

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2014年4月号
[伍魚福ミュージアム]
vol.29

もっとイカが好きになる!? イカのおつまみ特集!!

「IKA総選挙(IKA27)」とは?

「おつまみ専門店 伍魚福」のイカのおつまみ27種類を
アイドルに例え、お客様に“お気に入り”No.1はどの
娘(イカ)かを、投票式で選んでいただく。気になるNo.1は…?

要チェック!

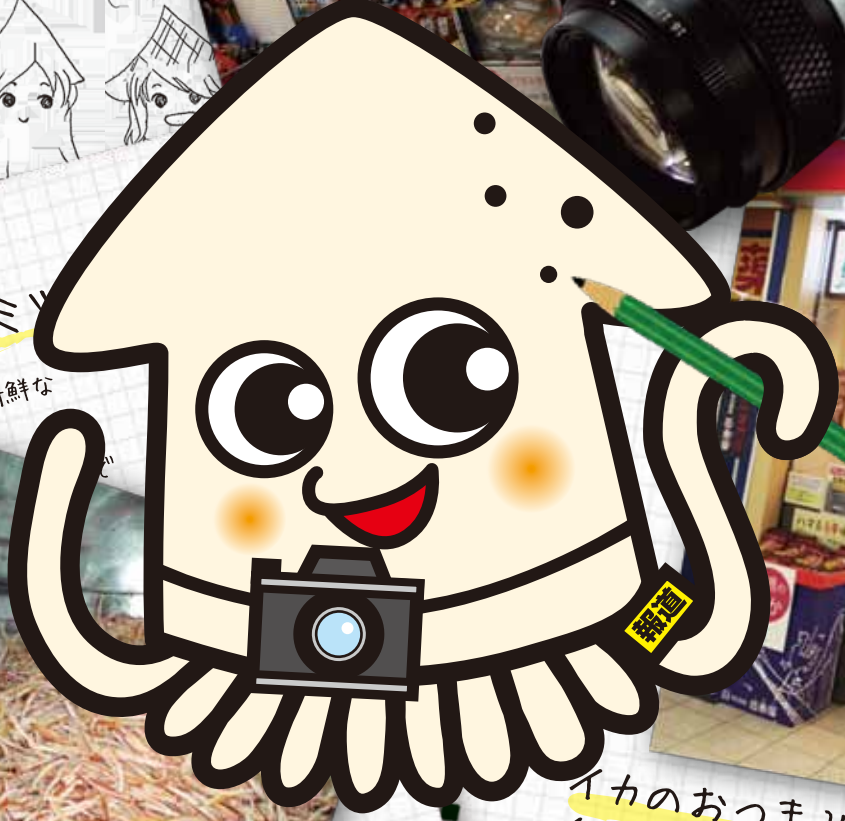
↓伍魚福の
女子社員が
イラストを作成

一夜干しイカが、いかに

一夜干しイカのおいしさのヒミツ

①北海道近海でとれた新鮮な
スルメイカ使用

②高温で乾
燥し上げ



イカのおつまみ専門店
各地で続々登場!!

伍魚福自慢の「イカのおつまみ」を集めた専門店が
各地で出店された。
商品の「色とりどりさきいか天」から、激辛すぎて
止まらない!?「ハバネロさきいか」といった異色
まで、あらゆる「イカのおつまみ」が勢ぞろい。

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2014年 vol.29
〒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)

