

伍魚福商品開発プロセス大公開!!

いろんな方の「笑顔」で
つなぐ商品開発

伍魚福では「全員がヒット商品の開発者になる」という目標を掲げています。2008年から開始した、全従業員から新商品のアイデアを集める「ヒット商品提案カード」の募集制度に加え、今年は営業活動をする「お客様繁盛係」全員が「商品企画チーム」を兼任することとなりました。商談時に、お得意先様からのお声を集め、商品開発・改良に活かしてまいります。さらに今年から、「ソフト商品開発チーム」も誕生。ハード商品だけでなく、企画提案や事例のご紹介といった「ソフト商品」にも力を入れてまいります！

商品コンセプトづくり

マーケティング本部（商談、市場調査）

マーケティング本部は、「商品企画チーム」も兼任しています。お得意先様と共同での商品開発をしてまいります！



商談の様子

お得意先様からご意見をいただき開発した「神戸ナッツキャラメリゼプレミアム」6月より限定店舗で販売中



お客様のご意見

お電話、ハガキ、ネット通販のレビュー、直営店での会話を通じてお客様からのご意見を収集しています！



お客様からのご要望で、直営店限定商品「ピリ辛さきいか天のり塩風味」が定番化しました



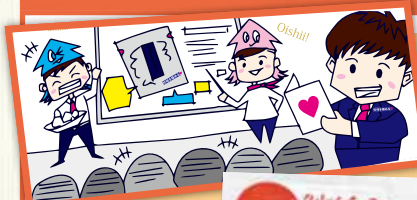
直営店・KOBÉ 伍魚福 阪神梅田店

商品部（発案）

協力工場
（新製法、新素材の提案）

ヒット商品提案カード
（社員、パートの発案）

ヒット商品提案カードから新商品が続々誕生！



2011年11月発売
生クリームチーズ
ハム包み



2013年6月発売
やわらか甘酢いか



新しいアイデア例
2014年3月発売
ユッケ風牛肉生ハム

改良例

商品名 & パッケージを改良



2012年4月改良 33gピリ辛さきいか天

表シールを改良



2013年10月改良 淡路のじゃこ天

商品開発



商品完成



もっともっと良い商品を生み出すために！

開発途中の商品をブラッシュアップするため、お得意先様のご意見を頂戴することがございます。ご協力お願いいたします

お客様へのご提案

サンプルの
出荷

売場づくり
のご提案

導入決定

新発売

アフターフォロー

展開事例の収集

お客様の声収集

社内で共有

他店への事例紹介

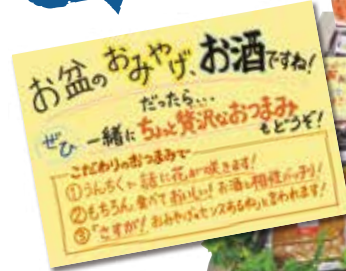
成功事例を広く
ご紹介します！



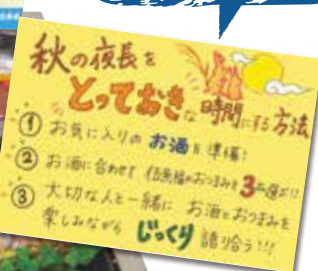
ソフト商品開発チームが新たに誕生しました！

ソフト商品開発チームからのご提案

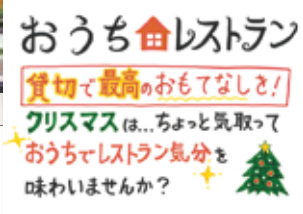
お盆



秋の夜長

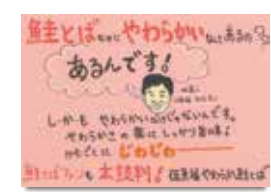


クリスマス



ボジョレー・ヌーヴォー

商品別
コトPOP



モノ（商品）ではなく、
商品を通じて得られる
体験や価値などの
「コト」を伝えましょう！

／ 続々登場!! 新商品のご紹介／

2014年 4月以降発売 ドライ新商品



女性のお客様に大好評!

磯部揚げなどの料理があるように、あおさのりと揚げ物との相性はバツグン!あおさのりの香りとささいかの旨味、そして衣(ころも)の食感が絶妙にマッチしています!あっさりとした味わいで、直営店では特に女性のお客様さまに大人気です。

2014年6月2日発売

ピリ辛ささいか天 のり塩風味

税抜参考価格:474円 内容量:100g



相性バツグン! クセになる味

スルメやささいかに一味マヨネーズをつけて食べるように、イカとマヨネーズ、唐辛子の相性はバツグンです!食べ始めると止まらない、クセになる味です。

4~10月の期間限定

ピリ辛ささいか天 マヨネーズ風味

税抜参考価格:474円 内容量:100g

2014年 6月発売 チルド新商品



食欲をそそる炭火の香り!

