酒との組み合わせを表現した3種類のカラーで展開

ワインに合う

Wine ワイン 良く合います

ビールに合う

Beer ビール 良く合います

和酒に合う

Sake 和酒 良く合います

統一したレイアウトとシンプルなデザインで洗練されたイメージを表現

パネル

食卓を演出する伍魚福の「エンターテイニングフード」の美味しさ、楽しさ、美しさをお客様にお伝えするために、食器には花の形をした器を用い、洋風・和風それぞれの盛り付けを。できる限りリアルに感じていただけるよう、高解像度の撮影で立体感や質感を引き出したビジュアルにしています。



力を入れてまいります。
定番商品の改良・改善に

お客様とのコミュニケーションを強化するとともに、お客様からいただいた多くの声やニーズを商品開発のヒントに改良・改善に取り組んでまいります。もちろん新商品も数多く発売していくますが、売上の大きなウエイトを占めるのはやはり定番商品です。その中でも特に売れ筋商品を改良し、リピーターの創生、商品の回転率・鮮度UPを図ってまいります。

2009
年度

2010年の注目商品!

[チルド]

生ハムペッパー スライスパンチetta ビアシンケン



国産豚肩ロース肉をじっくり熟成させてスモークしたまろやかな旨味の生ハムを程よい刺激のペッパーが引き立てています。



[ドライ]

パスタな時間シリーズ 炭火焼肉たむらのお肉で作ったジャーキー



豚バラ肉をじっくり塩に漬け込み、熟成室で熟成・乾燥させました。約20日間かけて独自の酸味と旨味を引き出しました。まろやかに仕上げました。



チルド Best10 10アイテムで40%の売上!

魚介類・練り製品・肉製品・チーズなどがバランスよくランキングされています。

1

特)一夜干焼いか／136g



2

宇和島で作ったじゃこ天



3

鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ



4

とんタンスライスペッパー



5

チーズパンチetta／50g



6

鯛入り天ぷら



7

カマンベール入りチーズ生包み／10枚



8

粒こしょうソーセイジ



9

国内産 生ハム



10

赤どり炭火焼き



ドライ Best10 10アイテムで50%の売上!

さきいかや柿の種、ピーナツなどの従来の売れ筋以外の商品が上位にランキングされているのが伍魚福の特徴です。

1

ピリ辛さきいか天



超売れ筋で不動の首位打者です

2

ちりめん山椒／110g



自然な風味が活いています

3

320g焼剣先



4

キャンディーポップ)キャラメル



5

大入俱楽部



酒の肴にごはんのお供にピッタリです

6

しじみ貝の佃煮



懐かしい味がうけています

7

津々浦々)昔懐かしのつまみ鮭



8

パスタな時間)ペペロンチーノ風味



9

津々浦々)函館の沖漬風焼いか



10

パスタな時間)カルボナーラ風味



西日本 Best10

ドライのNo.1は共通ですが、チルドは西が九州の名物のつま揚げ、東が北海道の名産の一晩干焼いかと、それぞれの産地に近いアイテムがトップです。

チルド

- 1 鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ
- 2 宇和島で作ったじゃこ天
- 3 特)一夜干焼いか／136g
- 4 粒こしょうソーセイジ
- 5 鯛入り天ぷら
- 6 チーズパンチetta／50g
- 7 とんタンスライスペッパー
- 8 フレッシュソーセイジ(レモン&パセリ)
- 9 赤どり炭火焼き
- 10 鹿児島の黒豚ソーセイジ

ドライ

- 1 ピリ辛さきいか天
- 2 320g焼剣先
- 3 キャンディーポップ)キャラメル
- 4 ちりめん山椒／110g
- 5 大入俱楽部
- 6 しじみ貝の佃煮
- 7 ポット)串足
- 8 特)焼あじ
- 9 パスタな時間)ペペロンチーノ風味
- 10 パスタな時間)カルボナーラ風味

チルド

- 1 特)一夜干焼いか／136g
- 2 宇和島で作ったじゃこ天
- 3 鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ
- 4 とんタンスライスペッパー
- 5 チーズパンチetta／50g
- 6 鯛入り天ぷら
- 7 カマンベール入りチーズ生包み／10枚
- 8 国内産 生ハム
- 9 赤どり炭火焼き
- 10 とんタンスライススモーク

ドライ

- 1 ピリ辛さきいか天／136g
- 2 ちりめん山椒／110g
- 3 320g焼剣先
- 4 津々浦々)昔懐かしのつまみ鮭
- 5 しじみ貝の佃煮
- 6 津々浦々)函館の沖漬風焼いか
- 7 パスタな時間)ペペロンチーノ風味
- 8 キャンディーポップ)キャラメル
- 9 パスタな時間)カルボナーラ風味
- 10 大入俱楽部

チルド Best 5

淡路のじゃこ天・生炊きちりめんは瀬戸内海で獲れた魚介類のみを使用しています。

1 淡路のじゃこ天

2 生炊きちりめん山椒／60g

3 旨辛にぎりいか天

4 牛タンスライス／50g

5 黒胡椒焼いか

ドライ Best 5

うるめやししゃもなど、人の手を余り加え無い、より自然に近い魚介類が伸びています。

1 焼うるめ

2 焼ししゃも

3 津々浦々)焼きだこ

4 津々浦々)丹波黒豆しづり

5 110g備長炭カシューナッツ

コールセンターでよく売れた商品をお伺いいたしました。



1 特)一夜干焼いか

2 鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

3 ピリ辛さきいか天

2009-2010年末年始の人気商品 Best 5

4 宇和島で作ったじゃこ天

5 チーズパンチetta