

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.25

第2回
伍魚福

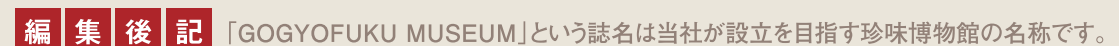


GOGYOFUKU MUSEUM

珍珠情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2013年／vol.25
〒663-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL.078-241-1111

031-5735 / FAX.078-734-0772 / お問い合わせ・お客様盛係(担当 関)

ひとりひとりが「珍味を極める」。「もっとおもしろい売場で日本を元気に!」します。



本誌2010年6月VOL14号から編集長を務めて参りましたが、今号で卒業することとなりました。3年で12号分の編集をさせて頂きましたが、特に初めて手掛けたコトPOP特集が印象深いです。営業の仕事をしながらの編集となり、いろいろな方に協力頂き今まで発刊する事ができました。本当に感謝しております。次号より、定浪編集員が編集長となります。是非新しい編集部にもご期待下さい。ご愛読頂き本当にありがとうございました。これからもGOGYO FUKU MUSEUMを宜しくお願い致します。

伍魚福ミュージアム 編集長 関 行雄(seki@gogyofuku.co.jp)

(表紙デザイン／商品部 村田 晴美)

お問い合わせ／お客様繁盛係(担当 関)



KOBE 伍魚福

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14
<http://www.gogyofuku.co.jp/>

TEL. 078-731-5735
FAX. 078-734-0772

第2回 いかなごのくぎ煮文学賞開催!!



グランプリ

年ごとのくぎ煮の味もままならず
塩を引いたり糍入れたり

大林悦子様(兵庫県・女性)

準グランプリ

父母の味

「またか……」

まだ給食のない時代、春先の弁当のおかずは明けても暮れてもイカナゴの天ぷらか佃煮だった。級友に見られるのが恥ずかしくて、小学生の私は腕で弁当箱を隠して食べたり、時には手をつけずに学校帰りに海に向かって中身を捨てたものだ。

しかし、そんなある日、イカナゴ漁をしていた父の網船が春嵐に遭遇して難破した。浜辺に座礁した船に人影はなく、ただ砂浜に二人分の足跡があるという知らせが届いたとき、母の顔が曇った。三人の乗組員の内二人は父よりもずっと若く、もう一人は年上だけど筋肉隆々だった。行方知れずになったのは父に違いないと覚悟した母は父の着替えを担ぎ自転車を漕いだ。

(続きはWEBサイトをご覧ください)



三田完先生 講評

関東の方から寄せられたイカナゴの思い出です。漁師だった父、そしてイカナゴの弁当を息子に作りつづけた母。平凡な家族といえども、長い歴史のなかにさまざまなドラマがあります。イカナゴの味を軸に、感動的な家族の逸話が描かれました。

三田完先生 講評

くぎ煮には家庭それぞれの味があります。また、味を進化させるために作り手も毎年工夫を凝らします。そんなくぎ煮作りの苦労を見事に短歌形式で表現した作品です。ほのかにただようユーモアに惹かれました。

851点
ものご応募
ざいごとう募
ごありがとうございました。

特選作品(川柳部門)

いかなごは俺だくの字の終電車

福島 敏郎様(神奈川県・男性)

この釘は釘煮のような味がする

枝松 憲生様(岡山県・男性)

特選作品(俳句部門)

源平の夢いかなごの踊る海

木村 達雄様(大阪府・男性)

特選作品(エッセイ部門)

ぼくはこの日、初めて……

(続きはWEBサイトをご覧ください)

村上 由香様(兵庫県・女性)

三田完特別賞作品(エッセイ部門)

くぎにがたべたい

森山 ひかる様(千葉県・女性)

わたしは、いかなごのくぎに
が大好きです。
こうべのおばあちゃんが来てく
れていた時には、おみやげにとっ
さり、タッパにいれてもつてきて
くれました。



(本号の表紙に掲載WEBサイトでもご紹介しています)

