

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.3

特集 函館探訪

伍魚福が目指す
新開発コンセプト



伍魚福の
ポジショニング

取材レポート
北海道一の水揚げ
イカの街・函館



おすすめ！
商品情報



冬の売場
ご案内

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。

— 物流管理グループ —
配送のクレームゼロを目指します。



係長
南川 知久



都 知道



関谷 正幸

物流センターのパートナーのみなさん



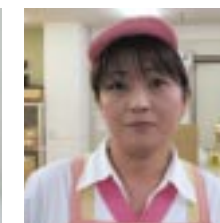
高田さん



秋本さん



金城さん



岩本さん



重森さん



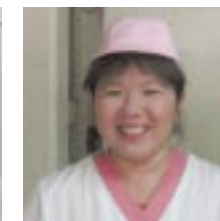
川村さん



高橋さん



不破さん



森澤さん



川浦さん



山岡さん



小関さん



石橋さん



五藤さん



小林さん

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。
今回初めて表紙のデザインを担当させていただきました。一人でも多くの方に読んでいただけるようにこれからもがんばります！

伍魚福ミュージアム 編集員 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



③外していた下足を胴体につけます

②味付けした胴体にごはんを詰めます

①イカを大釜で炊きあげて味付け

国際港の異国情緒漂う「金森赤レンガ倉庫」

西洋式城郭として知られる五稜郭と函館の街

函館港

下足(げそ)を取り外し、腹ワタを取り除いたイカの胴身に洗った米を詰め込み、爪楊枝などで米が飛び出さないように留めた後、醤油ベースの出し汁で炊き上げたものです。胴身に詰める具材として、下足を細かく刻んだものや筍など山菜類を入れることもあります。北海道でも特に函館市の名産として有名です。伍魚福の「いか豊漁めし」は新鮮な生イカを清潔な井戸水できれいに水洗いしていますので、極めて清潔な生処理を行っています。



内容量	1匹
JANコード	4971875213054
賞味期間	90日

いか豊漁めし

イカの美味しさを知り尽くした
職人の美技。

1社で「函館いか企画」の
売場がアピールできます!

伍魚福
なら

ここで紹介した2品のほかにも、伍魚福にはこだわりのイカ商品を豊富に揃えています。本場函館で作られる多彩な珍味を売場にズラリと並べればインパクトも充分!人気の高い北海の幸をお客様に提供できます。



巾着)いかの塩辛

一夜干焼いか (トレイ)



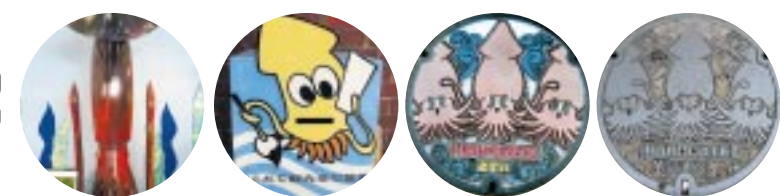
内容量	136g
JANコード	4971875215119
賞味期間	90日

一夜干焼いか

昭和30年ごろに開発されたイカ裂き機により、さきいかの量産が可能となり、高級珍味としてブームになりました。その後、生イカから製造する「ソフトさきいか」皮をつけたままの「函館こがね」が開発されます。現在では、イカの胴身を燻製にした「いかくん」、伸ばしたするめを切断し、衣をつけて揚げる「いか天」など、多くのイカ加工品があります。伍魚福の「一夜干し焼きいか」は伝統的なさきいかの製法を独自にアレンジし、やわらかくウェット感のある仕上がりです。

函館の
いろんな
イカを発見!

函館では巨大なイカのオブジェに始まり、マンホールや投書箱までイカ仕様! イカの街と呼ぶにふさわしいイカの多さに思わず笑みが。



なるほど納得!
いか太郎の「なるほどゼミナール」

Q 鮮度のいいイカを見分けるコツをおしえて!

A 指先でつついて斑点が明滅するか、
全身の張り具合などをチェック!



イカを指先でつついてみて、黒い斑点が明滅するようなら、生体反応が残っていて、活きのよい証拠です。一般に、新鮮なスルメイカの場合は、胴体に丸みと張り、透明感があり、体表はつやつぱく黒ずんでいます。また、眼が盛り上がるようにとび出しているのが新鮮

なのに対して、鮮度が落ちているものは白っぽくだらりとしています。ただ、氷水に漬けた場合は鮮度がよくても白っぽくなりますので、色だけで鮮度を見分けることなく、全身の張り具合などで総合的に判断することが必要です。