豚バラ肉を、家庭では難しい炭火焼きにし、甘口の醤油をベースにした野菜の旨味とコクのあるタレで味付けをした蒲焼きです。炭火の香りと甘辛い味付けが食欲をそそります。暑い季節にはビールが美味しくなります。ビールの苦味と味わいが、豚バラ肉の脂やコクのあるタレをスッキリさせ、それぞれの美味しさを引き立て合います!

6~9月の期間限定

豚バラの炭火蒲焼き

税抜参考価格:379円 内容量:62g



丼にぴったりの
大判サイズ!

COMING SOON!!

食卓を極める粗挽きウインナー

珍味メーカーが開発した、“おつまみになる”粗挽きウインナーを開発中です!どうぞご期待ください!!



※写真はイメージです



伍魚福の
スローガン

珍極

「MY Best 珍味を極める」
アイスバイン

入社してから、
ずっとマイナンバーワン!
7~8mmにスライスするのが
ベスト!

伍魚福では、入社すると自社商品の味を知るために、多くの商品を持ち帰り、レポートを書きます。その当時に食べてから、
ずっと私のナンバーワン商品です。
肉好きにはたまらない、肉の塊!スライスすると
きからわくわくします。何度も食べ、個人的には
7~8mmの厚さがベスト、と思っています。
絶妙な塩加減と、弾力ある食感がたまりません。
商品に添付の塩コショウを付けると、ビールに
とてもよく合います。
カレーのトッピングとして使っても、とても
おいしんです。ぜひ、お試しください!!



管理本部 お客様サービス部
顧客対応チームリーダーの
藤原 雅弘です。
私のお気に入り、
「アイスバイン」です!!

2014年
5月9日

伍魚福 第10回

チームで熱い思いをプレゼン大会開催!

全従業員が参加する「ヒット商品提案制度」

伍魚福では2008年から、全従業員が新製品案や既存商品の改良案を出す「ヒット商品提案制度」を実施しています。毎月100件以上の提出があり、社長審査の結果、評価の高いものが商品化へと進んでいきます。また、商品化されなかった提案の中から、「これは売れる可能性が高いので商品化すべき」という熱い思いをこめた商品案をプレゼンする「チームで熱い思いをプレゼン大会」を毎年2回開催しています。

強い信念で熱い思いをプレゼンテーション

この大会は、全従業員が部署を越えてチーム編成され、各チーム1品ずつプレゼンを行うものです。珍味メーカーとして、自分が考えた案に、強い信念と思いを持ち、自分の思いを相手に伝える技術を養うことも目的としています。過去にこのプレゼン大会で「商品化すべきで賞」に選ばれ、商品化し、現在ではチルド珍味売上上位に入る商品も生まれています。

本大会ルールと
今後の流れ

各チーム5分ずつ
発表し、売れると思う
根拠や味を説明

全チームのプレゼン終了後、
「プレゼンが素晴しかったで賞」、
「商品化すべきで賞」の
2部門において全員が投票

「商品化すべきで賞」の
案は改めて社長、
統括の審査へ

審査にクリアできれば、
試作、商品化!!

敗者復活で人気商品?!

実は、現在大人気のチルド商品「クリームチーズ生ハム包み」も、最初の社長審査で商品化に進めず、第4回のプレゼン大会で「商品化すべきで賞」に選ばれたアイデアをもとにできた商品なのです!



記念すべき第10回大会で、「クリームチーズ生ハム包み」に次ぐヒット商品は誕生するのでしょうか?!

＼ 全10チーム、力を合わせて全力で大会に挑みました! /

説得力のある資料、コトPOP作成の他、
かぶり物や寸劇仕立て…。チームごとに、
様々なスタイルでプレゼンを実施。

試食や完成形の
イメージ等も
準備しました。



参加者全員が、プレゼン内容や美味しさを熟考し、
「プレゼンが素晴しかったで賞」と「商品化すべきで賞」を
投票で決めます。



接戦の末、
今回「商品化すべきで賞」に選ばれたのは、
「スペインバルチーム」提案の
『一杯の珍極』シリーズの新製品案!

このあと、統括、社長、役員による審査に
かけられ、現在商品化を検討中です!
商品化が決まりましたら、当社ホームページで
お知らせいたします。どうぞご期待ください!!

