

# GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌  
【伍魚福ミュージアム】  
vol.34

## 「週末のごほうび」で人生に 新しい体験（「驚き」と「楽しさ」）を！

さきいか玉 がさききで 神戸空港でみた時  
ビビッ!! と来ました。Goodです。  
(さいたま市/女性)

いかの一振り!! かみこたえと、たけのこが  
あばらいいの。今まで「いか」は、それ系好きでは  
なかった我が子達（10才、8才、6才）が、買って食べていて  
かなりセリウリ。OK。子ども達の味覚は、るるがた。なあ。  
またリビします♡  
(東京都千代田区/女性)

看板に偽りなし! の一言に、ついに  
(広島市/女性)

卓飲みが華やかになりました。  
(東京都昭島市/男性)

いかなごのくぎ煮を買ったのですが、味付けもよく  
ビールつまみにもごはんにも、とても合いました。  
他の商品もいくつか気になったので、パンが届いたら  
見購入考えた!! と思っています。  
(愛知県新城市/女性)

カンブリヤ宮殿以来、備長炭カニタツ、他  
色々取り寄せ大ファンです。知人よりいかなご  
くぎ煮をいただき、伍魚福さんのご大感謝!!  
気になっていた商品でもあり、とても美味しかったです!  
(熊本県/男性)

たこの味付けも、丁度よく、ご飯がとろもすすみ  
ました! やあがきもあて、かみ切りやすく、家族  
みんなに大好評でした! また食べたいた〜!  
(岐阜県本巣市/女性)

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌【伍魚福ミュージアム】2016年 vol.34  
〒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/お客様繁盛推進本部(担当 佐久間 史信)

### 出展報告

## 第50回 スーパーマーケット・トレードショー-2016 SUPERMARKET TRADE SHOW



2月10日から12日まで、東京ビッグサイト(東京都江東区)で開催された「第50回 スーパーマーケット・トレードショー2016」に出展しました。  
『週末のごほうび売り場で客単価UP!』をメインテーマにブースを構成。「プチ贅沢」や「自分へのご褒美」需要を喚起するための、売り場ゾーニング例や販促物などをご提案いたしました。  
期間中、たくさんのお取引先様にお立ち寄りいただき、ありがとうございました。この場を借りまして、心より御礼申し上げます。  
その際にいただきましたご意見やご要望を真摯に受け止め、今後の商品開発や売り場づくりなどに生かし、皆様のお役にたつべく、一層努力していきたいと考えています。



### 第4回 家飲み川柳入賞作品発表

たくさんのご応募  
ありがとうございました!

2015年7月、8月に実施しました「第4回家飲み川柳」に、2283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

親子から 男同士に なるお酒

上野天井様(兵庫県・男性・75歳)

#### 優秀賞

強面の 父もどろけた 孫の酌

ゴエモン様(神奈川県・男性・53歳)

#### 優秀賞

物干しの ビアガーデンに 昇る月

小林康浩様(大阪府・男性・58歳)

#### 二級酒を

吟醸にする 孫の酌

春命様(静岡県・男性・73歳)

#### 伍魚福賞

わが家では 家飲みクスで 好景気

マコッちゃん様(兵庫県・男性・57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/2015.html>

ごきふく 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。

本誌 2013 年 vol. 26号から編集長を務めて参りましたが、今号で卒業することとなりました。毎号気持ちを入れて編集していますが、特に昨年の 60 周年記念号発行に携わることができて感慨深いです。次号より、佐久間編集長が編集長となります。今後も GOGYOFUKU MUSEUM のご愛読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 黒田 佳代

珍味を極める  
こぎふ  
KOBE 伍魚福

お問い合わせ/お客様繁盛推進本部(担当 佐久間 史信)

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/>



# 「週末のごほうび」で 人生に新しい体験（「驚き」と「楽しさ」）を



代表取締役社長  
山中 勲

## 3つの取り組み

- ①「もっとおもしろい仕事」に……ビジネスモデルの革新
- ②「もっとおもしろい売り場」に……売れる売り場づくり
- ③「もっとおもしろい商品」に……売れる商品づくり