取材
レポート
真イカ



イカのワタ入り刺身



イカソーメン



ジャガバターの塩辛のせ

③ローラーで焼いたイカを裂きます

②胴の部分を焼き上げます

①下足とワタを下処理します



冬の売場のご提案



日本三大珍味フェア

日本書紀にもある伝統の味「からすみ」「このわた」「うに」で最高級の珍味売場を演出。



12月 クリスマスフェア

調理不要で手軽に食べられるパーティーフーズのご提案です。ボリュームのある洋風アイテムを中心に揃えました。ホームパーティー向けのオードブルコーナーとしてご提案ください。



世界三大珍味

お手軽オードブル

ボリュームオードブル

年末用
スポット
商品



年末年始 迎春フェア

何かと多忙な師走に簡単そのまま食べられる「酒の肴」のご提案です。おせちの材料にもぴったりの和風アイテムで揃えました。一年で最も重要な高まる時期にピッタリの品揃え。日持ちがよく買い置きしておけば急な来客にも最適です。



日本三大珍味

日本の伝統食

洋風おせち用



世界三大珍味

白ワインによく合う

赤ワインによく合う

11月 ボジョレーフェア

ボジョレーヌーボーと高級珍味のコラボレーションのご提案です。ワインカラーをイメージした洋風アイテムを中心に揃えました。ワインとのマリアージュ(相性)にこだわった品揃え。ボジョレーヌーボーとの関連販売で売上げ倍増!



世界三大珍味フェア

世界中の人々を魅了する美味「キヤビア・トリュフ・フォアグラ」で売場のグレードアップ!

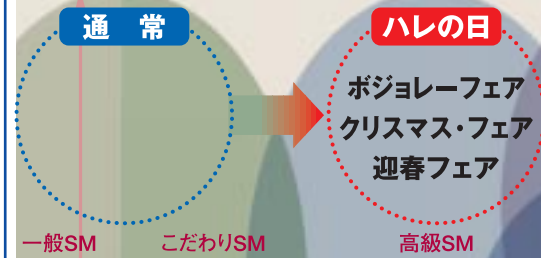
店舗の販売戦略や客層に合わせた売場をぜひ提案。

伍魚福は、300アイテムを超える多彩なラインナップの中から、ストアコンセプトや販売戦略、ターゲットに合わせ、シーズン性やテスト販売でのデータなどを考慮し「売れる売場」を企画提案しています。

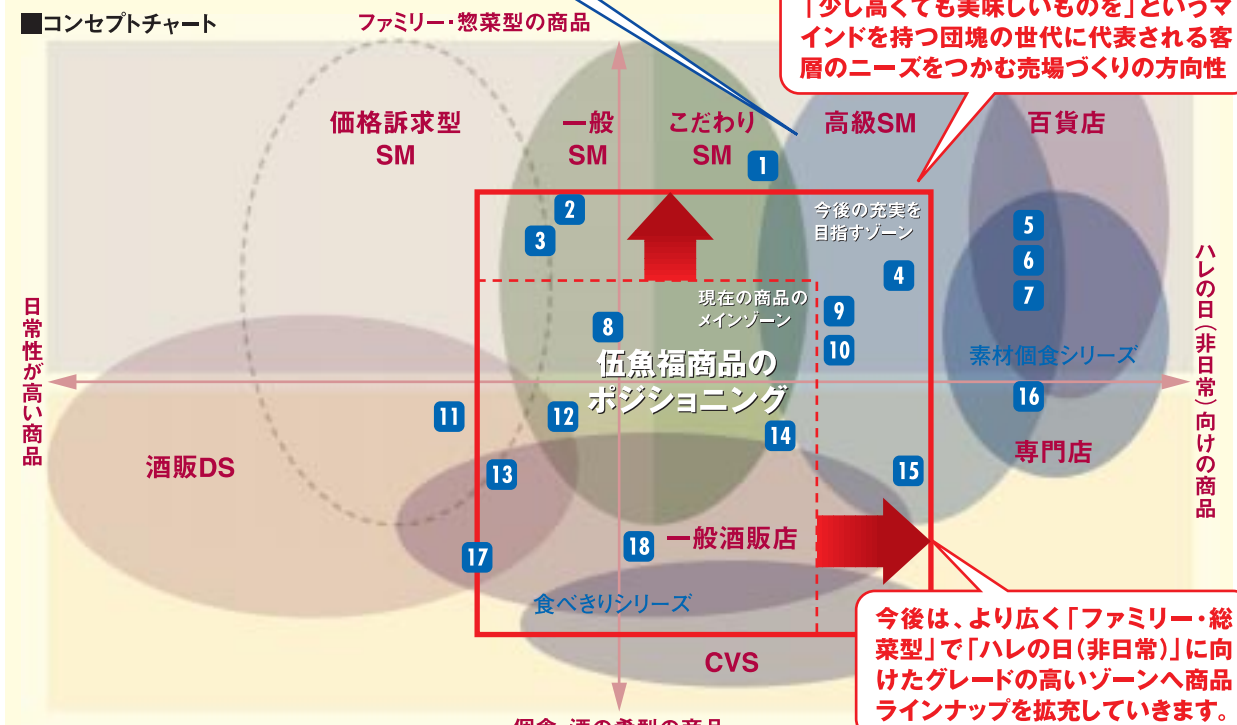
「クリスマス」や「お正月」といった「ハレの日」には、消費者のマインドは通常よりグレードの高い商品を志向する傾向があります。