入選作品(俳句部門)

いかなごの 孫師のすくう 手には春

茂木 俊和様(埼玉県・男性)

春風も 煮込んで送る くぎ煮かな

光畑 勝弘様(岡山県・男性)

二年越し 仮設にくぎ煮 届く春

宇野 邦久様(福島県・男性)

入選作品(川柳部門)

佃煮と釘煮の違い知った嫁

長峯 福太郎様(東京都・男性)

「春ですわ」「くぎ煮ですわ」とご挨拶

水谷 あづさ様(奈良県・女性)

入選作品(川柳部門)

「大漁！」と子供が叫ぶおすそ分け

旬のくぎ煮がまだ温かい

中原 修様(大阪府・男性)

入選作品(エッセイ部門)

黄色いお米といかなごのくぎ煮

「わるいわねえ、お米、またちようど貸してもらえない？」
子どもの頃、夕暮れになると勝手口でたまにこんな話し声が聞こえてきた。
勝手口は半畳ほどの土間で、まだ石炭だった風呂の焚きつけ口があった。黒ずんだ戸の隙間から覗きこむようにして、近所のTさんが頭を下げている。

(続きはWEBサイトをご覧ください)

三田完先生 講評



特別審査委員長
作家・俳人
三田 完 氏

★第80回オール読物新人賞受賞
「櫻川イワンの恋」
★第137回直木三十五賞候補「俳風三麗花」

1956年埼玉県浦和市出身。慶応義塾大学文学部卒業。NHK勤務、主に歌謡番組を担当。退職後、放送作家、音楽プロデューサーとして活躍。ニュースステーションの名物コーナーだった「最後の晚餐」なども担当。いかなごの「くぎ煮」との出会い、2000年頃、作詞家の阿久悠氏からプレゼントされたこと。

皆さまのくぎ煮に対する想いを綴っていただく「いかなごのくぎ煮文学賞」の第2回を開催。今年も全国から多数のご応募をいただきました。作家俳人の三田完氏を特別審査委員長に各賞を審査させていただきました。本当にたくさんのご応募ありがとうございました。

第2回 いかなごのくぎ煮文学賞 実施概要
応募期間……2013年 2月15日から3月10日 準グランプリ……1名
応募方法……Eメール、FAX、郵送 特選作品……4名
応募総数……851点 特別賞……1名
入選作品……7名

作品のコメント、選者・三田氏の選評などをWEBページに掲載しています。ぜひご覧ください。 くぎ煮.jp 検索

くぎ煮とは？



■ くぎ煮の由来

いかなごのくぎ煮とは、生の稚魚を醤油・砂糖（ざらめ）・生姜で煮詰めたもので、できあがりか折れた釘のように見えるためこう呼ばれています。昭和10年に発行された「滋味風土記」（魚谷常吉著）という、今でいうグルメ本のような書籍によれば、その頃から既に「釘煎（くぎいり）」という漁師の料理があったそうです。この「釘煎」が、いつしか「釘煮（くぎに）」と呼ばれるようになり、広く知られるようになったのでしょうか。また同年の神戸新聞によれば、当時もいかなご漁は、淡路島の東岸から神戸・須磨方面の一带が最も盛んな地域とされていたようです。

■ 神戸の風物詩

くぎ煮において何よりも重要なものは鮮度。垂水や明石港では朝早く出漁して昼過ぎには店頭で魚が並ぶ昼網があり、新鮮ないかなごを求めて人々が集まります。家庭で炊く量も半端ではなく、それをご近所や遠方の親戚へ送ることも盛んです。神戸のスーパー等では解禁日前からいかなごセットを販売し、調味料の醤油やざらめの他に、大きな鍋や保存用のタッパーも売られているほどです。また、街中ではオリジナルソングも聞こえ、各家庭自慢のオリジナルくぎ煮コンテストや販売会・講習会等々、イベントも開催されています。