TEAM GOGYOFUKU

ひとりひとりが
「珍味を極めた」
真の「お客さま繁盛係」
を目指します。



代表取締役 会長 山中 勉



代表取締役 社長 山中 勲



常務取締役 山本 雅男



品質本部 課長 南川 知久

マーケティング本部 お客様繁盛推進部



部長 高橋 英二



副部長 加納 謙一



課長 藤戸 肇



課長 佐藤 良文



係長 関 行雄



山田 泰弘



伍々 明



児島 豊



佐藤 文彦

マーケティング本部 お客様繁盛推進部



課長 廣田 栄太郎



藤原 英樹



辻 美穂子



矢引 幸二



服部 亮



下田 あゆ子



店長 山下 宏光



田中 修二



三浦 明日香

マーケティング本部 BtoC事業部

マーケティング本部 マーケティング室



定浪 健太



木谷 裕美



次長 大橋 弘樹



松浦 由貴子



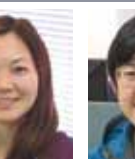
黒田 佳代



次長 佐藤 篤文



金円 奈緒



藤原 雅弘



井上 歩

商品本部 商品部

管理本部

管理本部



係長 石田 亘



田淵 雅也



課長 加茂田 勝



横谷 正明



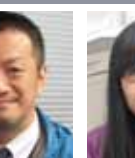
都 知道



石橋 智之



係長 佐々木 繁



課長 栄 陽子



降幡 弘美

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。

今号の「イカ特集」はいかがでしたでしょうか。伍魚福ではイカ製品を販売するだけでなく、「全員がいかをさばける会社」を目指した研修を実施するなど、「イカ」とは切っても切れない関係にあります。商品知識から売場づくりまで、「イカ」に関するすべてを極めていきたいと思っています。そして、イカのおつまみ総選挙への応募もお待ちしておりますのでよろしくお願いいたします!!

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6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

～イカのおつまみ専門店の事例～

期間限定で「イカのおつまみ専門店」を出店。売れ筋商品の「一夜干焼いか」をはじめ、イカのおつまみのみを販売。『今週のイカ』と題して、週替わりに登場する商品もあり、集客力の高いイベントとなりました。

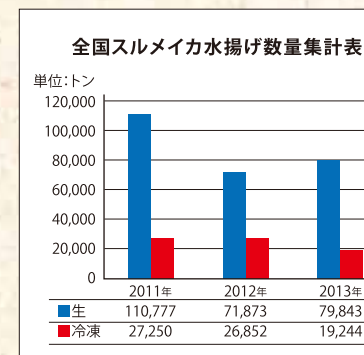
左: JR高槻駅 駅構内
(2013年4月1日～4月30日)
右: JR大阪駅アントレマルシェ
大阪セントラルコート店内
(2013年5月29日～6月30日)



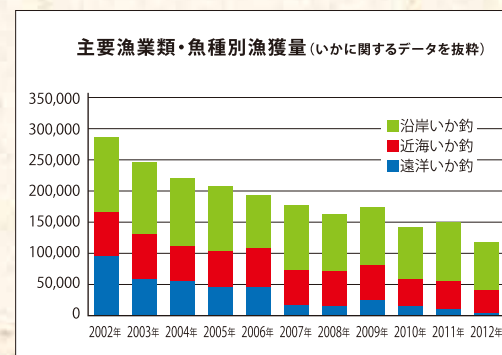
～イカのおつまみ売場のご提案～



売場づくりについては、お気軽に担当のお客様繁盛係まで! TEL.078-731-5735(代)



データ出典元:JF全漁連



データ出典元:農林水産省

昨今のイカ漁事情

2011年と比べて、12、13年ともにスルメイカの水揚げ量は減少傾向で、水産加工業者は原料不足に悩まされています。

「一夜干焼いか」に使用しているスルメイカは北海道産です。青森県八戸でスルメイカがとれていないので、北海道分が買われ、さらに原料価格が上がっています。

チルド珍味人気No.1!「一夜干焼いか」製造プロセス大公開!

① 原料入荷、さばく

北海道近海で獲れた新鮮なスルメイカを使います。イカを一杯ずつミミを取り、包丁で胴部分と足部分に分けます。多いときは1日20トンを使います!



