

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
【伍魚福ミュージアム】
vol.41

【2018年度スローガン】
すばらしくおいしいものを造り、
お客さまに「驚き」と「楽しさ」を提供する。

驚き

楽しさ

未充足の
消費者ニーズ

おいしく
楽しく

- ◆ 2018年度「家飲みカレンダー」
- ◆ 珍味ものがたり - おいしさへのこだわり④
「ピリ辛さきいか天」
- ◆ お店の「元気、最前線」④
- ナナ・ファーム須磨(神戸市須磨区)
- ◆ 「スーパーマーケット・トレードショー」出展のご案内



KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 【伍魚福ミュージアム】 2018年 2月 / vol.41

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL.078-731-5738 (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)

SMTS2018

出展のご案内!

SMTS 2018
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー



会期 2018年2月14日(水)、15日(木)、16日(金)
10:00 ~ 17:00 (最終日は16:00)

会場 幕張メッセ全館(千葉市美浜区中瀬 2-1)

最寄駅 JR京葉線・海浜幕張駅

ホームページ www.smts.jp

伍魚福ブース
「加工食品ゾーン」

小間番号
4-612

伍魚福スタッフ一同、
皆様のご来場を心よりお待ちしております!

今回のトレードショーでは、戦略商品に位置づけています「ピリ辛さきいか天」「クリームチーズ生ハム包み」のほか、ワイン向けチーズ・生ハム商品「ワインにぴったりシリーズ」(15品)、ビールに合う肉商品「ビールにぴったり・肉バルシリーズ」(9商品)を中心にブースを構成します。

また、「週末のごほうび」のテーマの下、人気の食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極シリーズ」や、家飲みを楽しむチルド・ドライ商品をご紹介。合わせて「売れる売り場づくり」に向けた取り組みを積極的に提案いたします。ブースでお目にかかれまことを、スタッフ一同、楽しみにしております。ぜひ、お立ち寄りください。



※戦略商品「ピリ辛さきいか天」や「ワインにぴったり」「ビールにぴったり・肉バル」シリーズ。

※写真は昨年の伍魚福ブースの様子です。

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。

「ピリ辛さきいか天」は弊社の看板商品の1つです。独特の「ピリ辛、感がビールにぴったりなのですが、昨年あるイベントの賞品として提供したところ、当選者から「小さくきざんでご飯に乗せたり、お茶漬けにしたらおいしかった」「うどんやそばに乗せたらうまかった」といった声をいただきました。これからいろいろな食べ方もアピールしていきたいと思ひます。

編集長 佐久間 史信 / 表紙デザイン 池田家 Creative Laboratory 池田 領緒奈

珍味を極める♥
SINCE 1955 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/>

2018年度 家飲みカレンダー

伍魚福流「家飲み」とは…
家族や友人とお酒、
おつまみを買って楽しむこと

月	週	日	家飲みテーマ	月	週	日	家飲みテーマ
3月	1週	2月26日~4日	大人ひな祭り	9月	1週	3日~9日	家族で手巻き寿司
	2週	5日~11日	春告魚「いかなご」		2週	10日~16日	夏の疲れ吹き飛ばし飲み
	3週	12日~18日	ホワイトデー		3週	17日~23日	敬老の日
	4週	19日~25日	おもてなしの酒宴		4週	24日~30日	両親を囲んで一杯
	5週	26日~4月1日	新たな門出に乾杯!	10月	1週	1日~7日	日本酒の日
4月	1週	2日~8日	お花見		2週	8日~14日	スポーツ後の満足飲み
	2週	9日~15日	新人歓迎会		3週	15日~21日	秋の味覚を満喫!
	3週	16日~22日	春の味を満喫		4週	22日~28日	独りで静か飲み
	4週	23日~29日	地ビールで乾杯!	11月	1週	10月29日~4日	ハロウィン
5月	1週	4月30日~6日	ゴールデン・ウィーク		2週	5日~11日	乾杯 in 紅葉
	2週	7日~13日	母の日		3週	12日~18日	ボジョレー・ヌーボー解禁
	3週	14日~20日	新緑に一献		4週	19日~25日	珍味の日
	4週	21日~27日	ラブレター & 乾杯!		5週	26日~12月2日	鍋シーズン本番
	5週	28日~6月3日	アイデア飲み会	12月	1週	3日~9日	奥様に感謝飲み
6月	1週	4日~10日	家族団らん		2週	10日~16日	冬のボーナス
	2週	11日~17日	父の日		3週	17日~23日	忘年会
	3週	18日~24日	梅雨のさっぱり酒		4週	24日~30日	クリスマス
	4週	25日~7月1日	夏本番を迎え酒	2019年 1月	1週	12月31日~6日	お正月
7月	1週	2日~8日	半夏生・七夕		2週	7日~13日	新年会
	2週	9日~15日	夏野菜 with 冷酒		3週	14日~20日	成人の日
	3週	16日~22日	土用の丑		4週	21日~27日	主婦休みの日
	4週	23日~29日	おうちビアガーデン	2月	5週	28日~2月3日	節分
8月	1週	7月30日~5日	家族でバイキング		1週	4日~10日	おでん with 熱燗
	2週	6日~12日	ハイボールで乾杯!		2週	11日~17日	バレンタインデー
	3週	13日~19日	お盆		3週	18日~24日	夫婦円満酒
	4週	20日~26日	残暑克服飲み		4週	25日~3月3日	出会いに乾杯!
	5週	27日~9月2日	焼き肉で豪快飲み				