いかなご【玉筋魚】 スズキ目イカナゴ科の魚類
英名：Japanese sand lance

■ 名前の由来

いかなごという名前の由来は「糸のように細長い小魚」という古語にあります。成長すると体長約25cmにもなりますが、くぎ煮に使うのは小さな稚魚。関西のいかなご漁は、春先に兵庫県・明石にある県立水産技術センターが試験曳きを行い、稚魚の成育などの調査結果をもとに解禁日が決められ、例年2月下旬～3月下旬頃から行われます。

伍魚福とくぎ煮の40年

■ 商品化のきっかけは…

伍魚福が「くぎ煮」（登録商標）を商品化したのは、昭和46年のことです。きっかけは、神戸のキヨスクさんから「神戸のお土産として何か良いものはないか」と持ちかけられ、共同開発に取り組んだことです。伍魚福としては、神戸の名産品として、当時はまだ余り広く知られていなかったいかなごのくぎ煮をご提案しました。

■ くぎ煮の魅力を追い求めて

以来、40年にわたり、伍魚福ではくぎ煮の魅力を追求。美味しさを最大限に引き出す「素材・鮮度・製法」にこだわっています。さらに、新幹線の神戸駅での「くぎ煮フェア」の開催、くぎ煮コンテストやくぎ煮をテーマとした川柳や文学賞の開催など、家庭料理として地元で親しまれてきたくぎ煮を、全国的に知られた「神戸の名産」に育てる普及活動にも努めています。

第11回 くぎ煮コンテスト、 伍魚福賞の発表です！

2013年3月9日神戸長田区アグロガーデン駒ヶ林店にて、「第13回 いかなごのくぎ煮コンテスト」が開催され、厳正なる審査の結果、伍魚福賞には神戸市長田区の前田雅子さんのくぎ煮が選ばれました。前田さんは第8回にも伍魚福賞に選ばれています！

※詳しくはホームページをご覧ください



くぎ煮専門サイト「くぎ煮.jp」で、あなたもチャレンジ！

<http://kugini.jp>

くぎ煮検定



当検定は、いかなごのくぎ煮振興協会公認の検定です。

- 問題について 問題数は全部で20問。くぎ煮について、いかなごについての一般的な知識について出題いたします。
- 時間制限 1問あたり30秒の時間制限(合計検定時間10分)、各問題ごとにタイムオーバー時は次の問題へと進みます。
- 検定の階級

正解数	認定階級
全問正解	くぎ煮博士
19問～15問	くぎ煮1級
14問～10問	くぎ煮2級
9問以下	不合格
- 合格された方には、ニックネーム、検定階級、日付、認定番号入りのいかなごのくぎ煮振興協会公認・認定画像を進呈します



モンドセレクションは、ベルギーのブリュッセルに本部を置く国際的な品評機関。世界各地にある優れた市販商品の評価、品質向上を目的として、ベルギー王国経済省とECC(当時)が共同で創設したものです。今回、このモンドセレクションで伍魚福の「いかなごのくぎ煮」が昨年に引き続き2年連続で金賞を受賞いたしました。

モンドセレクションは「食のオリンピック」「食のノーベル賞」とも呼ばれ、消費者様の認知も高い品評会。受賞をアピールする専用POPもご用意しておりますので、店頭アピールに活用ください。

NEWS! モンド
セレクション
金賞を受賞
しました!!

2013年度
2年連続

チルド珍味・ドライ珍味100種類を超える品揃えの酒の肴専門店

「KOBEBE 伍魚福 阪神梅田店」のご紹介

2013年3月15日(金)に、大阪市北区梅田の阪神百貨店地下1階に酒の肴専門店「KOBEBE 伍魚福 阪神梅田店」をオープンいたしました。
「チルド珍味」を取り扱う直営の店舗となります。

この店舗では、家飲みを中心とした52週MD運用の確立と、マーケティングノウハウの蓄積をし、マーケティングの基礎となる実売場での実績をデータ化し、全国で展開して頂いている伍魚福の家飲みコーナーにお役立て頂けるように、情報発信をできればと考えています。