② ボイル、冷却

イカをお湯で茹でます。鮮度の良いイカを高温でボイルするため、皮をしっかりと残すことができます。



③ 一次調味

巨大なミキサーにイカと調味料を入れ、ゆっくり回転→止める→ゆっくり回転→止める...という工程を2日間かけて行い、じっくり味をなじませます。



④ 乾燥、焙焼

旨味を凝縮させるため、味付け後に乾燥させます。続いて高温の鉄板ではさんで焼き上げます。両面焼いているため、より香ばしくなります。



⑤ 裂く

裂きやすくするため、まずローラーで切れ目を入れ、さらに一番おいしい太さに裂きます。



⑥ 目視、金属探知機でチェックした後、二次調味

裂いたイカと調味料を混ぜ合わせて味付けをします。



⑦ 出来上がり!

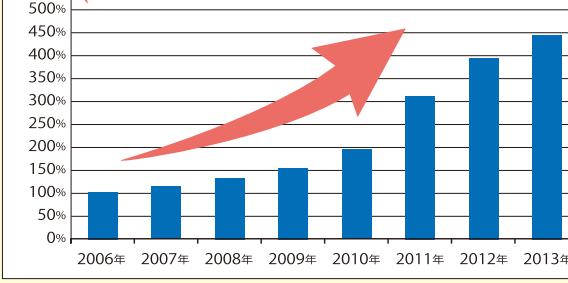
計量の後、袋詰めし、賞味期限の印字をして完成! 全国のお客様のもとへお届けしています。



おかげ様で、売上数を年々伸ばす大ヒット商品になりました! 今後ともご愛顧くださいますよう、お願いいたします。

一夜干焼いか出荷推移

※2005年度の出荷を100%とした伸び率



もっとイカが好きになる!? イカのおつまみ特集

伍魚福には、なんと27種類のイカ製品があります(2014年3月現在)。創業当時から「乃しいか」を製造・販売するなど、伍魚福にとって、イカはなくてはならない存在です。今回のGOGOYOFUKU MUSEUMでは、おつまみの代表と言っても良い「イカ」について、詳しくまとめてみました!



創業当初の主力商品「乃しいか」のラベル(社名が「伍魚福」になっています)



決選投票!!

投票いただいた方の中から抽選で10名様に、イカのおつまみ詰め合わせをプレゼント!!

マーケティング室ホームページからアンケート用紙をダウンロードしてください。

マーケティング室ホームページ <http://www.gogyofuku/mk>

決選投票の結果は、次号のGOGYOFUKU MUSEUMに掲載します。

伍魚福マーケティング室

検索

投票期間
2014年
5月10日まで



一般投票 第1位

名 前：ビリ辛さきいか天

■好きなお酒：ビール ■か た さ：★★★★
■内 容 量：110g ■税抜参考価格：474円
■特徴：みんなから愛される衣のサクサク食感。一度ハマると止まらない!

ファンからの応援コメントこのイカ天以外は食べません! そのくらいハマってます(^^)



一般投票 第2位

名 前：一夜干焼いか

■好きなお酒：日本酒 ■か た さ：★★
■内 容 量：136g(2014年5月1日より121g)
■税抜参考価格：665円
■特徴：北海道出身で鮮度抜群。高温でサッと焼き上げているので性格はやわらか。

ファンからの応援コメント電子レンジで少し温めて、七味マヨネーズでいただくのがたまらません!



一般投票 第3位

名 前：串足

■好きなお酒：ビール ■か た さ：★★★★★
■内 容 量：30本 ■税抜参考価格：980円
■特徴：気分は駄菓子屋さん。甘辛く、一緒にいるとんだか様かしい気分。

ファンからの応援コメントなつかしいイカでした。昔あこがれた大人買いですね。



一般投票 第4位

名 前：ほたるいかの沖漬け

■好きなお酒：日本酒 ■か た さ：★
■内 容 量：80g ■税抜参考価格：498円
■特徴：噛みしめると中からワタの濃厚な旨みがじわり!一緒にお酒を飲みたくなる。