すばらしくおいしいものを造り、
お客さまに「驚き」と「楽しさ」を提供する

2018年度 スローガン

3月から2018年度がスタートします。
新年度のテーマは「すばらしくおいしいものを造り、お客さまに『驚き』と『楽しさ』を提供する」と決めました。

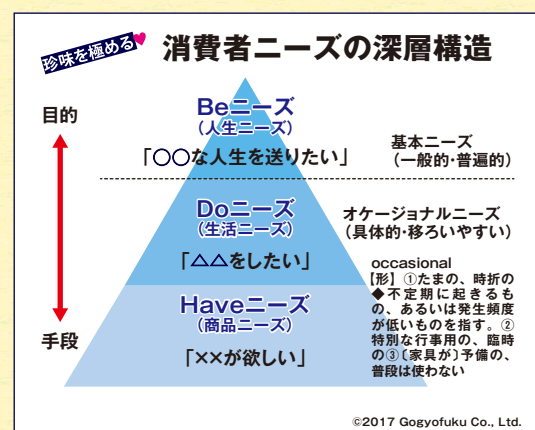
伍魚福の経営理念は次の3つです。
1. すばらしくおいしいものを造り、
お客様に喜ばれる商いをする。
2. 仕事を通じてお互いに共感を持
れる商いをする。
3. 仕事を通じて人格の向上に喜びを
感じるようにする。

この経営理念に立ち戻り、あくまでも
「すばらしくおいしいもの」を造り続け
ることで、お客様にもっと喜んでいただ
きたい、と考えています。

商品開発プロセスを改善

2017年4月より、伍魚福では商品
開発プロセスの改善を行ってまいりまし
た。

・ターゲットとなるお客様は誰か。
・そのお客様はどういう「生活ニーズ
(〇〇をしたい)」を持ってもらえるか。
・現在そのニーズはどんな商品・サービ
スで満たされているか。



※株式会社マーケティングコンセプトハウス・講演資料から引用

商品コンセプトは、「買う前に欲しい
と思わせる力」でもあります。
これに加えて「買った後、買って良か
い」

「お客様ニーズ」起点で

2018年、伍魚福は「お客様ニーズ」
起点で全ての仕事を進めてまいります。

お客様繁盛推進本部は、お得意先の業
態(チャネル)別に責任者を定めました。
それぞれのお得意先との関係性を深め、
お得意先に来店されるお客さまニーズに
合う売場提案を行います。

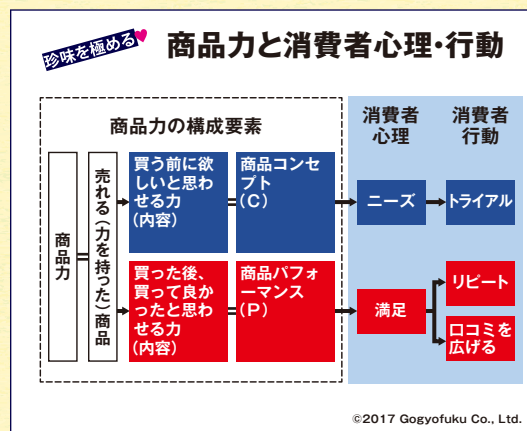
商品開発本部は、昨年定めた「商品開
発プロセス」に従い、繁盛係のチャネル
別責任者が商品企画を担当し、売場の観
察を通じてつかんだお客さまのニーズを
満たす商品開発を行うとともに、MD政
策を立案、推進します。

お客様サービス本部は、お客さまニ
ーズに合うサービスの向上とともに、昨年
から取り組んでいる「新人事制度」と部
門経営者育成を目的とする「自創経営」
を推進、全員で着実に行動目標を実行
し、お客様に喜んでいただける体制を作
ります。

