

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2007年3月号
[伍魚福ミュージアム]
vol.4

神戸 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] / vol.4
〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL.078-731-5735 / FAX.078-734-0772 / お問い合わせ: お客様繁盛係 (担当 藤原)

特集 「いかなごのくぎ煮」



家庭料理から神戸の名産へ
くぎ煮と伍魚福

お花見用スポット企画
特設平台売場のご提案

新商品情報
チルドもドライも注目商品が登場!

ホームページリニューアル
さらに見やすくなりました!

TEAM GOGYOFUKU

伍魚福Spiritを再認識し、経営品質の向上と理念実現に全力で取り組みます。

— 生産管理グループ・管理部 —



生産管理グループ
係長
佐藤 篤文



生産管理グループ
佐藤 文彦



生産管理グループ
佐川 啓子



管理部
課長
栄 陽子



管理部
降幡 弘美



管理部
川端 弘子



お客様サービス部
砂子 由美子

展 示 会 出 展

2007 スーパーマーケット・トレードショー

期 間 2007年2月28日(水)～3月2日(金)

会 場 東京ビッグサイト (東京国際展示場)
東ホール (東2ホール 1-312)
東京都江東区有明3-21-1

ホームページ <http://www.smts.jp/>

国際食品・飲料展

FOODEX JAPAN 2007

期 間 2007年3月13日(火)～16日(金)

会 場 幕張メッセ (8ホール Z-245)
千葉県美浜区中瀬 2-1

ホームページ <http://www.jma.or.jp/foodex/>

招待状は貴社担当の繁盛係へお問い合わせください。

※FOODEX JAPANの招待状は数に限りがありますので、お早めにお問い合わせください。※展示会について詳しくは各ホームページをご覧ください。

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。副編集長の山下です。VOL.4作成で協力頂きました皆様、本当にありがとうございました。私も繁盛係の一員ですが、3月より担当エリアが兵庫・中国・山陰から、関東方面となりました。繁盛係の担当が変わるお客様も多いかとは思いますが、今後とも伍魚福をよろしくお願いいたします。

伍魚福ミュージアム 副編集長 山下宏光



神戸 伍魚福

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14

春がシーズン
まっさかり!

神戸の名産 いかなごのくぎ煮

みなと神戸の春の風物詩

いかなごのくぎ煮は、春先に瀬戸内でも水揚げされる「いかなご」の稚魚を、醤油・砂糖などで煮込んだつくだ煮。炊き上がった煮姿が古釘のように曲がっていることから「くぎ煮」と呼ばれます。昔から神戸では、家々からいかなごを炊く香りがしてくると春の訪れも近いとい



いかなご【玉筋魚】

- 別名:オオナゴ、コオナゴ、シラウオ、チリメン
- 英名:sand eel, sand lance

いかなごは、スズキ目イカナゴ科の魚で、名前の由来は「糸のように細長い小魚」という古語にあります。成長すると体長約25cmにもなりますが、くぎ煮に使うのは小さな稚魚だけです。関西のいかなご漁は、春先に兵庫県の水産試験場が試験曳きを行い、稚魚の成育などの調査結果をもとに解禁日が決められ、例年2月下旬～3月下旬頃から行われています。

元祖こだわりの味

「伍魚福のくぎ煮」

素材が違う

伍魚福のくぎ煮は、神戸近海の「須磨・明石」の漁場で獲れるいかなごだけを使っています。潮の流れが速い明石海峡の海にもまれ、イキの良い身の引き締まったいかなごが、味良く食感も良いくぎ煮になります。

鮮度が違う

いかなごの稚魚は、身が傷みやすい魚ですので、何よりも「鮮度」が味を左右します。須磨・明石で獲れたいかなごを、新鮮なまますぐ近くの淡路島の港に揚げ、島内の工場加工。その日獲れたいかなごは、その日のうちに炊き上げています。天候不順の場合は、工場での製造を止めることもあります。

製法が違う

デリケートないかなごを、美しく、おいしく仕上げるのは職人の腕次第。伍魚福では、大量生産の蒸気釜は使わず、昔ながらの小鍋を職人が手で返し、ガスの炎で微妙な火加減を調節しながら作っています。仕上げはタレ調味料が丁度なくなり、しかも焦げ付かないように、ほど良い加減を見極めて引き上げるのが、素材と秘伝のタレの味を生かし、煮姿も美しい伍魚福のくぎ煮をつくる秘訣です。



タレを沸騰させてからいかなごを入れ、瞬間的に火を通すと身が引き締まります。



職人が一つ一つ小鍋を返し、微妙な火加減や仕上がりに具合をみながら作っています。

- ① いかなごを水洗い
- ② 目視検査
- ③ 調味料を沸騰
- ④ いかなごを入れる
- ⑤ 強火で煮る 約40分
- ⑥ 中火で仕上げる 15～20分
- ⑦ 目視検査

家庭料理から「神戸の名産」へ

伍魚福とくぎ煮の30余年

伍魚福では、昭和48年に「くぎ煮」(登録商標を商品化して以来、30余年にわたり淡路島の製造工場の職人や一般消費者の方々とともに、味や素材の研究、新しい商品開発を通じて、くぎ煮の魅力を追求。「家庭料理」として地元で親しまれてきたくぎ煮を、全国的に知られた「神戸の名産」に育てる取り組みにもつとめてきました。

「くぎ煮」は
伍魚福の
登録商標です
商標番号 1988658

駅から、空港から、全国へ。
旅のターミナルで展開中!

