

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.42

「商品科学研究所」がリニューアルオープン!
「売れる売り場づくり」の提案力をアップします!

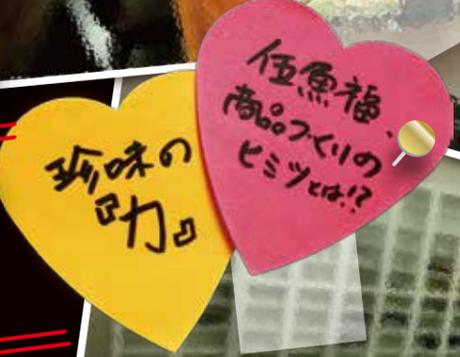


MENU

- ✓ 2017年度伍魚福商品の売上げベスト10
- ✓ 第7回「いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品
- ✓ 第16回「いかなごのくぎ煮コンテスト」開催



Science?
「商品科学研究所」
って…何!?



COBE 伍魚福 GOGYOFUKU MUSEUM 珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2018年 5月 / vol.42 〒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)

第16回 いかなごのくぎ煮 コンテスト



第16回「いかなごのくぎ煮コンテスト」を3月17日(土)、神戸市長田区で開催しました。ご家庭自慢の「くぎ煮」を出品していただき、来場者の試食、投票などで各賞を決める春恒例のコンテストです。今回は14作品が出品され、晴天のコンテスト日和の下、来場者はズラリと並んだ「くぎ煮」を真剣な表情で「味比べ」しました。

14品全部試食後、一番おいしいと思ったくぎ煮の番号を書いて投票箱へ

コンテストは午前11時スタート。来場者はご飯片手に、一列に並んだくぎ煮を順に試食していきます



順番待ちの行列が絶えませんでした



おめでとうございます!

表彰式は午後1時半。最も投票数の多かった川島純子さんが「大賞」に選ばれました。川島さん、なんと4年連続の「大賞」受賞です!



受賞者のみなさん

- 主催：いかなごのくぎ煮振興協会
後援：長田区
協力：株式会社伍魚福
「食のまち神戸長田」推進委員会
株式会社ホームセンターアグロ
長田区内郵便局
大阪ガス株式会社

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。

第7回「いかなごのくぎ煮文学賞」には全国から3000点を超える作品が寄せられ、事務局は「うれしい悲鳴」をあげながらの作業になりました。日中、追われるように作品を読み、くぎ煮で頭がいっぱいになってうちに帰ったらくぎ煮を食べ…と、まさにくぎ煮漬けの3月でした。応募者の「熱い思い」とくぎ煮のおいしさに脱帽です。

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
こぎふく
COBE 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

1階奥の部屋はバーコーナーとしてカウンターを設置。お客さまとの商談後、商品とお酒とのマッチングの検証などに活用します。商品の試食や同様のマッチングに、社員も利用します。



完成したばかりで、ちょっと寂しいですが、グラス類など、これから充実させていきます。



2階

撮影スタジオとして活用するほか、普段は商品企画の会議室などとしても利用します。壁の一面に食器棚を配置、商品の盛り付け写真の撮影時に、最適な食器類を選びやすくしました。商品の調理や盛り付けをするキッチンもあります。



カウンターはアフリカ産のペリー材の一枚板です。外食店の内装に詳しい建築士にデザインを依頼しました。商品撮影などにも利用します。



さまざまな器があり、イメージセット撮影にも利用していただけます。

各種カタログや情報誌に掲載する売り場コーナーの企画、撮影もします。



代表取締役社長 山中勸より

今回のリニューアルで、弊社商品のお客さまへの「伝わる力」を高めていきたいと考えています。試食の機会ももたせていただき、売り場や商品の改良、開発などにご意見を賜り、さらなる良い商品、良い売り場づくりにつなげてまいります。また、お取引先、協力工場、地域の皆さま、そして社員の交流の場としての活用も検討したいと思っています。ぜひ、一度お越しください。

全面リニューアルの目的は、売り場づくりや販促物制作など、お客さまへの提案力をレベルアップすることです。1階をお客さま向け、2階を商品の撮影スタジオなどとして活用していきます。

1階はお客さまをお迎えるためのプレゼンテーション、試食、おもてなしのフロアです。中に入ると、すぐに商談コーナー。奥の部屋がバーコーナーです。



看板も新しくなりました。

商談コーナー。ドライ商品の陳列棚、チルド商品の冷蔵ショーケースに囲まれ、商品を陳列しての棚割りシミュレーションもできます。弊社以外の商品を持ち込んでの棚割りもできます。8人がゆったりと座れます。