ファンからの応援コメントごはん何杯でもイケますwお酒飲む人にはいい肴になると思います。



一般投票 第5位

名 前：あたりめ

■好きなお酒：日本酒 ■か た さ：★★★★★
■内 容 量：52g ■税抜参考価格：333円
■特徴：イカおつまみの重鎮。最初はカッチカチでも、噛み続けると次第にほくけて旨み広がる。

ファンからの応援コメント噛むとどんどんイカの旨味がでてきます。ビールのアテにぴったり☆



一般投票 第6位

名 前：チーズいか

■好きなお酒：ワイン ■か た さ：★
■内 容 量：60g(2014年5月1日より56g)
■税抜参考価格：362円
■特徴：中までじわ~としみ込んだしっかりチーズ。肉厚で温和なやさしい性格。

ファンからの応援コメントとてもまろやかな口どけで、チーズの味とイカの味がちょうどよく、マッチしました。



一般投票 第7位

名 前：黒胡椒一夜干焼いか

■好きなお酒：日本酒 ■か た さ：★★
■内 容 量：85g(2014年5月1日より82g)
■税抜参考価格：552円
■特徴：やさしいやわらかさに、黒胡椒の刺激がプラスにの刺激がクセになる。

ファンからの応援コメント思っていた噛み応えと違って手が止まりません。美味しいし飽きませんでした。



一般投票 第8位

名 前：やわらかいかフライ

■好きなお酒：ビール ■か た さ：★★
■内 容 量：90g ■税抜参考価格：333円
■特徴：やわらかい衣で包んだいか天。誰からも好かれるのほほんとしたやんわり食感。

ファンからの応援コメントやわらかいのですぐく食べやすい。子どものおやつにちょうどいいです。



いよいよ決選投票開催

センターは誰!?!イカのおつまみ総選挙 ~アンケート用紙で投票&応募してください!!~

2013年12月14日~31日で、インターネットで[IKA総選挙]を実施。一般投票から選ばれたベスト8の中から、「GOGYOFUKU MUSEUM」をお読みいただいている販売・製造のプロの皆様による決選投票を実施いたします!

当社ホームページで実施した、選挙のページ。盛付け写真と、それぞれの商品のイメージに合わせたキャラクターを設定し、味や歯ごたえをアピールしました。



好きなお酒、
かたさ等の
プロフィールを掲載



名前(なまえ)：いかくん(いかくん)
好きなお酒：ビール
か た さ：★★
特徴：お酢の甘酸っぱさとふんわりとしたやわらかさ。この組み合わせが個性的。

一般投票結果は、コチラ

1位	ドライ	ピリ辛さきいか天	15位	チルド	半生さきいか
2位	チルド	一夜干焼いか	15位	チルド	2種のチーズを使いたいかめし
3位	ドライ	串足	15位	ドライ	濃厚ほたるいか姿干し
4位	チルド	ほたるいかの沖漬け	15位	チルド	しっとり燻製さきいか
5位	ドライ	あたりめ	15位	ドライ	国産さきいか
6位	チルド	チーズいか	15位	チルド	やわらか甘酢いか
7位	チルド	黒胡椒一夜干焼いか	21位	ドライ	焼きするめさき
8位	ドライ	やわらかいかフライ	21位	ドライ	焼剣先
9位	ドライ	熟成ごろさきいか	21位	ドライ	北海道真いかのげそ焼き
9位	チルド	白い一夜干焼いか	21位	ドライ	いかくん
9位	チルド	ペッパーチーズ入りいかスライス	21位	ドライ	串かつだるまのいかフライ
9位	ドライ	函館の沖漬け風焼いか	21位	ドライ	ハバネロさきいか
9位	ドライ	函館さきいか	21位	チルド	いかスライス燻製仕立て
9位	チルド	いかの塩辛			

