

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2015年1月号
[伍魚福ミュージアム]
vol.32

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2015年1月号 vol.32
〒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)

おかげさまで60周年。 もっとお役に立つ「繁盛係」となる!



もうすぐ
60周年!

To be continued!
珍味を極める



第49回
スーパーマーケット・トレードショ-2015
SUPERMARKET TRADE SHOW

期間 2015年2月10日(火)~12日(木)
会場 東京ビッグサイト(東京国際展示場)
伍魚福ブース 東ホール(東5H-16)
最寄駅 りんかい線「国際展示場」駅
ゆりかもめ「国際展示場正門」駅
ホームページ <http://www.smts.jp/>

“珍味を極める”伍魚福が家飲みに最適な
チルド珍味、ドライ珍味をご提案いたします。

伍魚福はおかげさまで創業60周年になります。
増量キャンペーン、消費者の皆様へのプレゼント企画など、
いろいろな取り組みのご提案をいたしますので、
是非お立ち寄りください。



皆さまのご来場を
お待ちしております!

第3回
家飲み川柳入賞作品発表

2014年7月8日に実施しました「第3回家飲み川柳」
に、2085句もの作品が集まりました。
川柳作家の渡辺美輪氏と、伍魚福家飲み川柳実行委員会の
選考により、受賞作品を決定いたしました!

最優秀賞

スナックのママより美人 5歳の娘
まさひろ 様(大阪府・男性・32歳)

優秀賞

妻の酌 かんしゃく玉を 湿らせる
大釜 洋志 様(徳島県・男性)

優秀賞

孫の酌 明日の活力 チャージする
カトレア 様(大阪府・女性・63歳)

伍魚福賞

とりあえず 記念日にして まず乾杯
紫ん 様(東京都・女性・22歳)

灘五郷賞

大吟醸 買って待つ子の 里帰り
夢見庵 様(神奈川県・女性・61歳)

作者コメント、選考・渡辺氏の選評や他の入選作品などをWEBページに掲載しています。ぜひご覧ください!
伍魚福ホームページ <http://gogyofuku.com/ienomi-senryu/2014.html>

ごぎよふく 検索

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。

旧年中は、多大なご支援を賜り誠にありがとうございました。おかげさまで伍魚福は創業60周年を迎えます。
ここまで歩んでこれたのもひとえに弊社を支えていただいた皆様のおかげです。
今年度の方針...もっとお役に立つ「繁盛係」になる!この使命を肝に命じて、しっかりと行動していきたいと思います。

編集長 定浪 健太

(表紙デザイン/ 黒田 佳代)

次回の「GOGYOFUKU MUSEUM」は2015年3月に発行します。

珍味を極める
こぎよふく
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/>

品質本部

品質保証体制のさらなる充実で、「伍魚福の商品なら安心」という価値を提供します。

2015年度強化するポイント

協力工場の未然防止体制の強化による
重大クレーム（異物混入・賞味期限表示ミス）
ゼロの実現

お客様（小売業・消費者）からの
問合せ対応の満足度向上

社内検査体制の強化による不適合品の
出荷阻止率向上

協力工場立入りチェックの精度向上、品質向上事例の迅速な共有により、クレームの未然防止体制を強化します。
小売業、消費者の皆様の問合せ対応スピード、内容をさらにレベルアップし、よりお客様のお役に立つ品質本部となることを目指します。



品質保証部統括 南川 知久

品質本部統括 山中 勤

客観的な基準に基づく安全と
消費者の納得による
安心を追求します



安全・安心についてのご意見、ご感想もぜひお寄せください

マーケティング本部

ターゲットに合わせた売場例



売場づくりに関するご意見、ご感想をぜひお寄せください

2015年度 強化するポイント

お客様、本部・お店の方にファンになって
いただくための販促活動

お客様がトライアルしやすく、
購買頻度を高める売場づくり

食卓に上がる頻度を
高める商品提案

お得意先様、消費者のお声を売場づくりに
活かす活動を、真のお客様繁盛係として
行って参ります。

統括 高橋 英二

酒と食に好奇心旺盛なお客様が、
あのお店に行けば思いを満たせると
感じていただける売れる売場を、
お得意先様と協働で創り続けます。

商品本部

昨年販売したヒット商品の候補



商品に対するご意見、ご感想をぜひお寄せください

2015年度 強化するポイント

お客様と接点を持つ全ての従業員が
商品を企画し、よりニーズに合った
商品をご提案します。

こだわりを極めながらも、食卓への登場
頻度が高い商品を開発します。

「健康」、「時短」、「上質」…時代のニーズを
取り入れた高付加価値の珍味をつくります。

感謝の思いを込めて、60周年の限定商品も
企画中です。ぜひご期待ください!