チルド商品のショーケース



〈サイズ〉・12R×5段……1台

ドライ商品の陳列棚



〈サイズ〉・4尺……………2台
・4尺フック什器…1台
・2.5尺……………1台

弊社本社前にある「商品科学研究所」が3月にリニューアルオープンしました。1988年の開設以来、主に商品の陳列や売り場の研究拠点として活用しており、今回が約二十年ぶりの全面改装です。お取引先の皆さまに喜んでいただけるよう、売れる売り場づくりを一層追究していきたいと考えています。ぜひ一度お越しください。

「商品科学研究所」がリニューアルオープン

KOBE 伍魚福 研究所

2017年度売上げベスト 10

伍魚福にはチルド商品、ドライ商品合わせて約400アイテムの商品があります。年間のそれぞれの売上げベスト10を、トピックスなどともにご紹介します。

ドライ商品

- 前年度 (1位)

1位 **ピリ辛さきいか天 (97g)**

いまや伍魚福の顔、といってもいい商品です。昨年2月から阪神電車の車内ステッカー広告がスタート。今年3月には、よりサクサク感を感じるクリアな写真を使った新パッケージに変更しました。食べた人は必ず言います。「よそのイカ天とはぜんぜん違う!」


- (2位)

2位 **ピリ辛さきいか天 のり塩風味 (87g)**

いかの旨み+「あおさのり」の磯の香りの絶妙のおいしさが2位につける理由です。さきいか天はビールのおつまみだけではありません。お好み焼きやうどん、そばに乗せたり、お茶漬けにしたり、天むす風おにぎりにしたり…と、いろいろな食べ方が広がっています。


- (3位)

3位 **ピリ辛さきいか天 明太子風味 (87g)**

「さきいか天三兄弟」が昨年度も表彰台を独占。昨年秋の神戸市内での酒と食のイベントでは量り売りが大好評。そこで「山椒七味」「わさび味」を限定販売したところ、早々に売り切れになりました。三兄弟に続くニューフェイスが登場の機をうかがっている…かな?


- (4位)

4位 **ちりめん山椒 (110g)**

昨年3月に実山椒を兵庫産朝倉山椒に変更し、さらにおいしさがアップしました。朝倉山椒は粒が大きく、ゆたかな香りが特徴です。乾燥させたちりめんを炊いた佃煮は多いですが、この商品は生から炊き上げています。うまく炊くには、素材の鮮度と技術を要します。


- (5位)

5位 **一杯の珍極) 揚げ塩ぎんなん**

食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極シリーズ」全27品の中でトップの売り上げ。ぎんなんをバキュームフライ製法などで二度揚げし、サクとした食感に仕上げました。ほどよい塩加減と、ぎんなん特有のほろ苦さが生む不思議なおいしさ、が人気の秘密です。


- (7位)

6位 **一杯の珍極) 黒胡椒焼チーズ**

「一杯の珍極シリーズ」で第2位の売り上げ。3種類をブレンドしたチーズにブラックペッパーをまぶし、こんがり焼きました。深いコクのある味わいです。このところジワジワと人気が高まり、ランクを1つ上げて「揚げ塩ぎんなん」の後にヒタリとつきました。


- (10位)

7位 **のり天ブラックペッパー味 (101g)**

1割近く売り上げを伸ばし、一気に3ランクアップ。1位の「ピリ辛さきいか天」より売れているというお得意先がいくつかあります。後味のさきいか天、より先味ののり天、で、食べた直後のおいしさが人気の秘密です。軽くて心地よい歯応えです。


- (8位)

8位 **焼剣先**

なぜこの商品がここにいるのかよく分からないのです。さして話題になることもない…。味付けは塩だけというたってシンプルだし…。でも、これこそ多くの人に愛されている証拠。「肴はあぶったイカでいい」という感じでしょか。まさしく「いぶし銀」の商品です。


- (6位)

9位 **ピリ辛さきいか天 (33g)**

昨年夏から、全国各地を巡って地域の名産品を集めるスマホゲームに商品提供。毎回、運営会社が驚くほどの応募です。甲子園球場内でも販売しています。この夏、高校野球の応援に行かれる方はぜひどうぞ。残念ながら他の商品の頑張りに押されてランクダウン。


- (9位)

10位 **備長炭カシューナッツ (82g)**

このところ最もマスコミへの登場が多い商品。昨年8月には「メイドイン兵庫」にせまるテレビの情報番組に取り上げられました。インバウンド客が多いお店でも非常によく売れており、中には売り上げの半分は外国人観光客というところもあります。「オー、スミマセン!」