「たとえ思わせる力」があっても初めて売れ
る商品となるのです。

品質保証本部は、昨年から実施してい
る現場起点の業務改善に継続して取り組
み、お客さまニーズに合う物流品質向上
ならびに、協力工場を巻き込んだ商品の
品質向上を行います。

普段お客様と接しておられるお得意先
の皆さまにも協力いただき、商品の改
良・改善・新展開をしていこうと考えて
おります。
1年間、よろしくご指導とご鞭撻のほ
ど、お願い申し上げます。



※株式会社マーケティングコンセプトハウス・講演資料から引用



代表取締役社長
山中 勸

ピリ辛さきいか天

日本酒に合うおつまみ、ビールに合うおつまみ、ワインに合うおつまみ…。伍魚福にはチルド系、ドライ系のさまざまな商品があります。毎年、たくさんのお新品も生まれてきますが、どの商品にも弊社ならではのこだわりがあります。このコーナーで多種多様な商品の「おいしさ」の秘密をご紹介します。今回はドライ商品「ピリ辛さきいか天」です。

ピリ辛さきいか天 (97g)

内容量	97g
参考価格	474円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦300mm 横200mm 厚さ30mm
JANコード	4971875033232
保存方法	常温



ピリ辛さきいか天 のり塩風味 (87g)

内容量	87g
参考価格	474円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦280mm 横190mm 厚さ30mm
JANコード	4971875033669
保存方法	常温



ピリ辛さきいか天 明太子風味 (87g)

内容量	87g
参考価格	474円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦280mm 横190mm 厚さ30mm
JANコード	4971875036516
保存方法	常温



ピリ辛さきいか天 (33g)

内容量	33g
参考価格	278円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦200mm 横130mm 厚さ20mm
JANコード	4971875050406
保存方法	常温



ピリ辛さきいか天 のり塩風味 (30g)

内容量	30g
参考価格	278円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦210mm 横140mm 厚さ15mm
JANコード	4971875309399
保存方法	常温



二〇〇一年に発売した「ピリ辛さきいか天」シリーズは、同様の競合商品がある中、その「際立ったおいしさ」が多くの人に愛され、いま年間百万個を販売する伍魚福の看板商品の一つです。

「一口目で辛いかな?…」と感じ、二口目でちょっとピリツとする…と納得し、三口目で止まらなくなる!—これがこの商品のもつ独特の「ピリ辛」感です。辛いものが苦手という人にも「おいしい辛さ」なのです。

独特の「ピリ辛」感

この「ピリ辛」を実現しているのころもです。原料のさきいかにつけるバター液（いわゆる天ぷら粉を水に溶いたもの）に秘密があります。これは「秘伝」で明かすことはできませんが、その複雑なレシピがあの「ピリ辛」を生み出しているのです。

食感もこの商品ならではです。手でつまんだら油でベタベタしたり、そうでなければ力サカサして固い、というのが大方のいか天です。ところが、この商品はころもはサクツとしていながら、さきいかの弾力感のある歯応えがあります。ころもでいか本来の旨みを閉じ込めているのです。

この秘密はさきいかに含まれる水分

量と、揚げた後の脱油工程にあります。さきいかの水分が多いとカラツと揚がりません。反対に少ないと固く揚げがってしまいます。水分量がわずかでも狂うとダメで、微妙にコントロールしています。

サクサク食感の秘密は脱油

そして揚げた後、しっかりと油を取り除いています。これがあまいとベタベタすることになります。これであるサクサクした食感をもたせることができるのです。

原料となるさきいかは、職人の手で丁寧にほぐした後、バター液をつけて揚げる工程をながれます。このとき、さきいかをいかにバラけさせるかがポイントになります。ここがしっかりとできていないと、油に入った際、さきいかがかくついたり固まったりして、あの食感にならないのです。

最後に。おいしさにはもう一つ秘密があります。

それは原料のさきいかです。きつと、さぞ上等のおいしいさきいかを使っているのだらう、と思った方。残念でした。それだけではあの味は出せません。ころもとの相性があるのです。「この商品のために作ったオリジナルのさきいか」が答えなのです。

ピリ辛さきいか天の製造工程



原料となるさきいかを、手作業で丁寧にほぐします



コンベア上にさきいかをバラけさせて乗せ、バター液をつけてフライヤーに落とし、揚げていきます



揚げたさきいかを流れるようにフライヤーから出てきます。その後、脱油工程を経ます



できあがったさきいか天を手作業で選別。かたまりやこげなどの不良品を取り除きます



計量しながら、自動で袋に詰めていきます

ナナ・ファーム須磨 (神戸市須磨区)



