

# GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2014年10月号  
[伍魚福ミュージアム]  
vol.31

## もっと「おもしろい売場」へ!!

チルド商品  
デザインリニューアル



## 珍味を極める♥



mondselection  
3年連続金賞受賞

新しい販促物を  
ご提案!

## 新売場提案



KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2014年 vol.31  
〒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)



「箱入くぎ煮」が  
mondselection  
3年連続金賞受賞しました!

mondselection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です。

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財相とEC(当時)が共同で創設したものです。

「箱入くぎ煮」は2012年度から毎年出品し、  
今回3年連続金賞を受賞しました。  
3年連続で受賞した商品には、  
「インターナショナル・ハイ・クオリティー・トロフィー」が  
授与されます。



今後もお客様に  
評価していただけるよう、  
さらなる品質向上を  
目指してまいります。



「くぎ煮」は伍魚福の登録商標です。 商標番号1988658号

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。  
伍魚福は来年で60周年を迎えます。伍魚福の経営理念の一つに、「すばらしくおいしいものを造り、お客様に喜ばれる商いをする」というものがあります。今回のデザイン変更は、そんな「すばらしくおいしいもの」「おいしさを極めた珍味」におもてなしの気持ちを込めてお伝えしたいという思いで行います。この先70年、80年、100年とお客様に喜んでいただき続ける会社を目指していきたいと思います。

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2015年1月に発行します。

珍味を極める♥  
KOBE 伍魚福

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

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

# 伍魚福 チルド商品デザインリニューアル!

もっとおもしろい売場へ!

エンターテイニング!! おもてなしの気持ちを「おいしさを極めた珍味」に込めてお伝えしたい。そんな思いを込めて、2014年10月より、定番売上上位10品を皮切りに、伍魚福のチルド珍味のパッケージデザインを順次リニューアルします。「珍味を極める♥」というスローガンを全ての商品に配置し、お客様により分かりやすく、親しみやすい商品・売場を実現します。

## 珍味を極める



### 新しい売り場の最上段はチルド新シリーズ「一杯の珍極」!!

ドライ版一杯の珍極シリーズが大変好評で、チルドでも同じように「おいしさを極めた一品をとておきの一杯と…」をコンセプトに、10品を商品化!

	黒胡椒焼いか 北海道産スルメイカを高温で焼き上げました。ビリッとスパイシーな味です。 税抜参考売価: 238円 内容量: 23g		超やわらかさきいか 一般的なさきいかよりも水分値を高め、驚くほどやわらか食感に。 税抜参考売価: 208円 内容量: 17g
--	---	--	---

	やわらかいいわし やわらかく仕上げたいいわしに七味唐辛子で味付けしました。 税抜参考売価: 238円 内容量: 16g		炭火焼肉風サラミ 焼肉のタレで味付けした、旨味がつまったサラミです。 税抜参考売価: 288円 内容量: 36g
	いかの燻製仕立て 肉厚のイカ足を甘酢風味に味付けし、燻製しました。 税抜参考売価: 208円 内容量: 24g		濃厚チーズいか やわらかな太裂きのイカに、溶かしたチーズを染み込ませました。 税抜参考売価: 208円 内容量: 22g

	ソフトおつみ鮭 スケソウダラの旨みをいかし、甘めの味付けに仕上げました。 税抜参考売価: 288円 内容量: 33g		やわらか北海鮭とば 北海道産秋鮭の皮を取り、砂糖・醤油などで味付けしました。 税抜参考売価: 298円 内容量: 23g
--	---	--	---

### パッケージリニューアル後の売場イメージ



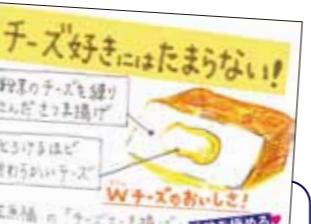
商品カード  
商品のこだわりを明確に、オシャレにお伝えするツールです。



棚帯POP  
リニューアルしたパッケージと商品カードを引き立てるシルバーカラーです。



商品スタンド用シール  
万一欠品しても、当社の思いや価値観を知っていただけのシールを商品スタンドに貼付します。



コトPOP  
お客様に、知りたいポイントやご利用いただきたいシーンをお伝えします。

2014年11月上旬発売  
下段大陳専用商品発売!! 食卓を極める粗挽きワインナー



2014年11月上旬発売  
下段大陳専用商品発売!! 食卓を極める粗挽きワインナー

おつまみ会社が作ったビールに合うソーセイジ!  
ドイツ岩塩を使用することで、エッジの効いた塩味を実現。岩塩がさらに粗挽きの食感を際立せています。展示会等でいただいたお得意先様のご意見を反映しました。