JR新幹線の神戸駅・新大阪駅をはじめ、伊丹空港・関西国際空港・神戸空港でも「神戸の名産」としてくぎ煮を販売。例年、春先には神戸駅などで「くぎ煮フェア」を実施しています。

2006年に
JR神戸駅で実施した
「くぎ煮フェア」



JR新大阪駅で
展開中の
伍魚福の売場

2006年の新コラボレーション企画 名神高速×ローソン×伍魚福

2006年11月、名神高速道路の黒丸パーキングエリア内にオープンした「ローソンハイウェイビジット黒丸上り店」で伍魚福の珍味をお取り扱いいただいています。

名神高速道路「黒丸PA」(滋賀県東近江市)



黒丸PAは日本でも有数の重交通路線である名神高速道路の電王ICと八日市ICの間に位置し、西日本への玄関口となるエリア。高速道路内のローソンとしては九州自動車道の基山PA(上下)に続く3店目の出店となり、通常のコンビニ機能に加え、ドライバーに運転の疲れを癒していたるリラクゼーションコーナーを設け、店外のウッドデッキでも休息していただける店舗となっています。



くぎ煮の魅力を新発見! 恒例くぎ煮コンテスト

伍魚福では毎年、地域の一般消費者の方々から広く「くぎ煮」のレシピを募集するコンテストへ協賛。最優秀作品は商品化し、くぎ煮の新しい魅力を発見し、広く知っていただく機会として多くの方から好評を得ております。



いかなごの「なるほどゼミナール」

なるほど
納得!



A いかなごのくぎ煮が作られるのは、年に1度、春先にいかなご漁が解禁されてから、稚魚がほどよい大きさに育つ5月頃までの間だけです。その頃に炊かれないかなごが「新物」とよばれ、一般に人気が高くなっています。美味しいくぎ煮に仕上がるのは、体長5cm～6cmくらいに育ったいかなご。身に脂ののって、タレの味の中にしっかりといかなご本来の味が生きてきます。伍魚福では、この大きさのいかなごを標準規格としています。



新物を使ったくぎ煮には限定生産品として「新物」というシールを貼っています

くぎ煮 (55g)

お花見用スポット企画

特設平台売場のご提案

<今年のご提案>

<2006年 実施事例>

商品名
JANコード
賞味期間／総額売価／フェイス

春の売場 6尺平台パターン						
チーズパンチェッタ (50g) 4971875217960 40日／398円／2F	オニオンチーズ (70g) 4971875217458 120日／344円／2F	ブラックペッパーチーズ (70g) 4971875217427 120日／344円／2F	カマンベールチーズ生包み (10枚) 4971875217588 60日／344円／2F	カマンベールチーズちくわ (3本) 4971875218523 40日／398円／2F	日本海いわし天 (90g) 4971875216895 120日／250円／1F	豆腐はんぺんチーズ入 (5個) 4971875216888 120日／313円／1F
フレッシュソーセイジ (240g) 4971875215447 40日／609円／1F	粒こしょうソーセイジ (240g) 4971875215560 40日／609円／2F	トレイ串だこ (55g) 4971875217137 60日／418円／3F	トレイ一夜干焼いか (67g) 4971875217120 40日／418円／3F	とんたんスライスベッパー (120g) 4971875214174 40日／498円／2F		

お弁当のおかずに、BBQに。行楽シーズンに活躍するソーセイジ。もちろん、そのままでも食べられる手軽さが人気の商品です。

レジヤースートの上にも、さっと置けるトレイタイプの商品。大勢で酒の肴を囲んで盛り上がるお花見の席にぴったりの商品です。

手軽に持ち運べて、どこでも食べられる袋入りで、お酒に合うこだわりの商品をラインナップ!屋外でのお酒のお供にぴったりです。

今年のおすすめ商品

ピリ辛さきいか天

業界初の本物のさきいかの天ぷらです。職人が1本1本手作業で天ぷらにしています。ピリ辛でビールつまみなどに最適です。

JAN:4971875033232
参考売価 498円

売れ筋
No.1!!

売場の演出

ムードアップの
ワンポイント

思わず
欲しくなる演出を!

