GOGYOFUKU SHITTER GOGYOFUKU SHITTER SHITTER

「KOBE 伍魚福 阪神梅田店」 オープン3年 — 店長に聞く





「IWC2016」の日本酒チャリティ試飲会に協力しました。

5月、世界的に権威のあるワインの品評会「IWC 2016」の SAKE 部門の審査会が神戸で開催され、関連行事の「日本酒チャリティ試飲会」(21日、神戸会場)に、主催者の要請を受けて協力しました。「いかなごのくぎ煮」「からすみ」などのおつまみを提供。いずれも大好評で、テーブルに置くとあっという間になくなる状態。用意した3000個のカップはきれいになくなりました。会場には日本酒ファン約1100人がつめかけ、終日、大盛況でした。



コリコリして…。おいしい」と開口一番。

「お酒がほしくなりますね」と納得の笑顔でした!

GOGYOFUKU





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。

定浪健太に代わりまして、今号から編集を担当します佐久間史信です。

ご愛読していただいている皆さまの視点に立って、有益な情報を盛り込んでいきたいと考えています。

引き続き表紙デザインを担当します黒田ともども、よろしくおねがいいたします。

スタジオで食べた岡田さんは「香ばしくて、本当においしい

編集長 佐久間 史信 / 表紙デザイン 黒田 佳代



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

KOBE 伍魚福 阪神梅田店」 オープン3年

~山下宏光店長に聞く~

この春で3年になりました。常時100種類以上の商品を置く小売店舗で、

トでしたが、試行錯誤を繰り返しながらも、

順調に売り上げを伸ばし、いまや弊社にとってな

KOBE伍魚福

阪神梅田店店長 山下 宏光

2

何もかもが手探りの

「KOBE伍魚福阪神梅田店」が、阪神百貨店梅田本店(大阪市北区)の地下1階にオープンして

くてはならない存在になりました。オープン当初から運営にあたっている山下宏光店長に、苦労した

嬉しかったことなど、悲喜こもごもの3年間を振り返ってもらいました。



だったという印象です。

行錯誤を繰り返しながら走り続けた3年間

うことで、何もかもが初の体験であり、

おつまみが並ぶ、史上初、の「おつまみ専門店」

百貨店内に直営店として開店するとい

もので3年がたちました。

100種類以上の ープン以来、

2013年3月15日のオ

店舗が軌道にのるまで

いろいろと苦労があったと思いま

「カンブリア宮殿」の放送後は 昨年12月のテレビ東京の番組

実は当初、それほど深く考えておらず、「通

たいへんな状況になりました。

常より売り上げが2~3割増えるかな…」

開けてみれば、放送翌日は開店と同時に といった程度にみていました。 たことが印象に残っています。 店から閉店まで、 まることがなく、 くれあがりました。その後もその勢いはとど 日の売り上げは前年同日のなんと10倍にもふ を2回もしてなんとか対応できました。この 供給が追いつかず、 レビを見た」というお客様が殺到し、商品の 当然、それまでの運営方法ではレジや接客、 お客様の列が途切れなかっ 連日大盛況で、 本社の倉庫から緊急配送 しかし、 年内は開 フタを

来てもらったり、何度も商品の緊急配送をし でした。このため、 商品補充など、 GOGYOFUKU」を実感しました。 みで乗り切りました。改めて「TEAM たりと、文字通り、全社一丸となった取り組 すべての面で対処できません 他部署から販売の応援に

の品揃えの「おつまみ専門店」

珍味・ドライ珍味合わせて・

00種類以

場所は開店当時とは変わっていますが、チル

阪神百貨店の建替工事の影響で、

現在の

ンセプトは今も変わっていません。

お客様は、どんな方が多いですか?

