

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2013年10月号
[伍魚福ミュージアム]
vol.27

ラジオ番組とタイアップ! 珍味・マリアー・ージュ情報発信中!!



KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2013年10月号 vol.27

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL.078-731-5735 (代) / FAX.078-734-0772 / お問い合わせ：マーケティング室(担当 定浪)

伍魚福 BtoB向けホームページがリニューアルしました!!



伍魚福マーケティング室
ホームページ

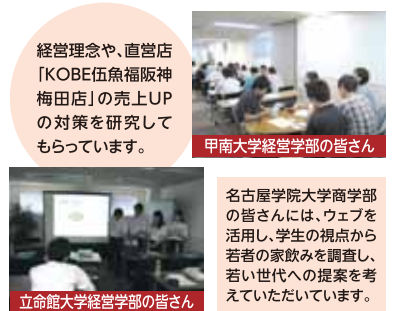
2013年7月、伍魚福マーケティング室のホームページがリニューアルオープン!
新商品発売情報や、直営店である『KOBE伍魚福阪神梅田店』でのMD展開
等、お役立ち情報盛りだくさんのページです! 伍魚福コトPOP研究所レポートの
バックナンバーをダウンロードしていただけます。ぜひご覧ください。

<http://www.gogyofuku.co.jp/mk/index.html>

大学生との取り組み “M labo (エムラボ)”

「Mラボ」とは、神戸新聞社と兵庫県中小企業
団体中央会がタッグを組んで大学生と兵庫県内
の中小企業の就職マッチングを目指す事業です。
「Mラボ」の「M」は、マッチング、マネジメント、マー
ケティングなどの頭文字のM、「ラボ」は「実験
室」の意味を込めています。

Mラボでは、求人と求職のミスマッチをなくし、兵
庫県内の中小企業への求職を増やすため、大
学のゼミ単位で中小企業の課題を調査研究す
る「課題解決ラボ&発表会」などを実施中。
伍魚福でも、大学生を受け入れて経営理念や
マーケティングについて研究してもらっています。



<http://m-kobe.com/>

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。

早いもので今年も残りあと3ヶ月ほどになりました。これから、ボジョレー・ヌーヴォー解禁、クリスマスとワインの需要も高まってきます。現在当社はワイン好きで知られるミュージシャン・ばんばひろふみ氏がパーソナリティーを務める、ラジオ関西「ワインDEわいわい!」に毎回参加させていただき、ワインとおつまみのマリアー・ージュを探究しています。今号では、ラジオ番組とのタイアップとクリスマスに向けての売場のご提案をさせていただきました。是非、売場づくりの参考にしていただければと思いますのでよろしくお願いします。

編集長 定浪 健太

(表紙デザイン/商品部 黒田 佳代)

次回の「GOGYOFUKU MUSEUM」は2014年1月に発行します

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/>

お問い合わせ/マーケティング室(担当 定浪)

TEL.078-731-5735 (代)
FAX.078-734-0772



ワインとおつまみ マリアージュ のPOINT

マリアージュとは…
ワインと食品の相性が
合った状態のこと

1 ワインの色と 食材の素材の色を合わせる

赤…赤身の魚、赤身の肉(牛、仔羊)など
白…白身の魚、白身の肉(鶏、豚、仔牛)など

2 ワインの色と ソースの色を合わせる

赤…バルサミコソースなど
白…バターソース、ハーブソースなど

3 食材が育った場所を合わせる

海に近い場所やかつて海底だった土地で
育ったブドウのワインには海の幸のおつまみ
内陸部の土地で育ったブドウのワインには
山の幸のおつまみ

4 ワインの酸味と食材の 脂質を合わせる

食材の脂質を感じる料理には
酸味のしっかりしたワインを合わせると、
口の中がリフレッシュされて食事が進みます

『ワインDEわいわい!!』で紹介されたマリアージュ



スパイシーな
味わいの
赤ワイン



Mariage!



いかなごのくぎ煮

いかなごのくぎ煮の甘味が、飲み
終わったあとに少し残るワインの
苦みで引き立てられます!



酸味のある
辛口の
白ワイン



Mariage!



デンマーク風
サラミ

デンマーク風サラミはワインに漬けて熟成させ
ているのでほのかな酸味があります。辛口の白ワイ
ンが脂をうまく流してすっきり飲めます。



果実味豊かな
ロゼスパークリング



Mariage!



鹿兒島で作った
豆腐入りさつま揚げ

濃厚なワインの味わいが、甘辛く
味付けしたさつま揚げにフィットし
ています。



キレのある
辛口シャンパン



Mariage!



やわらか鮭とば

鮭とばの脂とすっきりとキレのあ
るシャンパンの相性バツグン!



スパイシーな
味わいの
赤ワイン



Mariage!



粒うに

生うにとワインを合わせるのは、ソムリエ界ではタ
ブーとされていたそうですが、当社の粒うには、塩
分とアルコールにより、驚くほどの美味しさに!