この機に是非グレードの高い「世界三大珍味」や「日本三大珍味」の売場を、また11月のボジョレー・ヌーボー解禁から迎春までラインナップを変えていく展開をご提案します。

「ハレの日」に向けた企画のご提案



■コンセプトチャート



「少し高くても美味しいものを」というマインドを持つ団塊の世代に代表される客層のニーズをつかむ売場づくりの方向性

今後は、より広く「ファミリー・惣菜型」で「ハレの日(非日常)」に向けたグレードの高いゾーンへ商品ラインナップを拡充していきます。

- | 個食・酒の肴型の商品 | | | | | |
|---------------|--------------------|------------------|-------------------|--------------|---------------|
| 1 白いソーセイジのボトフ | 2 鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ | 3 鹿児島で作った小判さつま揚げ | 4 職人仕込みのパンチェッタ | 5 フォアグラ(オアー) | 6 キャビア(オシエトラ) |
| 7 からすみハーフ | 8 宇和島で作ったじゃこ天 | 9 フレッシュソーセイジ | 10 国内産生ハム | 11 串だこ(150g) | 12 一夜干焼いか |
| 13 おいしいにくらげ | 14 カマンベールチーズ生包み | 15 35g生ハムチーズ巻 | 16 職人仕込みのコッパ(30g) | 17 網走つづ貝 | 18 巾着)いかの塩辛 |

伍魚福では多彩な商品の特性を、上のように明確に位置づけ、店舗のコンセプトに沿った効果的な品揃えをご提案しています。縦軸の上の方は「ファミリー・惣菜型」の商品、横軸の右の方がグレードの高い「ハレの日(非日常)」向けの商品です。これをもとに、例えば一般家庭をメインターゲットとした食品スーパーの場合は、より広い客層のニーズに対応する「ファミリー・惣菜型」の売場をレギュラーシーズンにご提案し、季節ごとに顧客の購買意欲を刺激する「ハレの日(非日常)」向けの商品企画を、といったご提案をしています。

世界が求める本物の日本食を発信

欧米ではずいぶん前から日本食ブームが続いています。やがてはヨーロッパでもシーフードを日本人並みにたくさん食べる時がやってくるでしょう。すでにシーフードに対する世界的需要は高まっているといえます。例えば、青森で「ほっちゃん」と呼ばれ、以前は捨てられていた秋鮭の一部は、いま中国へ盛んに輸出されるようになっていきます。

ただし、いま広まっている「日本食」は回転寿司を中心に、カリフォルニア産の食材を使っていたりして、決して本物の日本食とはいえません。食シーンが食べられるだけでなく、楽しむものとなっている今、この流行が過ぎた後に「本物」を求めるようになるのは自然の流れだと思えます。そうした背景をもとに、世界のモノと文化がいち早く入り、神戸ビーフなど、食の高級ブランドを生みだしてきた神戸を拠点とする伍魚福が、日本を代表する本物の食を世界に向けて発信する新しい提案が「グルメ・ジャポン」です。

日本の安全・健康・美味を世界へ

日本の原料・味つけ・技術でつくられ、日本の厳しい衛生管理を経て、さらに消費者の厳しい目で選ばれた「本物の日本食」を提供しようと考えています。BSEやSARSの問題でも、海外に比べ格段に品質の高い国産食材や日本の食の「安全性」が注目を集めました。「安全・健康・美味」に対する志向は世界共通です。それを高いレベルで兼ね備えた本物の日本食を世界に提供しようというのが「グルメ・ジャポン」の目指すところです。例えば北海道の真イカでつくったさきいかや塩辛、下関のふぐ、そして海産物にとどまらず、神戸ビーフや松阪牛、こだわりの農産物や果物など、日本は「うまいもん」の宝庫です。こうした各地の名産・名品を、現代風にアレンジし「グルメ・ジャポン」として世に送り出したいと思えます。ぜひ全国のみなさんといっしょに協力して名品を開発していきたいと考えています。

日本で生み出された本物の日本食

消費者の厳しい目で洗練

品質管理

安全管理

安全性に対する評価アップ

SARS

BSE問題

欧米での日本食ブーム

健康

美味

志向は二セモノから“本物”へ

伍魚福の新しい提案「グルメ・ジャポン」

●日本の原料

●日本の味つけ

●日本の技術

日本各地の名産・名品を現代風に再生

本物の日本食

安全

健康

美味

世界へ発信!!