税抜参考売価: 369円 内容量: 103g(7本入り)  
発注単位: 20個

2014年9月末  
切替予定



ワンポイントの「あけくち」デザイン。シンプルに、わかりやすく。

「Gogyofuku Blue」を基調とし、ゴールドとマゼンタを効果的に活用することで読みやすく整理された清潔感のあるラベルデザインへと生まれ変わりました。

全ての商品にスローガンを配置し、売場の統一感と珍味の楽しさをアプローチします。

2014年7月  
発売済

シンプル、高質感。  
「アイテムを際立たせる」シルバーカラー。



2014年7月  
発売済

2014年9月  
発売済



姉妹品には、それぞれの特徴が一目でわかるよう、左下にワンポイントで表示しています。



# ＼年末年始にも大活躍!!新商品の紹介／

## ドライ新商品

一杯の珍極シリーズ  
2014年  
10月20日発売



### ピリ辛焼えび

殻をむいた海老をピリ辛味に味付けし、香ばしく焼き上げました。

税抜参考売価：274円  
内容量：14g



### ハバネロさきいか

さきいかの旨みとハバネロの辛みを味わえる旨辛味。

税抜参考売価：208円  
内容量：15g



### ピリ辛焼えいひれ

えいひれを香ばしく焼き上げ、唐辛子をまぶしました。

税抜参考売価：236円  
内容量：15g



### つぶ貝の燻製

北海道日高産のつぶ貝を桜のチップで燻製しました。

税抜参考売価：274円  
内容量：25g



### カリカリわさび豆

エンドウ豆に衣をつけ、カリッとした食感に仕上げました。

税抜参考売価：208円  
内容量：30g



### マヨさやえんどう

サヤと豆の食感の違いが楽しめます。サヤごと振るとカラカラと豆の音がします。

税抜参考売価：208円  
内容量：12g



### セロリマヨネーズ

セロリの爽やかな味わいにマヨネーズの風味がマッチしています。

税抜参考売価：208円  
内容量：10g



### カレーカシューナッツ

カシューナッツに香ばしい衣をつけ、カレー風味に味付けしました。

税抜参考売価：236円  
内容量：40g



### おつまみカキフライ

広島県産の牡蠣をせんべい状にして衣をつけフライしました。

税抜参考売価：236円  
内容量：2枚



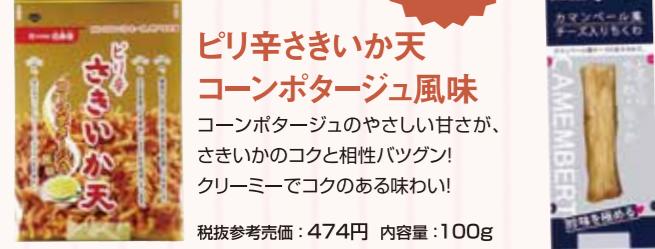
### ほんのり梅ゼリー

梅果汁を使用した、もっちり食感が美味しいゼリーです。

税抜参考売価：170円  
内容量：37g

2014年10月20日発売

秋・冬に  
ぴったり!



### ピリ辛さきいか天 コーンポタージュ風味

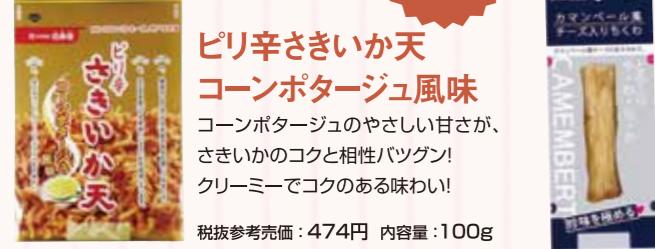
コーンポタージュのやさしい甘さが、さきいかのコクと相性バツグン!

クリーミーでコクのある味わい!

税抜参考売価：474円 内容量：100g

2014年10月20日発売

おいしく  
なって  
リニューアル!



### カマンベール風 チーズ入りちくわ

常温タイプのチーズちくわが復活!原料や製法を一から見直し、味と品質にこだわりました!

税抜参考売価：200円 内容量：1本

## 一杯の珍極シリーズ売場事例

品名シールの色が1品ずつ異なります。シリーズで展開することで、カラフルで美しい売場に!



## 年末限定商品



2014年11月13日発売

### 銀のオードブル

ワインを楽しんでいただける伍魚福オススメの4アイテムを選定!開封後、そのままお召し上がりいただけます。常温販売が可能です!ワインとの関連販売に!

税抜参考売価：924円 内容量：4品  
第1回(ボジョレー向け)  
10月25日 受注締切!  
11月13日 伍魚福出荷



2014年12月1日発売

### スモークターキー

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。身を開いているので、骨と身を外しやすく、スライスも簡単!

税抜参考売価：2,000円 内容量：470g  
11月20日 受注締切!  
12月1日 伍魚福出荷

新商品・企画についてのお問い合わせは、貴社担当のお客様繁盛係まで! TEL 078-731-5735(代)

## 伍魚福迎春コーナーイメージ



伍魚福迎春  
コーナーには…

おめでたい「鯛」や長寿の象徴と言われる「えび」等の縁起の良いおつまみの他、家族で集まるときにぴったりのボリュームあるおつまみがおすすめ!

## おせち展開後のお役立ち売場提案 イメージ



おせち展開後には…

売れ筋でボリュームある商品がおすすめ!