柑橘系の
味わいの
白ワイン



Mariage!



ビアシケン

爽やかな柑橘系の味わいが、スパイス
の効いたビアシケンに合います。



のど越しの良い
白ワイン
(微発泡)



Mariage!



やわらか小いわし
七味仕立て

白の発泡ワインにはみりん系の味
がよく合い、また七味などの辛み
も相性が良いんです!



辛口の
スパークリング
ワイン



Mariage!



フレッシュソーセイジ

爽やかな香りに、レモンとハーブの
香りがよく合います。

伍魚福では現在、関西のラジオ番組とタイアップ中!おすすめの珍味情報を、ラジオを通じて多くの方へお伝えしています。

ラジオ番組とタイアップ! 珍味・マリアージュ 情報発信中!!

ラジオ関西 558kHz 放送エリア:関西一円

放送日時
毎週 土曜日
18:00~18:30

『ばんばひろふみ ワインDEわいわい!!』

番組の
Facebookページ
でも視聴することが
できます!

ワインDE
わいわい!!
RADIO KANSAI



伍魚福社長の山中と、商品部
の大橋が登場。
ワインに合うおすすめ商品を
紹介しています!



取材に行った際に、伍
魚福ミュージアム編集
部の定浪・河合も入っ
て記念撮影☆



ばんばひろふみ氏、
村田氏、ソムリエル
の方がワインとおつ
まみを吟味。

ラジオ関西で放送中の「ワイン
DEわいわい!!」は、プロが
選んだ素敵ワインの紹介、
ソムリエルによるワイン
のワンポイントレッスン等、ワ
インを楽しむ番組。パーソナリ
ティーはワイン好きで知られるミュージシャン・ば
んばひろふみ氏と、フード探検家のムッチーこと
村田聡氏。伍魚福は番組内の「珍味DA珍味」の
コーナーで登場!王道の組み合わせだけでなく、
くぎ煮と赤ワインなどの意外なマリアージュも探
究しています!

ラジオ大阪 『食べるラジオ』
1314kHz 放送エリア:関西一円

放送日時
毎週 火曜日
23:30~24:00

食べる
ラジオ



「食べるラジオ」の収録。第7回目の放送分は伍魚福の研
究所で行いました。おいしいさきいかの見分け方など
を、商品部の大橋がお伝えしました!



ラジオ大阪で放送中の『食べ
るラジオ』は、美味しいもの大
好きのフード探検家ムッチー
こと村田聡氏が、巷にあふれ
る食の情報に真摯に立ち向か
い、食の謎や疑問を徹底的に
究明する食のバラエティー番
組です。伍魚福は毎週約1分
間 珍味の紹介をしています。



洋風オードブルセット
¥980 (税込) **チルド**



盛り付けるだけで手間なく、
バラエティーに富んだオードブルが出来上がり！
ワインと合わせてちょっと贅沢な気分をご家庭で。

ボジョレー向け
受注締日10月30日(水)
出荷日11月18日(月)

クリスマス向け
受注締日11月20日(水)
出荷日12月12日(木)

年末年始に 大活躍！ 新商品のご紹介

※新商品をオープンケースで陳列したイメージは、
「伍魚福コトPOP研究所レポートNo.13」をご覧ください！



国産の鶏チューリップを
甘辛く仕上げました。
お子さまにもおすすめ！

鶏チューリップ甘辛仕立て
¥648 (税込) **チルド**

受注締日11月20日(水)
出荷日12月12日(木)



国産豚を使用した
骨付きハムです。
黒こしょうでスパイシーな
味付けに仕上げました。

骨付き
ポークスモーク
¥880 (税込) **チルド**

受注締日11月20日(水)
出荷日12月12日(木)



熱燗を注ぐだけで、
カンタンに
ふぐのヒレ酒が
出来上がります。

ふぐひれ **ドライ**
¥350 (税込)
11～1月末までの
限定商品！



毎年好評の、年末には
欠かせない七面鳥の
レッグをスモークしました。

スモークターキー
¥2,100 (税込) **チルド**

受注締日11月20日(水)
出荷日12月2日(月)



あわびの肝を
練り込んだ、
蒸しあわび風の蒲鉾です。

あわび風蒲鉾
¥298 (税込) **チルド**

出荷日12月2日(月)

銀座の人気店との
コラボレシピ
シール
第2弾！

銀座の人気店
「銀座ロックフィッシュ」の
オーナー・間口一就氏
監修のレシピシールを
売れ筋商品に添付します！

右記商品のレシピシールは、10～12月の
約3か月間商品に添付し出荷します。



新商品・企画についてのお問い合わせは
貴社担当のお客様係まで！

TEL.078-731-5735 (代)