統括 大橋 弘樹

お客様に寄り添い、
「そうそう、こんなものが欲しかった」
といわれる商品の開発を
極めます。

管理本部

最高の出荷品質を極めます



接客・物流サービスについてのご意見などをぜひお寄せください

2015年度 強化するポイント

誠実で心地良い対応を極めます!

出荷間違いZEROを極めます!

こだわり商品の
欠品ZEROを極めます!

管理本部の各グループの仕事を、
お互いが理解する事で、連携を強化し
「出荷品質」を高めます!

統括 佐藤 篤文

誠実で心地良い対応を行い、
商品を迅速に間違いなく
お届けします!

おかげさまで60周年。
もつとお役に立つ「繁盛係」になる!

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

2015年、伍魚福は会社設立60周年を迎えます。これもひとえに皆様のご支援の賜物です。本当にありがとうございます。伍魚福では、この節目にあたる年を、小売業の皆様に対して、どんな価値を提供するかをもつと明確にし、そのための行動をきちんと行う一年にしていきたいと考えております。バイヤーの方が助かること、お喜びいただけることは何か。売場の担当の方が助かること、お喜びいただけることは何か。もちろん、売場で売れることが最終の「おもしろさ」につながりますが、チャネルによつて、お得意先によつて、求めていることは異なります。そこで、私たちは、これらをもつと突き詰めて考え、具体的な行動に落とし込んでいきたいと考えております。また、お得意先に対して、売れている商品、売れている理由を考え、商品を作る、サービスを高めるといった事実に基づき、「当たり前」の取り組みをきちんと実行していきたいと考えております。今年もよろしくご指導・ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



代表取締役社長 山中 勤

神戸で一番
おもしろい会社になろう!

経営理念

- 1 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。
- 2 仕事を通じてお互いに
共感を持てる商いをする。
- 3 仕事を通じて人格の向上に
喜びを感じるようにする。

商品・売場・販促の悩み・困りごとは伍魚福にご相談ください。お客様の目標達成のために全力でサポートいたします。(お客様相談室 Tel.078-731-7234)

9月				8月				7月					月
4週	3週	2週	1週	4週	3週	2週	1週	5週	4週	3週	2週	1週	週
21-27	14-20	7-13	31-6	24-30	17-23	10-16	3-9	27-2	20-26	13-19	6-12	29-5	日にち
主婦休みの日(26日) 中秋の名月(27日)	敬老の日(21日) シルバーク	新米をもっと美味しく もつとおいしく	黒の日(6日)	おうちBBQ	残暑スタミナ回復	お盆	夏のアウトドア 土用(10日)	夏のボーナス支給 土用の丑(24日)	七ツ(7日) 夏のボーナス支給	おうちビアガーデン 海の日	半夏生(2日)		一般的なイベント
秋の夜長は、月見をしながら お気に入りの酒を じっくり楽しみましょう	お酒が大好きなおじちゃん、 おばあちゃんへおひきりの 晩酌タイムをプレゼント	炊き込み？まぜっ？丼？ いろんなアレンジで、新米を もつとおいしく	黒ビール、黒いおつまみで 「黒の日飲み」	夏休み終盤は、おうちBBQで お手軽レジャー気分	お盆疲れを家飲みで解消！	家族が集まる忙しいお盆には、 盛り付けるだけでもきちんと感の あるおつまみが便利！	夏休み本番！BBQ大会には こだわりのソーセイジで楽しい 思い出づくりを	うなぎと「土用」の「しじみ」で 暑い夏を乗り切りましょう！	夏のボーナスが出たら、本物の ビールでちよとリッチに乾杯！	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んか	今日のおつまみは、タコで決まり		「一般的なイベント」