ていただいているお得意先様と共通する面が 40代~60代の女性が多く、当社商品を扱っ

合がおよそ5割を占めています。 のような感覚でご愛用いただいている方の割 食卓に並ぶおかずの一品であったり、 として購入されているわけではなく、 多いと思います。 も必要だと感じています。 ・ンでも伍魚福の商品が使われていること もっと提案の幅を広げていくこと お客様のすべてが「酒の肴」 日常の食 茶菓子 日常の



なっています。

また、こだわり商品として「国

めており、ギフト分野を開拓する原動力に

や手土産用に購入される方が約半分を占

た「一杯の珍極 5種セット」です。 プレゼン

サイズの「一杯の珍極」シリ

-ズ5種を詰め

田店ならではの人気商品というと、 売れ筋動向と同じように人気です

食べきり

阪神梅 全社の いか」「鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

ムチーズ生ハム包み」などが、

きいか天」「備長炭カシュ・

ナッツ」「一夜干

やはりテレビ番組で紹介された「ピリ辛さ

最近の売れ筋商品は何ですかっ



贈答用に人気があります 産からすみ」「キャビア」といった高級商材

定で発売しました。『ワインに合う本格的な う新たな価値を提供したいと考えています この夏からは「シェフが作ったフォアグラ入 野菜と穴子のテリ -ヌが、手軽にご家庭で味わえる』とい ーヌ」を阪神梅田店限

店舗運営でこだわっている点は?

替わりの、おすすめ一品、を決めて、スタッフ一 いろな商品をもっと知っていただくために、 提供していきたいと第一に考えています。 い」「おいしそう」といった、 んな商品があったんだ」「こんなの見たことな 化しないよう心がけています。 る好奇心を刺激し続けることが重要です 圧倒的な品揃え、選ぶ楽しみをお客様に 試食の提供や商品説明に力を入れてい ト商品などを用意して、 定期的な商品入れ替えや期間限定の お客様の食に対 売り場がマンネ また、 週

品を販売していただいているお得意先様への 商品を望まれているのか、 さまざまな経験を基に、お客様がどういった と改めて深く感じています。この直営店での とえにご愛顧いただいているお客様のおかげ 提案に活かしていきたいと考えています 喜んでいただける売り場にするにはどう をされているのか、 毎年順調に売り上げを伸ばせているのは、 いいのか、といったことを分析し、 あるいは、 どういった使い もっとお客様に

生かされた例はありますか?

思いつき、 がその後、シリーズ展開(現在5種類) 間限定で「マヨネーズ風味」がありましたが 味」を扱っていたのですが、お客様から「袋 きっかけになったと思います。 「のり塩風味」が初めてのレギュラー商品にな 入りを出してほしい」という要望があり、 人りの商品は、スタンダ お客様の声を元に、多くの商品アイデア ました。この商品が「ピリ辛さきいか天」 り売りで、「ピリ辛さきいか天 阪神梅田店限定の「ピリ辛さきいか天 4年6月に商品化しました。それまで袋 提案しました。 ド商品以外では期 また、 のり塩風 私自

いうことはありますか? 今後、こんなことをしてみたいと

ープンから3年が経過し、おかげさまで

、チルド部門 人気商品ベスト5 夜干焼いか

カマンベール入りチーズ生包み

鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

クリームチーズ生ハム包み

やわらかローストビーフ

(2016年1~6月実績)

阪神百貨店 梅田本店

大阪市北区梅田1-13-13 阪神百貨店梅田本店B1F TEL.06-6348-8051(直通) JR大阪駅

KOBE伍魚福阪神梅田店

ピリ辛さきいか天

備長炭カシューナッツ

−杯の珍極)揚げ塩ぎんなん

国産牛肉ジャーキー



~ マイリッチ タイム ~ ワインにぴったりシリーズ

「私へのご褒美、至福の時間。」

温かみのあるフェミニンタッチの イラストが、ワイン+食事のシーン をイメージさせます。

「マイリッチタイム」について

週末のご褒美に、ちょっとリッチな自分の時間。 お好みのワインにぴったりな **伍魚福のアイテムを楽しんでほしい…。** そんな思いをこのコンセプトに込めました。

デザインについて

味わい深いワイン樽やワイン箱を連想させる古 木調の木目に、「マイ リッチ タイム |のロゴを入 れるとともに、ゴールドを基調としたカラーリング を採用。上品で質の高い、より美味しそうなパッ ケージデザインにしました。

> ポイントシールに「おすすめの食べ 方」や「盛り付け写真」を入れました。



「ワインにぴったりシリーズ」の12商品は、9月以降、新しいラベルデザインに順次変更します。



カマンベール入り チーズ生包み(10枚)