売れ筋の
定番
伍魚福商品

高単価、
希少性の高い
ハレの日向け
伍魚福商品

ワイン、
プレミアムビール
などの
酒類、飲料

Merry
Christmas

お客様の
ライフ
スタイルに
合わせた

クリスマス売場の
ご提案

期間・数量
限定
伍魚福商品

ピザ、サラダ等の
パーティー
向け商品

ケーキ、
カットフルーツ等の
スイーツ類

クリスマスだから、
華やかにしたい・・・けど忙しい



ファミリー
世帯
へのご提案

伍魚福からは
スモークターキー
一夜干焼いか
粒こしょうソーセイジ
やわらかローストビーフ など



その他
惣菜 (4～6人分)
ピザ
ケーキ (ホール) など

クリスマスだから、
ちょっと贅沢なものを少しずつ食べたい！



少人数
世帯
へのご提案

伍魚福からは
洋風オードブルセット
フォアグラ(オア)
トリュフ入りチーズ生包み
チーズパンチェッタ
クリームチーズ生ハム包み など



その他
惣菜 (1～2人分)
ケーキ (カット)
カットフルーツ など



珍 極

伍魚福の
新
スローガン

「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。

私は、お取引をいただいている
皆様との新しい関係性で、次世
代のバリューチェーンを創造し、
健やかで心ゆたかな食シーンを
実現し続けることを極めます。
これまでの習慣や慣例、常識を
越えた発想で臨みたいと思ってい
ますので、奇抜なアイデア、面
白いヒントがありましたら、是非
加納までご一報ください。

マーケティング本部 副統括
加納 謙一



私の珍極は、伍魚福の珍味を得
意先様への届け、お客様に喜ん
でいただくことです。商品の
チェック、整理・整頓すること、特
にお土産売場でのお客様の対
応には十分気を付け、伍魚福の
おいしい珍味を案内していきたい
と思っています。

マーケティング本部 広域営業グループ
西日本チーム
松本 好雄



私の好きな言葉です。
お客様の笑顔が見ら
れるように伍魚福物
流センターの一員と
していつも仕事に励
んでいます。

管理本部 物流グループ
小関 新治



私の珍極は「電話」です。お得意
先様への電話案内、情報発信で
は顔が見えない分、接遇力でカ
バー！お得意先様からのお声で
元気をいただいています。情報
を迅速にお伝えしたいと思ってい
ます。

マーケティング本部
内勤営業グループ
浜 由美子



売場づくりのPOINT

- ①店舗の顧客像と
伍魚福お客様像
(ポジショニングマップ)を
フィットさせた商品選定
- ②選びやすく買いやすい売場
・新商品コーナーの設置
・各カテゴリーごとに分けた売場
・売れ筋商品を下段にボリューム陳列
- ③商品を選んでいただきやすくする
コトPOPを設置

店舗データ

- 場所：市街地
- 客数：約2500人／日
- 伍魚福尺数：6尺5段

顧客属性

- 主な世帯：ファミリー
- 顧客年代(多い順)：①40～50代、②60代以上、③30代以下
- 食・暮らしへのこだわり：普通

コンセプト

40代～60代のお客様をターゲットとした
商品構成と分かりやすい売場

海産物・練り物コーナー

ファミリー層や50代以上に支持されて
いる練り製品や海産物を集めました。

導入商品

鹿児島で作った
豆腐入りさつま揚げ、
やわらか焼えび など

こだわり層向け商品

あわび・うになど、食に対してこだわりの
強いお客様向けの商品。

導入商品

粒うに、
殻付天然あわびの
やわらか煮 など

新商品コーナーの 設置

食や暮らしへの好奇心が
強いお客様に新しい商品
を導入されたことがわか
るよう、1カ所に集めて
陳列。

導入商品

とんトロスモーク、
やわらか甘酢いか など

ワインに合う カテゴリーの設置

ワインに最適な商品や、
40代のお客様にも支持さ
れているハム・チーズ系
の商品を陳列。

導入商品

クリームチーズ生ハム包み、
国内産生ハム など

ソーセイジなどの肉製品を集めたコーナー

60代前後をターゲットとした粒こしょう
ソーセイジや、年齢を問わず支持され
ているローストビーフなどの肉系商品
を集めています。

導入商品

粒こしょうソーセイジ、
やわらかローストビーフ、
赤どり炭火焼き など

売れ筋商品のボリューム陳列

お客様におすすめ商品であること
が分かるように、年齢を問わず幅広
く支持されている商品を最下段で
ボリューム陳列。

導入商品

一夜干焼いか、
串だこ、
アイスバイン など

実績
(8月)

目標

20万円 前年
約18万円



実績

21万円 目標比105%
前年比117%

売上・利益
アップの
ための

お客様のライフスタイルにフィットさせた
伍魚福流売場づくり

事例紹介

伍魚福ミュージアム前号でご紹介した伍魚福流売場づくりにより、
前年比117%、目標対比105%を達成した事例をご紹介します。

バイヤー・売場ご担当者様へ