そのほか小売り店様に
おすすめの
販促イベント

- ピリ辛特集
- 暑さ乗り切る
スタミナ特集、
- 秋の味覚 ●お彼岸

7月
おうちビアガーデン

8月
お盆

9月
秋の夜長家飲み

伍魚福がご提案する
イベント

暑い季節は、ビール消費
量も増える。おつまみの需
要も伸びます！調理不要
の開けてすぐ食べられる
伍魚福のおつまみなら、
暑い台所に立つ時間を削
減できます。

3月				2月				1月					月
4週	3週	2週	1週	4週	3週	2週	1週	5週	4週	3週	2週	1週	週
23-1	16-22	9-15	2-8	23-1	16-22	9-15	2-8	26-1	19-25	12-18	5-11	24-4	日にち
プロ野球開幕(27日) NHK朝ドラ 「マッサン」(28日)	花粉症対策	ホワイトデー(14日)	ひな祭り(3日)	こたつ飲み	おでんの日(22日)	バレンタインデー(14日)	節分(3日)	愛妻家の日(31日)	主婦休みの日(26日)	新年会	成人の日(12日)	お正月	一般的なイベント
お父さんお待ちかねの プロ野球開幕！(セバ同時) ビール片手に応援しよう!!	花粉の季節到来。 マスクを外して、 おうちで飲みましょう！	バレンタインのお返しは、 ワインでおしゃれな晩酌を演出	桃味のチューハイ、カクテルで、 大人女子会！	春はもうすぐそこ！ 冬の終わりに、こたつ飲み	まだまだ極寒！ おでんとお酒でほかに	チョコだけじゃない！ 今年はおつまみとお酒で ハッピーバレンタイン！	今年も福が来ますように！ 笑顔で飲みましょう！	休みのない家事を、今日は休もう！	いつも忙しい奥さまをいたわって、 夫婦水入らず！	新年会をさらに盛り上げる！ こだわりのおつまみ	大人の仲間入りを祝って、 家族で乾杯！	「おつまみおせち」で新年のお祝い	「一般的なイベント」



そのほか小売り店様に
おすすめの
販促イベント

- 冬の寒さ対策
- 受験応援
- 風邪予防

1月
主婦休みの日

2月
バレンタインデー

3月
お花見

伍魚福がご提案する
イベント

2月は春の風物詩、いかに
なご漁の解禁＆くぎ煮
新物の出荷がスタート！
12月下旬から3月
上旬にかけて、「くぎ煮
文学賞」くぎ煮コンテ
スト」も実施します。

1月	12月				11月				10月					月
1週	4週	3週	2週	1週	4週	3週	2週	1週	5週	4週	3週	2週	1週	週
28-3	21-27	14-20	7-13	30-6	23-29	16-22	9-15	2-8	26-1	19-25	12-18	5-11	28-4	日にち
迎春準備(31日)	クリスマスイブ(24日)	忘年会	冬のボーナス支給	妻の日(3日)	サンクスギビングデー(28日)	いい肉の日(29日)	チーズの日(11日)	鍋の日(7日)	ハロウィン(31日)	秋の行楽	北海道まつり	体育の日(12日)	日本酒の日(1日)	一般的なイベント
生ハム、紅鮭スモーク、チーズで 洋風の大人のための、洋風おせち はいかがでしょう？	クリスマスは、ひと仕事終えた サンタさんにとつておきの 晩酌をプレゼント	ゼツタイすべらない！あなたが 主役になれる「おみや珍味」で 忘年会の人気者に！	いつもより豪華なお酒と食事で、 ボーナスに乾杯！	妻の日は、奥さまが自分に ご褒美をあげられる日！ ちよと贅沢しちゃいませんか	焼き肉、しゃぶしゃぶ、お鍋… おいしいお肉をガッツリ 愉しみませんか？	ポジョレー・ヌーヴォー解禁後は連休！ 家族でのもじり今年味の味を 確かめてみましょう！	チーズの日には、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	お鍋シーズン到来！ あつあつお鍋には、 冷たいお酒がおいしい！	子どもはおやつ、大人はお酒と おつまみでハロウィンパーティー！ 本格焼酎の日(1日)	心地よい秋空の下、飲むお酒は、 格別です	イカ、タラ、ししゃも、チーズ… 北海道の恵みに乾杯☆	スポーツの秋！運動で汗を 流したあとは… お気に入りの酒をグビッ！	お気に入りの日本酒を 探してみませんか？	「一般的なイベント」



そのほか小売り店様に
おすすめの
販促イベント

- 七五三
- 冬の味覚
- あったか・ぽかぽか企画
- 年越し特集

10月
ハロウィン

11月
ポジョレー・ヌーヴォー解禁

12月
クリスマス

伍魚福がご提案する
イベント

秋から冬にかけては、
インの需要が伸びます。
チーズや生ハム等、ワイ
ンによく合うおつまみが
活躍します！

6月				5月					4月				月
4週	3週	2週	1週	5週	4週	3週	2週	1週	4週	3週	2週	1週	週
20-28	15-21	8-14	1-7	20-26	20-26	13-19	6-21	30-5	20-26	13-19	6-21	30-5	日にち
夏の節電家飲み	父の日(21日)	おつまみ国内旅行	FIFA女子 ワールド杯(6日)	主婦休みの日(26日) セパ交流戦(26日)	ストレス解消飲み	初夏の暑さ対策	ゴールデンウィーク 母の日(10日)	憲法記念日(3日)	よい夫婦の日(22日) 地ビールの日(23日)	新人生・新入社員歓迎会	花見	入社式(1日)	一般的なイベント
あたたかめ不要のおつまみで、 家計にやさしくおいしい 家飲みを♪	日頃の感謝の気持ちを込めて お父さんの好物で ホームパーティー！	梅雨の季節は、全国各地の うまいもんを集めて、 梅雨でも国内旅行気分！	国産のお酒、おつまみで 家飲みしながら日本を応援！	お気に入りの選手チームを応援！ テレビから目が離せない！ そんなときこそ、家飲みです	新生活、そろそろお疲れじゃない ですか？気の合う仲間と飲んで、 ストレス発散！	華やかな食卓を用意して、 お母さんにサプライズプレゼント	汗ばむ季節は、お酢をつかった おつまみでさわやかさっぱり飲み	GWは大人も子どもも 大満足の「おつまみ弁当」で お出かけしませんか？	日本、世界のクラフトビールを 飲み比べて旅行気分！	おいしいおつまみで、新人さんの 緊張もほぐれるかも！	お気に入りの酒とおつまみで、 花見酒を楽しみましょう！	新しい年度の始まりは、 家族みんなでお祝い！	キッチンコピー