## 「単品育成プロジェクト」を推進

2016年度がスタートしました。

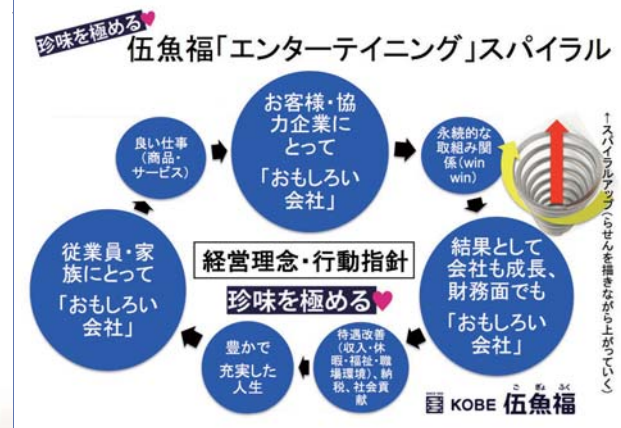
設立60周年の節目の年だった昨年、12月17日にテレビ東京のトーク&ドキュメンタリー番組「カンブリア宮殿」に弊社が取り上げられました。その反響は私たちの想定をはるかに上回るもので、多くの人に「伍魚福」という名を知っていただいたことに大きな喜びを感じ、一方、番組の内容に恥じない企業であるために、「珍味を極める」姿勢に一段と磨きをかけなければならぬと、社員一同、改めて思いを

深くしているところです。

今年度、『「週末のごほうび」で人生に新しい体験（「驚き」と「楽しさ」）を』をスローガンにかかげ、お客様やお取引先様に喜んでいただけるようチャレンジしてまいります。

- ① お取引先や協力工場の皆様にとって「もっとおもしろい仕事」になるためのビジネスモデルの革新
- ② 仕事がいやなく、お客様が足を止めてくださるような「もっとおもしろい売り場つくり」の提案

よく売れて、家庭でも話題になるような「もっとおもしろい商品」づくり  
そのための一つの活動として、今年度、「単品育成プロジェクト」に取り組みます。これは弊社の商品の中から育成商品を選定し、二年間、販売強化策を展開するものです。今年度、第一弾として「カマンベール入りチーズ生包み」を選定しました。今後、売り場づくりの提案やパッケージの変更など、さまざまな販促活動を順次ご提案してまいります。



とソフトを一体化させた真のマーケティングとして、お取引先や協力工場の皆様のお役に立つ活動を展開していきたいと考えております。

今年度もよろしくご指導、ご鞭撻を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

## 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たれる商いをする。
- [3] 仕事を通じて人格の向上に喜びを感じるようにする。

## テレビ東京 「カンブリア宮殿」 で紹介されました！

テレビ東京のトーク&ドキュメンタリー番組「日経スペシャルカンブリア宮殿」に、昨年12月17日、伍魚福が取り上げられました。商品開発の取り組み、直営店やスーパー、高速道路のサービスエリアでの販売の様子、さらに協力工場と一体となつて「美味しさ」を追求するものづくりの姿勢などが紹介されました。また、スタジオでは山中勉会長、山中勲社長が、インタビュアーの作家・村上龍氏と女優・小池栄子さんと対談し、経営哲学とともに「珍味へのこだわり」を熱く語りました。



## 番組のPOINT 1 “美味しすぎる”おつまみ

「ピリ辛さきいか天」「一夜干焼いか」など、おつまみの定番から独創的な商品まで、400種類もの珍味を商品化。これらを全国約4000カ所の売り場で展開している。その豊富な商品群を支えているのが、毎月50種類以上もの新商品を生み出す商品企画力。そのカゲに社員全員で取り組む商品アイデアの提案制度がある。

## 番組のPOINT 2 最先端のファブレス経営

伍魚福は工場を持たない、いわゆるファブレス企業。生産は全国に散らばる約200の協力工場に依頼している。それぞれの企業がもつ得意な技術を使えることが、「こだわりの美味しさ」を生む秘訣だ。人気商品の「鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ」「一夜干焼いか」に代表されるように、協力工場と一体となって美味しさを追求している。

## 番組のPOINT 3 「チーム伍魚福」経営

社長の山中勲がかかげるのが「チーム伍魚福」という経営スタイル。文字通り、社員全員が一つになって経営課題に取り組むもので、商品の開発制度や、毎日のちょっとした気づきを提案する制度などを次々に導入。今日、「チーム経営」としてしっかりと根付いている。

## 編集後記

## 「おつまみ」人生の彩り 作家・村上龍氏

「酒のつまみ」という昔ながらの嗜好品を扱っているが、伍魚福の経営は最先端だ。安売り競争に参加せず、高品質の少量多品種を販売し、製造はアウトソーシング。常に時代の流れを読んで取引先を選択し、単品ではなく「売り場」を確保する提案型の営業を率先して行い、さらに社員のモチベーションを維持するための工夫を怠らない。わたしたちは、たぶん「酒のつまみ」がなくても生きていけるだろう。だが、そんな状況を想像するとぞっとする。おいしいおつまみは、人生におけるちょっとした喜びと、その大切さを、象徴している。