Coming
Soon

第3回 伍魚福 かなごのくぎ煮文学賞 結果発表

グランプリ (エッセイ部門)

その日朝ごはんを食べながら妹が言った。
「いかなごが番すき。お兄ちゃんはやね。」妹はおしゃべりで、思いついたことをすぐ口に出す。いきなりなのはいつものことだ。ぼくもいかなごだけど、まねしになるし……

ふと、この前おばあちゃんの家で味見したのを思い出して、ぼくはこう言ってしまった。

「いかなごの炊きはじめての、まだ白いやつ。」しまった！これは秘密だったんだ。でももうだめだ。妹の目がキラキラしていた。

2時間後、ぼくと妹は電車の中にいた。話を聞いて、おかあさんがすぐにぼくたちを西行ききの電車に乗せたのだ。あんなに、春休みでよかったわね、と言いながら、おかあさんが一番うれしそうだった。駅につくと、改札でおばあちゃんが待っていてくれた。そして小さい声で、「あのね……いかなご、今年はもう終わったんやつて。」そのとたん、妹は、「えーっ、白いいかなごがたべたいよう。たべたいたい！」とべそをかき出した。おばあちゃんは困り顔でぼくを見た。(続きはWEBで)

村上由香様(兵庫県・女性)

● 続きはWEBサイトで▼▼▼▼▼



準グランプリ (俳句部門)

くぎ煮とは語れば

長いおぼろ月

紫敷布様(愛知県・女性)

特選作品 (川柳部門)

困るのはくぎ煮の旨い左遷の地

橋立英樹様(新潟県・男性)

お裾分けしすぎてくぎ煮買いに行き

中原修様(大阪府・男性)

特選作品 (俳句部門)

風光り幼きまなこくぎ煮見る

折橋剛生様(埼玉県・男性)

特選作品 (短歌部門)

知恵の輪となりて釘煮の炊き上がり
ご飯の湯気を試すかのよう

本田しおん様(東京都・女性)

特選作品 (エッセイ部門)

昨年の3月、学生時代に仲の良かった3人が、
約20年ぶりに合って女子会なるものをするこ
とになった。……(続きはWEBで)

野上夏美様(兵庫県・女性)

応援ありがとうございました♪

第3位 チーズいか



一般投票
第6位

特徴：中までじわー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。
税抜参考価格:362円 内容量:56g

第1位 一夜干焼いか



一般投票
第2位

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。
税抜参考価格:665円 内容量:121g

第2位 ピリ辛さきいか天



一般投票
第1位

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!
税抜参考価格:474円 内容量:110g

第4位 ほたるいかの沖漬け



一般投票
第4位

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。
税抜参考価格:498円 内容量:80g

第5位 黒胡椒一夜干焼いか



一般投票
第7位

特徴：やさしいやわらかさに、
黒胡椒の刺激がプラス！この刺激がウセになる。
税抜参考価格:552円 内容量:82g

第6位 やわらかいかフライ



一般投票
第8位

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。
税抜参考価格:276円 内容量:48g

実際にIKA企画を
店頭で実施いただいた
お店の事例です♪

店舗：東急ハンズ梅田店様
期間：4月29日～6月15日
(この売場展開は終了しました)

総評

IKA プロデューサー 山中 勸 伍魚福 代表取締役社長

決選投票にご参加いただいた皆様、ありがとうございました。今回、初めてIKAの総選挙を行いました。白熱した戦いとなりました。トップ2の「一夜干焼いか」、「ピリ辛さきいか天」は伍魚福の看板商品であり、ファンの方も多く、さすがの健闘してくれました。この他にも、一般投票結果6位の「チーズいか」が決選投票では3位にランクアップする等、大変見ごたえのある戦いとなりました。今回上位に入れなかったIKAメンバー以外でも、これから売上が伸びていくものがたくさんあると思います。今後、売場で地位を確立してくれることを期待しています。今回の総選挙で上位にランクインしたIKAも、今後も気を抜かずさらに多くのお客さまにファンになっていただけるようさらに成長してほしいと思います。

これからも、伍魚福のIKAをよろしくお願ひします!!

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「最後の晩餐」などを担当。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。

今年も「いかなごのくぎ煮文学賞」に約1000編の応募をいただきました。過去に投稿した方の再チャレンジも嬉しく、また、埼玉県川越市の中学の生徒さんから俳句部門にたくさんの方の応募をいただいたこともまことに頼もしいことでした。

3回目ともなると、レベルもそうとう高い作品が眼につきます。とはいえ、巧拙だけではなく、くぎ煮に対する新鮮な視線がこの文学賞の特徴。そのことを肝に銘じつつ、応募作ひとつひとつを楽しませていただきました。

伍魚福では、くぎ煮に対する想いを綴った作品を募集する、「いかなごのくぎ煮文学賞」を毎年春に開催。3回目となる今回も、全国から多数の応募をいただきました。特別審査委員長に、作家俳人の三田完氏をお迎えし、各賞を審査させていただきました。たくさんの方の応募ありがとうございました。

第3回 いかなごのくぎ煮文学賞 実施概要

応募期間……2014年

2月17日から3月9日 準グランプリ……1名

応募方法……Eメール、FAX、郵送

応募総数……976点

作品のコメント、選者、三田氏の総評などをWEBサイトで掲載中!ぜひご覧ください。

くぎ煮.JP

検索