酒造メーカー様とのコラボ展開も実施し、お酒と酒の肴のクロスMD展開についても積極展開を予定しています。
5月より、週末に伍魚福社員が輪番で売場で接客する取組も開始しました。
一人ひとりが直接お客様と接する機会を持つことにより、お客様の声を生に聞き日々の仕事に役立てたいと考えています。

今後も美食の街「神戸」より創業58年の酒の肴専門店として圧倒的な品揃えで、みなさまの晩酌の時間を豊かなものにしていきたいと思っております。

「このお酒にはこれ!!」 お酒と食のマッチングをご提案!

伍魚福のブランドメッセージでもある、「ちょっとうれしいエンターテインングフード」をコンセプトに、要冷蔵のチルド珍味や常温商品を約100種類以上揃え、ワインや日本酒などに合う酒の肴にこだわった珍味をご提供いたします。
※エンターテインング=「おもてなし」「人を楽しませる」という意味があります。



スタッフ紹介



山下店長(左) 矢引(右)



河合



黒田

伍魚福の
新
スローガン

珍極

「珍味を極める」
伍魚福の新スローガン「珍極」
伍魚福の社員一人ひとりの
「珍極」への取り組みを
ご紹介します。



2013 新入社員特集!



前田 奈菜絵 (まえだ ななえ)

血液型: B型 誕生日: 1990年7月11日
好きな食べ物: 白玉・水炊き
趣味: サッカー観戦、ジム
伍魚福商品の中で今お気に入りの商品とその理由:
「鹿児島黒豚ソーセイジ」がお気に入りです。もちっとした食感と濃厚な旨味がクセになります!



井上 歩 (いのうえ あゆみ)

血液型: A型 誕生日: 1990年5月30日
好きな食べ物: プリン、かつ丼、オムライス
趣味: ライプに行くこと
伍魚福商品の中で今お気に入りの商品とその理由:
「豆腐入りさつま揚げ」です。やわらかく、甘めの味付けがお気に入りです!是非食べてみてください!

私の珍極は、現在研修中の顧客対応グループにおいて受注や電話での応対を通じてお客様に親身なサービスを提供することです。たくさんの方に伍魚福の商品を「売りたい」「食べたい」と思ってもらえるようにいつも常にお客様の立場を第一に考え、感謝の気持ちを伝え続けていきたいです。

私は「Kコン」のシステムを極めていきたいです。「Kコン」は伍魚福の中核を担っているシステムなので、その操作を事細かに覚え、極めることでどの分野でも通用すると思えるからです。どこかの部署に配属されてもすぐに役立つ人になりたいので、Kコンをたくさんいじって極めていきたいと思っております。

田淵 雅也 (たぶち まさや)
血液型: AB型 誕生日: 1991年3月18日
好きな食べ物: チキン南蛮
趣味: 散歩、映画鑑賞、料理
伍魚福商品の中で今お気に入りの商品とその理由:
「チーズパンチェッタ」です。パンチェッタとチーズが最強のコラボレーションで、一度食べたら止まらなくなる位、美味しかったからです。見た目もオシャレで、ずっと家に常備したいと思える商品と思っています。ぜひ食べてみてください!!

百貨店限定商品も充実!!

季節、イベントに合ったお酒と相性の良いおつまみも毎週週変わりでご案内し、いつ来店されても新鮮な売場提案をいたします。
また、百貨店限定で国産原料にこだわった「珍味を極める♡シリーズ」、ピリ辛さきいか天の限定バージョン、セット商品なども販売いたします。



■店舗概要
名称 KOBEBE 伍魚福 阪神梅田店
所在地 大阪市北区梅田1-13-13 阪神梅田本店B1F
開店日 2013年3月15日(金)
営業時間 日・月・火・祝 / 10:00~20:00
水・木・金・土 / 10:00~21:00
TEL 06-6348-8051(直通)
店舗責任者 店長 山下宏光