さくま 咲間 穰 二店長



兵庫県を中心に
こだわりの物産を販売する店舗「NANA five」

「ナナ・ファーム須磨」は淡路島行きフェリー乗り場があった場所にあり、海に面しています。兵庫県の野菜、魚、肉の生鮮三品を中心に、品質と鮮度にこだわった「いいもの」を地元の人に提供する地産地消がコンセプトです。キャッチフレーズは「新味」。「旬のものとか、目新しいものとか、お客さまに新しい食材を提供することを常に心がけています」と店長の咲間（さくま）穰二さん。「だから、いつも同じ商品が同じようにあるわけではありません」

顧客と生産者を結びつけたいのがもう一つのコンセプトです。このため、土日は農家や漁師の方が来て直接販売するなど、両者が交流できるイベントを開いています。年四回程度実施するまぐろの解体ショーは、冷凍モノでないナマのまぐろを解体し、破格の値段で販売するので、毎回、たいへんな人気だそうです。最近力を入れているのが、毎週金曜日に始めた「もりもりフライデー」

「もりもりフライデー」

一階には海鮮、焼肉の二つのレストランがあり、明石海峡を眺めながら新鮮な食材を使った料理を食べられます。



お酒売り場の一角には
伍魚福商品のコーナー



日本酒、ワイン、ビール、焼酎...と、
お酒コーナーもこだわりの品揃え

ナナ・ファーム須磨

〒654-0043 神戸市須磨区外浜町 4-1-1



TEL 078-733-7722
営業時間
10:00~19:00
(一部店舗は11:00~18:00)
定休日
年中無休
(年始と神戸マラソン開催日を除く)
ホームページ
<http://www.nanafarm.com/>

お店の 元気 最前線 4

全国にある伍魚福商品のお取り引き先店舗。アイデアや工夫にあふれた「元気」なお店を紹介します。今回は兵庫県のこだわりの生鮮三品を販売する海辺の産直市場「ナナ・ファーム須磨」を訪ねました。

「ナナ・ファーム須磨」は淡路島行きフェリー乗り場があった場所にあり、海に面しています。兵庫県の野菜、魚、肉の生鮮三品を中心に、品質と鮮度にこだわった「いいもの」を地元の人に提供する地産地消がコンセプトです。キャッチフレーズは「新味」。「旬のものとか、目新しいものとか、お客さまに新しい食材を提供することを常に心がけています」と店長の咲間（さくま）穰二さん。「だから、いつも同じ商品が同じようにあるわけではありません」

こだわり物産店に伍魚福商品

伍魚福商品は一階にある生鮮品以外のこだわり物産の専門店「NANA five」で販売しています。お酒の品揃えもかなり

凝っていて、日本酒では兵庫五国（摂津、播磨、丹波、但馬、淡路）のお酒が並びます。レアなお酒も多くあります。このため、おつまみもちゃんと選んだものがいいと、伍魚福商品を選んでいただきました。売れ筋は「ピリ辛さきいか天」「のり天」「ブラックペッパー味」など。「よく試食販売しますので、『おいしい』と納得して買ってお客さまが多いです」と咲間さん。お酒のイベントをする時には商品数を増やし、お酒と伍魚福フェアのようにするそうです。

「ピリ辛さきいか天」シリーズは状況に応じてさまざまな売り場や売り方を試みており、店頭での山積み陳列、量り売り、あるいは限定商品の販売など、とてもバラエティーに富んでいます。また、商品のPRにも力を入れており、その販促活動もいろいろです。そのいくつかをご紹介します。



お店の方針やスペースなどによって、さまざまなスタイルの売り場をつくります。いろいろと小道具を使って盛り上げたり...。一カ所にたくさんの商品が並ぶと、つい足が止まります。



大阪・梅田の阪神百貨店地下1階にある直営店「KOBE 伍魚福 阪神梅田店」では、同店限定の量り売りを行っています。4種類を100g単位で販売しており、ヘビーユーザーに人気です。



お酒のイベント会場などでは、伍魚福ブースの一角でこんなふうに袋入りで販売します。そのイベント限定の味づけを企画することもあります。



阪神電車のステッカー広告を昨年2月に始めました。特急、急行列車を中心に、全編成の約3分の2にあたる25本の列車に1枚ずつ、いずれも車両連結部の窓に貼られています。



商品パッケージ通りの超特大PRグッズも制作、イベントなどで販売する際に活躍します。大きさは縦90cm、横60cmあります。

「ピリ辛さきいか天」の売り場・PR事例