選ばれた上位8品の中から、
決選投票を実施します!左ページへ

続々登場!! 新商品のご紹介

3月発売 チルド新商品



牛モモ肉を、醤油、みりん、にんにく、ごま油などの専用のタレに漬け込み、下味をつけて生ハムを作りました。もちろん、カットもユッケ風に細切りにし、仕上げに、ごま、なたね油で和えました。

ユッケ風牛肉生ハム
¥500 (税抜参考価格)



“お酒に合うあっさりとした味わいのチャーシュー”を目指し、塩味の鶏チャーシューを作りました。やわらかな食感の若鶏のモモ肉を、沖縄の塩シママスなどの入ったシンプルな味わいの塩だれに漬け込んで味付けしました。

鶏塩チャーシュー
¥379 (税抜参考価格)

3月発売 ドライ新商品



天日干しにしたピスタチオを醤油などで日本人に好まれる味に仕上げました。独特のコクと旨味があります。

一杯の珍極シリーズ
イラン産ピスタチオ
¥236 (税抜参考価格)



豚モモ肉を生姜焼き風味のタレに15時間以上漬け込み、乾燥させました。

一杯の珍極シリーズ
豚しょうが焼風ジャーキー
¥236 (税抜参考価格)



甘味と酸味のバランスが絶妙に取れています。本来の甘味を楽しめるよう無加糖で仕上げました。

一杯の珍極シリーズ
アップルマンゴー
¥265 (税抜参考価格)



タコを食べやすい大きさにスライスし、程よい酸味に仕上げました。噛むことでにじみ出るタコ本来の旨みも楽しめます。

一杯の珍極シリーズ
たこの甘酢風
¥265 (税抜参考価格)



カシューナッツを備長炭入りの衣で包みました。衣は醤油などで甘辛く仕上げ、一味唐辛子で味を引き締めました。

一杯の珍極シリーズ
備長炭カシューナッツ
¥208 (税抜参考価格)

新物 いかなこのき煮

2月28日 いかなご漁解禁!!

今年もいかなごのき煮【新物】の季節がやってきました! 伍魚福のき煮は、一番美味しい春先の3月頃に神戸・明石・高砂・淡路周辺の海域で獲れたピチピチのいかなごを生きたまま水揚げし、伝統の技で炊き上げたこだわりの逸品です。

※「くぎ煮」は伍魚福の登録商標です。(登録番号 1988658号)



写真左:
タッパくぎ煮 (小)
¥648 (税抜参考価格)

写真右:
タッパくぎ煮 (大)
¥1,524 (税抜参考価格)

おすすめ♡レシピ ピリ辛さきいか天の 玉子とじ



＜材料＞
ピリ辛さきいか天、玉ねぎ、卵、だし汁、青ネギ
＜作り方＞
①うどんだしより少し濃いめのだし汁をあたため、玉ねぎを入れて加熱
②玉ねぎに火が通ったら、さきいか天を加え、たまごでとじ、加熱
③卵が少し固まってきたら火を弱め、蓋をする
④卵が大好きのかげんになったらできあがり♪

私のおすすめ



お客様監修部
広域営業G
西日本チームの
佐藤 文彦です。
私のお気に入り
は、「ピリ辛さきいか天」
です!!

私が担当しているお店でも、よく売れると喜んでいただいています。お店のパートさんがご主人のために買われているという話もよく聞きます。私を知る限り、数ある伍魚福商品の中でお店のスタッフさん購入率NO.1です。売上、味ともにご評価いただき、嬉しです!!

友だちと集まる時には、
手土産としても持って行きます。
これからの時期、花見には
絶対欠かせない必須アイテムです!