詳しくは [カンブリア宮殿 伍魚福](#) [検索](#)



# 2016年度単品育成プロジェクト 「カマンベール入りチーズ生包み」の 販売強化に取り組みます!!

国内のワイン市場は何度かのブームを経つ、着実に拡大しています。直近の消費量は2013年に2年連続して過去最高を記録しました。昨年にはポトルワインの輸入量で、リーズナブルなチリ産が初めてフランス産を上回り、人気が高まっています。

伍魚福にはチルド珍味の中で、「ワインによく合う」カテゴリーの商品が二十数種類ありますが、ワイン市場の拡大を背景に、その販売数量はこの10年間で約3倍に伸びました。

ワイン市場は今後も着実な拡大が見込まれていることから、伍魚福は2016年度お客様に喜んでいただける「売れる売り場づくり」のリードアイテムの育成強化のため、新たに「単品育成プロジェクト」を発足させ、その第一弾として消費者の方にご試食いただいた際の評価の高い人気商品「カマンベール入りチーズ生包み」を選定しました。

今後、食べ方の提案や売り場の提案など、さまざまな販売支援活動を展開していきます。

## しっとりと濃厚。

カマンベールチーズを配合した濃厚な旨みのクリームチーズを、シート状の魚すり身で包みました。クリームチーズのやわらかな食感と、シート状の魚すり身のしっとりとした食感が持ち味です。白身魚の淡泊さとチーズの濃厚さが、独特のおいしさを生み出しています。



## 増量キャンペーン 10枚▶12枚

3月14日出荷分から4万パック限定で、内容量を10枚から12枚に増量します。

## ポイントシールをリニューアル

そのままで「しっとり・やわらか」、トースターで焼いて「パリッとクリーミー」が一目で伝わる写真入りです。

## 「カマンベール入りチーズ生包み」の かんたんアレンジレシピ

「カマンベール入りチーズ生包み」は、ビールやワインのおつまみに、あるいはお子様のおやつとして、そのまま食べていただけますが、トースターで焼いてもおいしく食べられます。簡単に“意外な”おいしさを味わえるとおきの食べ方をご紹介します。



Let's try!

シート状の魚すり身はパリッと、中のチーズはよりクリーミーになって、さらにおいしく♪

トースターで2~3分焼くだけ!

## ❖ +αでさらにおいしくアレンジ♪ ❖



### 「カマンベール入りチーズ生包み」 + バジルソース + トマト

トースターで焼いた後、市販のバジルソースと刻んだトマトを合わせました。見た目にもかわいらしく、色彩感もあり、おもてなしの一皿に最適。さわやかな味わいです。

#### 作り方

トースターで焼いた後、バジルソースをかける。サイコロ状にカットしたトマトをトッピングしてできあがり。



### 「カマンベール入りチーズ生包み」 + 青のり

ワインに合う商品ですが、青のりをふることで、ビールや冷酒にも合う“和風メニュー”に変身します。パリパリとした歯ごたえと磯の香りがおいしいので、ぜひ、焼きたてを味わってください。お好みソースをつけるのもおすすめです。

#### 作り方

シート状の魚すり身を開いて、青のりをふる。そのままトースターでこんがり焼いてできあがり。



### 「カマンベール入りチーズ生包み」 + メープルシロップ

焼いてかけるだけで、カンタンに甘いおつまみに早変わりします。チーズの風味とメープルシロップの甘さがピッタリ! デザートとしてもおすすめです。

#### 作り方

トースターで焦げ目がつくまで焼く。お皿に盛りつけ、メープルシロップをかければできあがり!

## オススメ! 売り場事例







# 楽しい家飲み コンテスト

## 年間MVP決定!!

年間  
MVP

村上綾さん

設立60周年の感謝企画として、昨年3月から12月まで、「楽しい家飲みコンテスト」を実施しました。全国各地、老若男女の方々から、写真やエッセイなど、たくさんのご応募をいただきました。ありがとうございます。それぞれの「家飲み」シーン。おもしろいもの、おもしろいもの、ホロリとさせられるもの、愛らしいもの…。心温まる作品に、毎月、とても楽しく審査することができました。各月のMVP作品の中から「年間MVP」「準MVP」を選定し、ここに紹介します。