そのほか小売り店様に
おすすめの
販促イベント

- 家族でBBQ
- あつさり
涼味特集

4月
春の行楽

5月
母の日

6月
父の日

伍魚福がご提案する
イベント

春から初夏にかけては、
行楽以外にもFIFA
女子ワールドカップやフ
ロ野球等スポーツイベン
トが盛りだくさん！「ス
ポーツ観戦家飲み」企画
もおすすめです。

大好評! チルド新商品販売事例のご紹介!

2014年10月に発売した新商品。おかげ様で大変ご好評いただいております。
特に、チルド「食卓を極める 粗挽きウインナー」や
新シリーズ「一杯の珍極(ちんきわ)」シリーズが大人気!
販売事例をご紹介します。

食卓を極める 粗挽きウインナー



店舗データ実績

A店...95個販売
販売期間39日
B店...73個販売
販売期間39日



食にこだわる、大人の粗挽き!

シンプルな塩味

ドイツ岩塩(アルペンザルツ)を使用することで、インパクトのある先味(さきあじ)と、まろやかで深みのある後味(あとあじ)を実現しました。

“極”粗挽き

当社従来品よりも約1.6倍の8mmサイズの粗挽きにしました。でんぷんを使用せず、豚本来の弾力を引き出しました。



- ・びっくりした。他社と全然違うし、脂がおいしい!!(30代・女性)
- ・さっそくビールと合わせます!(40代・女性)
- ・塩味がしっかりしていておいしい(30代・男性)

チルド 一杯の珍極シリーズ

フック陳列事例

商品全体が見えますので、見栄え良く陳列できます。



伍魚福コーナー 最上段陳列

品名シールの色が全て違うため、並べるとカラフルで鮮やかな印象の売場になります!



おいさを極めた一品をとっておきの一杯と...

こだわりを、食べきりサイズで

一度で食べられるサイズなので、少人数のご家庭にもぴったり。

新規顧客開拓で、売場を活性化

お求めやすく、賞味期限の長い商品をラインナップ。上段の回転率を上げ、新しい顧客開拓を目指します。

チルド珍味売上げ
第1位

「一夜干焼いか」増量↑ キャンペーン

増量期間：2015年3月 → 2015年6月(予定)

増量 121g → 134g

さらに マヨネーズ付き!!

＼お客様ご要望No1キャンペーン!／

2012年、2013年に実施し、
大変ご好評いただきました。
お客様より「もう一度やって欲しい!」と
ご要望が多く寄せられた
キャンペーンです。



消費者の皆様には豪華景品が当たるプレゼント企画も計画中です♡



その他、詳しくは次号2015年4月「伍魚福60周年特集号」でお知らせします。

伍魚福ロングセラー

1995年発売



一夜干焼いか

2001年発売



ピリ辛さきいか天

1995年発売



宇和島で作った
じゃこ天

1995年発売



とんたん
スライスペッパー

2000年発売



カマンベールチーズ
生包み



おかげさまで、
創業60周年!!

皆様のご愛顧とご支援により株式会社伍魚福は
創業60周年を迎えます。
お客様への口ごろの感謝の気持ちを込めて、
いろいろな取組みを企画中です。
是非ご期待ください!

伍魚福の
スローガン

珍極

「MY Best 珍味を極める♡」

2種のチーズを
使ったいかめし

え?ワインの
お供にいかめし!?

私のおすすめは「2種のチーズを使っ
たいかめし」です。いかめしといえ
ば、ワイルドなイメージがありますが、伍
魚福のいかめしは、大きさも中身も
おしゃれ! しっかり食感のプロセス
チーズとろりとうけるゴータチーズ
の両方を味わうことができます。
ぜひ湯せんであたためてから、ワイン
を片手に食べていただきたいです!



お客様サービス部 顧客対応G
井上 歩です。
私のお気に入り、
「2種のチーズを使ったいかめし」です!!

新商品・販促物・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)