「MY Best 珍味を極める♡」
ピリ辛さきいか天

珍極

伍魚福の
スローガン

保存版

2014年 52週 家飲みカレンダー

伍魚福流「家飲み」とは…家族や友人とお酒、おつまみを買って楽しむこと。

月	週	日にち	一般的なイベント	家飲みテーマ	キャッチコピーなど
4月	1週	31-6	新年度 / 入社式 (1日)	新年度	新しい年度の始まりは、家族みんなでお祝いしませんか!?
	2週	7-13	花見	花見	お気に入りのお酒とおつまみで、花見酒を楽しみましょう!
	3週	14-20	新入社員 / 新入生歓迎会	オフィスで新入社員歓迎会!!	おいしいおつまみで、新人さんの緊張もほぐれるかも?
	4週	21-27	よい夫婦の日 (22日) / 地ビールの日 (23日)	クラフトビールで乾杯!	日本・世界のクラフトビールで旅行気分!
5月	1週	28-4	憲法記念日 (3日) / みどりの日 (4日)	GWに行楽飲み	大人も子供も楽しめる「おつまみ弁当」持参で近場へお出かけ
	2週	5-11	こどもの日 (5日) / 母の日 (11日)	母の日	華やかなオードブルとお酒で母の日のサプライズプレゼント!
	3週	12-18	初夏の暑さ対策	さっぱりおつまみで家飲み	汗ばむ季節は「酢」を使ったおつまみでさわやかさっぱり飲み
	4週	19-25	プロ野球セ・パ交流戦 (5月20日～6月22日)	スポーツ観戦	ビール片手に応援を送ろう!
6月	5週	26-1	五月病防止	ストレス解消飲み	新生活も、そろそろお疲れ?気の合う仲間と飲んでストレス発散!
	1週	2-8	梅雨のじめじめ対策	おつまみ国内旅行	全国各地のうまいもんを集めて、梅雨でも国内旅行気分!
	2週	9-15	父の日 (15日)	父の日の親子焼酌	日頃の感謝の気持ちをこめて、お父さんの好物でホームパーティー
	3週	16-22	サッカーW杯 ブラジル大会 (6月12日～7月13日)	スポーツ観戦	国産のお酒、おつまみで家飲みしながら日本を応援!
7月	4週	23-28	夏バテ防止	夏バテ防止飲み	火を使わずに冷たいおつまみでさっと家飲み
	1週	30-6	半夏生 (2日)	タコで家飲み	7月2日は半夏生、今日のおつまみは、タコで決まり!
	2週	7-13	七夕 (7日) / 納豆の日 (10日)	七夕	七夕・ロマンチックに夜空を見上げて飲みませんか?
	3週	14-20	夏土用 (20日)	おうちビアガーデン	夏本番!おうちビアガーデンで夏の夜を楽しく過ごしませう
8月	4週	21-27	海の日 (21日)	海産おつまみ飲み	海の日になんだ海産おつまみ飲み
	5週	28-3	土用の丑 (29日)	土用の丑の日のパワーチャージ	うなぎと一緒に「土用しじみ」で暑い夏を乗り切る!
	1週	4-10	夏のアウトドア	バーベキュー大会	夏休み本番!思い出づくりにBBQ大会
	2週	11-17	お盆	お盆	お盆のお客様には盛り付けるだけで簡単おもてなし
9月	3週	18-24	残暑スタミナ回復フェア	残暑スタミナ回復	お盆疲れを家飲みで解消!
	4週	25-31	夏休み終盤	おうちバーベキュー	夏休み終盤はおうちバーベキューでお手軽レジャー気分
	1週	1-7	黒豆・黒牛・黒豚の日 (6日)	黒の日飲み	黒ビール、黒いおつまみで黒の日飲み
	2週	8-14	十五夜 (8日)	秋の夜長家飲み	月を見上げて、ゆっくり一杯いかがでしょうか
10月	3週	15-21	敬老の日 (15日)	敬老の日	敬老の日はお酒が大好きなおじいちゃん、おばあちゃんへとびっきりの晩酌タイムをプレゼント