特におすすめ!

チルド人気No.1

一夜干焼いか

チルド人気No.2

鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

黒豆や田作り、蒲鉾等のおせち商材が売れた後は、売場が乱雑がち。そこで空いたスペースで伍魚福商品を並べて、「年始の家飲みコーナー」をご提案!

## 売れてます!! ピリ辛さきいか天のり塩風味



今年6月の発売以来、順調に出荷数を伸ばし、ドライ珍味の中で2番目に売れている人気商品となっております!年末年始の売場づくりにご検討ください!

グリーンのパッケージが鮮やかに売場で映えます!



2014年10月20日発売

秋・冬に  
ぴったり!

ピリ辛さきいか天に、  
新味登場!



税抜参考売価：474円 内容量：100g

お正月には、高単価商品や、帰省する家族をおもてなしするためには、ボリュームあるおつまみが良く売れます。伍魚福の商品には、おめでたい「鯛」や長寿の象徴「えび」を使ったおつまみ等、縁起の良いものがたくさんあるため、またおせち商材展開後の空いたスペースでも、賞味期限の長い伍魚福商品をご活用いただけます。



**年始の売場に伍魚福商品を!**

## いかなごのくぎ煮編



作者「寺本テラミ」

2012年 神戸芸術工科大学入学  
2014年 ジャンプ改 新人コミック選抜第7回 奨励賞受賞  
2014年 ジャンプ改 新人コミック選抜第8回 奖励賞受賞

Q 画作成時に苦労したこと・特に頑張ったこと

A 山中社長のくぎ煮への思いが強すぎて、打ち合わせなどで原稿のリティイク回数が多くて大変でした(笑)しかしそれだけくぎ煮への思いがつよく良い商品をつくってくださっているのだなあと想い、私も一生懸命すこしでも伍魚福さんのくぎ煮愛が説んできださった方に伝わるように漫画を描きあげたつもりです!



続きはWEBで!!

伍魚福ホームページ  
<http://www.gogyofuku.co.jp>

全作品、ホームページでご覧いただけます。

ごぎよふく

検索



広域営業G 西日本リーダー  
伍々 明です。  
私の気に入りは、  
「備長炭力シュー納ツツ」です!!

この商品が発売されたのが約10年前なのです。でも、発売当初、色々なものを食べても「美味しい」となかなか言わない私の家人もこの商品には大満足! シューナツツを持って帰ってきて」とすっかりヘビーユーザーです。ちよびり甘辛い備長炭入りの衣がナツツの甘さ、うま味を引き立て、ナツツ好きの人にもおススメです。見た目が真っ黒なので、最初は抵抗があるかも知れませんが、一度食べていただいたら納得していただけるかと思います。

支 持 率 N O · 1  
家 族 か ら の

「MY Best 珍味を極める♥」



ごぎよふく KOBE 伍魚福 X

神戸芸術工科大学  
+ KOBE DESIGN UNIVERSITY

まんが  
表現学科

コラボ  
企画

このたび、伍魚福では地域社会貢献の一環として、神戸芸術工科大学まんが表現学科の授業に協力いたしました。

この授業は、伍魚福を含めた神戸を拠点とする企業に対し、大学生が会社へ取材を行い、その取材をもとに、まんがを制作していく中で、

コミュニケーション力やマネジメント力、プレゼン力を強化することを目的としています。

伍魚福には4人の学生さんが来社し、

一人ずつ別々のテーマで伍魚福に関するまんがを作っていただきました。

神戸芸術工科大学芸術工学研究所では、産業界や行政との産官学連携を推進しています。企業や自治体から課題やテーマの委託を受け研究します。

ご要望やご相談がありましたらお気軽にご連絡ください。

事業推進課 078-796-2562



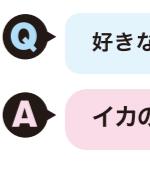
4つのテーマで学生さんに  
「伍魚福のまんが」を描いていただきました!  
・伍魚福!名前の由来  
・チルド珍味  
・いかなごのくぎ煮  
・家族で家飲み

## 伍魚福!名前の由来編



作者「直樹」

1994年 兵庫県神戸市に生まれる  
2012年 神戸芸術工科大学で  
ストーリー漫画を製作中



Q 好きな酒のおつまみは?

A イカのものなら何でも好き



## まんがでわかる伍魚福 ■チルド珍味編



作者「ヨドルディ先」

2009年 まんが専攻で高校入学そして卒業  
2012年 神戸芸術工科大学のまんが表現学科に入りつつ  
2014年 笑えて泣けて為になるまんがを目指して、鋭意制作中!

Q 伍魚福の印象は?  
(漫画を描くにあたり、どんな会社だと感じましたか?)

A 経営理念通り、おもしろい会社! ですね。こちらも面白いものを作ろうという気持ちにさせられました。あとは打ち合わせの時に社長の山中さんが、商品や会社の歴史についての興味深いお話をとても面白おかしく話してくださいって、話のネタに困らない会社だなど(笑)