トリュフ入り トリュフ入り チーズ生包み(5枚) チーズ生包み(10枚)



ゴーダチーズと 生ハムロール



チーズパンチェッタ

ブラックペッパー



クリームチーズ 生ハム包み

オニオンチーズ



2種のチーズと サラミのミルフィーユ



職人仕込みの パンチェッタ



スモーク生ハム



生ハムペッパー

週末に"プチ贅沢な逸品"を楽しんでいただきたい。

週末のごほうび売り場のご提案

週末にちょっとプレミアムなおつまみで"プチ贅沢"を楽しんでいただこうと、 「週末のごほうび」売り場を提案しています。9月以降、商品ラベルのデザインを変更するとともに、 ゾーンごとに充実した品揃え感を演出、お客様により"ごほうび感"を感じていただける売り場づくりに取り組みます。

新しい売り場に向けて

「ワインに合う肴シリーズ」の一部商 品を「マイ リッチ タイム |をコンセプ トにした「ワインにぴったりシリーズ」 (12商品) にリニューアル、ラベルデザ インを刷新します。

「S)シリーズ」の練り製品(6商品)で、 迫力のある手書きの筆文字を採用し、 より「和」を強調したイメージのラベル デザインに変更します。



「いかなごのくぎ煮文学賞」 受賞作品決定

たくさんのご応募 ありがとう ございました!

3月に実施しました第5回「いかなごのくぎ煮文学賞」(主催・いかなごのくぎ煮振興協会、事務局・株式会社伍魚福)には、全国から川柳、俳句、短歌、 エッセイなど、過去最多の1410作品の応募がありました。特別審査委員長の作家・三田完氏の選考により、各賞の受賞作品を決定しました。

故春 郷の つ 0

旬

爆買 女性60

て会 祖

歌

「母の 阪急電車の一月の 険か

張る

は値段

、ぎ煮のにおういいまと 横溝 麻志穂 様 (宮城県 の声

た くだ

様(東京都 43

五候補

神戸出張

(兵庫県·女性·高1)

んなので 海き 我の

三田特別審査委員長の講評、各部門の特選作品は、WEBページに掲載しています。 くぎ煮.JP

第14回 いかなごのくぎ煮コンテストを開催





3月12日(土)、春恒例の「いかな ごのくぎ煮コンテスト |をアグロガー デン神戸駒ヶ林店(神戸市長田区) で開催しました。今回が14回目にな



検索

「大賞」に輝いた川島純子さん

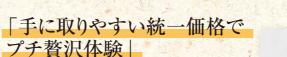
ります。今年はいかなご漁の解禁が大幅に遅れ、また、漁獲量も少なく、 どうなることかとヤキモキしましたが、自慢の"家庭の味"12作品が出品さ れました。これまでにないような順番待ちの長い列ができ、途切れること がありませんでした。コンテスト終了後、会場で表彰式をしました。

~ 美味しさをプチ贅沢価格で ~ S)シリーズ(統一価格シリーズ)

調理例の写真と版画風の

商品名が商品の美味しさ

「シンプル&スペシャル」



手に取りやすい統一価格で、 様々なお酒に合うアイテムや、 美味しく、楽しい食のシーンを演出します。

デザインについて

より「和」を連想する練り製品には、迫力あ る絵筆のイラストを、その他の製品には、 食のシーンを印象づける盛り付け写真を 載せました。

版画風の文字や筆文字を使って商品名 を一つ一つデザインし、それぞれの商品が もつ個性を最大限に引き出しました。

素朴な感じと手に取りやすい価格が、お 客様にアピールします。



【鹿児島の黒豚ソーセイジ】

迫力ある版画風イラスト と絵文字が素朴で、どこ か懐かしさを感じさせ、手 に取りやすい雰囲気を醸 し出しています。

【鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ】

S)シリーズの練り製品6商品は、9月以降、新しいラベルデザインに順次変更します。



S) 鹿児島で作った 豆腐入りさつま揚げ(7枚)



S)ぶりの香味揚げ



S)鯛入り天ぷら



S)宇和島で作った じゃこ天(3枚)



S) わさびチーズ入り



S) ごぼう天



(S) 鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ (盛り付けイメージ)