	4週	22-28	秋分の日 (23日) / 新米	新米	炊き込みごはんや丼で、新米をもっと美味しく♪
11月	1週	29-5	日本酒の日 (1日)	いかのおつまみ祭り	日本酒と相性バツグンのいかを楽しみましょう!
	2週	6-12	じゅーじゅー焼きの日 (10日)	じゅーじゅー焼き飲み	焼肉?ソーセイジ?じゅーじゅー焼きながらアツアツを食べよう!
	3週	13-19	体育の日 (13日)	運動のあと飲み	スポーツで汗を流した後は、お気に入りのお酒をグビッ!
	4週	20-26	秋の行楽	秋の行楽	心地よい秋空の下で飲むお酒は格別です
12月	5週	27-2	ハロウィン (31日) / 本格焼酎の日 (1日)	ハロウィンでもしる家飲み	だんだん定着してきたハロウィン ちょっと珍しいお酒やおつまみで盛り上がりましょ!
	1週	3-9	立冬・鍋の日 (7日)	お鍋であっか飲み	お鍋シーズン到来!熱燗・お湯割りでもほっこりしませんか?
	2週	10-16	チーズの日 (11日)	チーズで家飲み	お気に入りのチーズを見つけて、ポジョレー解禁の準備を!
	3週	17-23	ポジョレー解禁 (20日)・勤労感謝の日・珍味の日 (23日)	ポジョレー・ヌーヴォー解禁	今年はどんな味わい?特別なワインには、特別なおつまみを。
1月	4週	24-30	感謝祭 (27日)	感謝祭	家族への感謝を込めて、乾杯!
	1週	1-7	妻の日 (3日)	妻の日	奥さまの苦勞をねぎらって感謝
	2週	8-14	冬のボーナス支給	ちょっと贅沢飲み	ちょっと贅沢飲みで、頑張った自分へのごほうび
	3週	15-21	忘年会シーズン	忘年会	おもしろいおつまみを持ち寄って、人気者になっちゃいましょう
2月	4週	22-28	クリスマスイブ (24日) / 納会	クリスマスパーティー	ひと仕事終えたサンタさんに、とっておきの晩酌をプレゼント
	1週	29-4	お正月	おせち	「おつまみおせち」で新年のお祝い
	2週	5-11	新年会	新年会	新年会をさらに盛り上げるにこだわりおつまみ
	3週	12-18	成人の日 (12日)	成人の日	大人の仲間入りを祝って、家族と乾杯!
3月	4週	19-25	主婦休みの日 (25日)	ママ友女子会	ママ友同士でおいしいお酒で普段の苦勞をねぎらって!
	5週	26-1	愛妻の日 (31日)	愛妻の日	いつも忙しい奥さまをいたわって、夫婦水入らず♪
	1週	2-8	節分 (3日)	福は内、節分飲み	今年も福が来ますように♪笑顔で飲みましょう!
	2週	9-15	バレンタインデー (14日)	バレンタインデー	チョコだけじゃない!お酒と相性のおつまみでハッピーバレンタイン♪
4月	3週	16-22	おでんの日 (22日)	おでんで家飲み	まだまだ極寒!おでんとお酒でほかほか。
	4週	23-1	冬の恋人の日 (27日)	こたつ飲み	春はもうすぐそこ!冬の終わりに、こたつ飲み
	1週	2-8	ひな祭り (3日)	甘いお酒で大人女子会!!	桃味のチューハイやカクテルで、大人女子会はいかが?
	2週	9-15	ホワイトデー (14日)	ホワイトデー	バレンタインのお返しに、ワインでオシャレな晩酌を
3月	3週	16-22	花粉症対策	家飲みで脱マスク!	花粉の季節到来。おうちでマスクを外して、ゆっくり飲みませんか?
	4週	23-29	お彼岸 / さくらの日 (27日)	お彼岸	家族が集まるお彼岸に、こだわりおつまみでおもてなし