「ちょっと待って、ちょっと待って、お兄さん」

我が父は、泣く子も黙る家飲み派である。三六五日、必ず家で晩酌をする。耐えかねた母が、「たまには、外で飲んで来たら」と言っても、「いかん、お父さんは家で飲むのが一番良い」と言いつて全く話にならない。そこまで、頑として家飲み派を気取る父。きつと独自の家飲み流儀をお持ちのことだろう。さつそく、私は調査にうつった。「ねえ、好きなお酒の銘柄とかある？」「えっ？、銘柄？、お父さんは何飲んでも一緒だしいー」

ほぼお湯状態。それ故、お酒の減りは非常に遅い。にもかかわらず、ケチってジャンボサイズをチョイスするため、焼酎一本が無くなるまで、半年、いや数年かかる。故に、お酒の風味は全て飛んでしまっている。しかし、父は、ほぼお湯状態のお酒を満足そうに飲んでいる。ある時、そんな父を不憫に思った兄が父を外飲み連れで行った。溢れるほどの焼酎の銘柄が並ぶメニューを見た父はすぐさまグロッキー状態。しだいに雲行きがおかしくなる。

「ゴクッ、ゴクッ、ゴクッ…」父の顔が次第に赤くなる。普段、気の抜けたお酒ばかりを飲んでいるから酔いが回ってしまったのだらう。いや、違うようだ。怒っている。父は何かに怒っている。コップを置くや否や、「ちょっと待って、ちょっと待って、お兄さん！」店員を呼び止める父。状況がつかめない兄。「この酒、濃過ぎるばい！作り直して来て！」戸惑う店員。赤面する兄。その後、父の機嫌は最後まで直らず、兄は二度と父を外飲みに誘わないと胸に誓ったのであった。

今日も父は真つすぐ帰宅し、湿気たビナッツを肴に、ほぼお湯のお酒を幸せそうに召し上がっている。そんな父も七〇歳を過ぎ、足腰も弱くなり、専らお酒にも弱くなった。酔うと昔話をするようになった。そういえば、最近、小さくなったような。涙もろくなったような。丸くなったような…。お父さん、今度また、みんなで家飲みしましょうよ。お父さんの昔話を酒の肴に。

年間  
準MVP

のっぽさん

「家飲みはいつだって楽しい!!」



### 10月受賞作品

準 MVP のろしゅんすけさん

MVP かなまま110さん

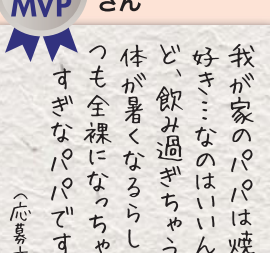


この夏、三十年前に中高一貫校で六年間担任をした生徒の同窓会に出席しました。あの晩自坊主たちがオジサンに。記念に贈られた備前焼のぐい呑みに、少々感傷的な日々です。(応募文より)

### 9月受賞作品

準 MVP yumichanrenachanさん

MVP 北原明良さん



我が家のパパは焼酎大好き。なのはいいんだけど、飲み過ぎちゃうと身体が暑くなるらしく、いつも全裸になっちゃう痛すぎなパパです。(応募文より)

一人ウオークの旅をして六年目の目的地へ達成した時のビールの味は格別ですよ。そしていつも近くの芝生の上で、大の字になることがクセになってきた。(応募文より)

### 12月受賞作品

準 MVP にゃおこさん

MVP 林貞雄さん



詳しくは [楽しい家飲み](#)

[検索](#)

### 11月受賞作品

準 MVP ばあちゃんさん

MVP 越田良江さん



函館に嫁して四十余年。いか、あわび、ウニ、食卓を囲んだ父母も夫もすでに逝き。一夜干焼いかを噛むと、あの頃の光景が鮮明に蘇ってきて、いまでも涙があふれます。(応募文より)

## TOPICS

### あのダイオウイカが スルメに!!

須磨海浜水族園(神戸市)と「ミラボ



深海に生息するあの巨大なダイオウイカをスルメに―神戸市立須磨海浜水族園の依頼を受け、昨年、そんな「前代未聞」のプロジェクトに取り組みました。

2014年12月に京都府で水揚げされ、京都水族館が冷凍保管していたダイオウイカ(全長約3.2メートル、重さ約70キロ)を借り受け、函館市にある提携工場に運び込みました。

こんな巨大なイカを果たしてスルメにできるのか…、と不安もありましたが、50℃の温風で乾燥

すること8日間。見事に「巨大スルメ」ができあがりました。このスルメは同水族園が7月から11月にかけて開催した妖怪をテーマにした特別展で展示され、来館者の目を釘づけにしました。