桜のガーランドと藤カゴを使用し、春の季節感を演出。ビール、ワンカップなどの酒類やレジヤースート、紙皿など、食のシーンが連想できる日用品との関連販売もニーズをかきたてる演出です。

展開の目的

お花見・行楽商材として、調理不要の手軽なおつまみコーナーをお客様にアピール。

コンセプト

- 通常品+αの売上を作ります。
- 高単価商材の販売で客単価のUPを狙います。
- 季節感を全面に出し、売場のムードアップにつなげます。

展開時期

3月中旬～4月上旬がターゲット。今年の開花予測は暖冬のため例年より少し早めになります(東京で3/22、大阪で3/24頃)。



伍魚福担当繁盛係の

展開お奨め
ポイント

桜の開花予想と照らし合わせ、
ある程度前もって売場の展開を
セッティングしました。

展開商品のチョイスは、売場のチーフさんと直接話し合ってお互いに「これ売り込もう」という気持ちで売場展開に望みました。単に商品を並べるのではなく、「お花見行楽に」というコンセプトのもと、屋外でそのまま手軽に食べられる商品やお弁当の総菜に向けた商品などを検討し、お客様に「わかりやすい・買いやすい」売場づくりを心がけました。



お客様繁盛係 藤戸 肇

販売期間

3月中旬～4月中旬

販売結果

12SKUを各20パックずつで陳列。期間途中、リピートでの追加納品を含め、●函館生まれのいかめし…40パック●粒こしょうソーセイジ…38パック●一夜干し焼きいか…42パックのほか、それ以外の商品もほとんどを売り切り、ロスになることはありませんでした。また、期間中の部門の売上高が昨年対比10%UPしました。売場としての華やかさも高い評価をいただき、秋の行楽・お盆・ゴールデンウィーク等の時期に合わせて同様の展開を実施することが決定しています。



さらに
見やすく!

ホームページがリニューアルしました。

商品リスト

取り扱い中の商品の詳細が確認できます。
JANコードの確認など、使い方はさまざま。



ブログ

伍魚福社長の山中勲によるブログです。
スタッフによる「スタッフブログ」もあります。



伍魚福ホームページ

皆様に、より多くの情報をお届け
するためホームページをリニュー
アル。商品の最新情報や伍魚福
の取り組みなどを多彩に発信して
いきます。

「伍魚福」で
検索!!

伍魚福 検索

<http://www.gogyofuku.co.jp>

珍味ワールド

伍魚福のこだわりやレシピ集など
さまざまな情報をお届けいたします。



ebook

これまでに発行した「伍魚福ミュージアム」が
閲覧可能です。



チルド

トッピング用 切り落とし生ハム

豚もも肉を使用し、じっくりとスモークしま
した。サラダのトッピングなど、ご家庭でい
ろんな料理に使える商品です。

JAN:4971875217953

参考売価 498円



チーズ パンチェッタ

漬け込みと熟成に約20日間かけて作る人
気のパンチェッタをチーズに巻きました。
豚バラ肉の旨みとチーズのまろやかさがう
まくマッチしています。

JAN:4971875217960

参考売価 398円



こはだの酢漬

手間隙かけて醸造した米酢で国産のこは
だを漬けました。酒の肴に、握り寿司のタ
ネにどうぞ。

JAN:4971875218554

参考売価 398円



発売中

新商品 情報

からすみ入り 蒲鉾

日本三大珍味のからすみをカットし魚肉に
練りこみ、からすみの形に仕上げました。
からすみ含有率15%でどこを切ってもから
すみが出てくる贅沢品です。

JAN:4971875220441

参考売価 630円



スパイシー チーズリーフ

ブラックペッパーチーズをいかに詰め込
みました。珍味の王道2品を組み合わせ
た贅沢な味わいです。

JAN:4971875217465

参考売価 398円



ドライ

しじみ御膳

しじみ貝を柔らかくなるよう低温で乾燥しま
した。しじみのだしがご飯に染み渡り、旨み
たっぷりの炊き込みご飯に仕上がります。

JAN:4971875024421

参考売価 498円



あさり御膳

粒のそろったアサリを独自の製法で調味し
て煮上げ乾燥熟成することによりさらに風
味を高めています。アサリの食感がふくら
ごはんと絶妙に調和します。

JAN:4971875024421

参考売価 498円

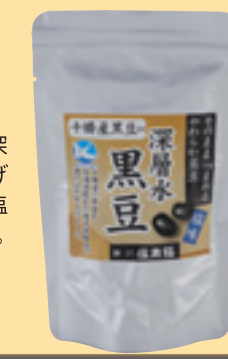


深層水黒豆

北海道十勝産の黒豆を北海道熊石海洋深
層水にじっくり漬け込み特殊製法で仕上げ
ました。海洋深層水のみ自然なあっさり塩
味で、そのまま手でつまめる柔らかい黒豆です。

JAN:4971875029006

参考売価 150円



さくさく めかぶスナック

わかめの中でも「めかぶ」だけを使用し、手
軽に食べられるようスナック風に仕上げました。
味付けには伯方の塩だけを使用し、風味豊
かな海藻の香りが活きています。

JAN:4971875033881

参考売価 198円