チルド商品

- 前年度 (1位)

1位 **特) 一夜干焼いか**

伍魚福が絶対の自信をもつ伝統の看板商品。幅広い年齢層に人気のある商品で、レジ前の展開で月間100個以上販売するお店もあります。原料のスルメイカの不漁で昨年は苦戦の年となりました。今年2月には保存に便利なチャック袋に変更、挽回をねらいます。


- (2位)

2位 **クリームチーズ生ハム包み**

昨年3月にクリームチーズを北海道産に変更。同時にチーズと生ハムのバランスを見直してさらにおいしくなり、2割近く売り上げを伸ばしました。今年3月からは賞味期間を従来の50日から90日に延長。売り場で展開しやすくなり、ますます勢いついていきます。


- (3位)

3位 **カマンベール入りチーズ生包み (10枚)**

2位の商品と並んで、「ワインにぴったりシリーズ」の人気商品。昨年春には6万バック限定で、増量キャンペーン(12枚)を実施しました。しっとりしたシート状魚すり身とやわらかいチーズが織りなす落ち着いた味が人気です。要望も多く、今年もキャンペーンをしようかな…。


- (4位)

4位 **チーズパンチェッタ**

コンビニでの販売が大幅に増加し、売り上げが3割強伸びました。漬込みから熟成まで約20日間もかけたパンチェッタでプロセスチーズを巻きました。噛み応えのあるパンチェッタに、あえてプロセスチーズを組み合わせることで、最後まで味の調和を楽しめます。


- (5位)

5位 **鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ**

さつま揚げの本場・鹿児島人が「ホンモノの味」と太鼓判を押す商品。弾力のあるやわらかい食感で、特に高齢者が多いお店では人気の高い商品です。昨年秋に3カ月間、マーガリン小袋付きキャンペーンを実施。「さつま揚げ+マーガリン」のおいしさにビックリしました。


- (6位)

6位 **ゴータチーズと生ハムロール**

くるくると渦巻きで…鮎ではありません。豚ロース肉をじっくり熟成させた生ハムでゴータチーズを巻きました。生ハムのまろやかさとゴータチーズの深みのある味わいが溶け合う満足のおいしさです。お皿に載せるだけで楽しい雰囲気になり、パーティーに最適です。


- (一)

7位 **スモーク生ハム**

コンビニでの販売増加の効果で2割強売り上げを伸ばし、一気に7位にランクイン。豚肩ロース肉をじっくりと熟成し、乾燥させた後、ナラ、ブナ、カエデなどのチップを使って2日間かけてスモークしました。チーズを巻いたりパスタに乗せたりと、食べ方いろいろです。


- (一)

8位 **串だこ**

棚割りでの販売戦略もあって3割近く売り上げを伸ばし、8位にランクイン。酸っぱすぎないほどよい酸味、が人気の秘密で、毎週買うヘビーユーザーもいるとか。「ぐっと噛みしめて串を引き抜く時の、あの感触たまらない」とは、珍味通で知られる某俳優さんの談。


- (8位)

9位 **やわらかローストビーフ**

健闘むなしく、上の2品に割り込まれてランクダウン。牛肉の旨味を閉じ込めながら、旨みを一層引き立てる調味料を染み込ませました。畜産部門のバイヤーの評価が非常に高い商品で、肉のプロ、からお墨付きをいただいています。主菜に、オードブルに…広い用途です。


- (一)

10位 **チャーシューとん兵衛**

ラーメンにはこれ!。これさえ入れれば、インスタントラーメンが生まれ変わります。あるスーパーさんがこの商品を伍魚福のコーナーでなく、ラーメンの具材コーナーに置いたところ、爆発的に売れたそうです。1割近く売り上げを伸ばし、ベスト10に登場しました。



「いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品決定

3月に実施しました第7回「いかなごのくぎ煮文学賞」には、全国から俳句、短歌、川柳、詩、エッセイなど、思い思いのスタイルでくぎ煮への熱い思いが寄せられました。応募数は3170作品と過去最多になりました。特別審査委員長の作家・三田完氏の選考により、各賞の作品を決定しました。



グランプリ

さあ食べな 佃煮なんて呼ばせねえご堪能あれイカしたカーブ

短歌

ばんち様(栃木県・女性・高3)

三田氏講評

素材の鮮度が良いほど、きれいな曲線に仕上がるくぎ煮。それを「イカしたカーブ」とは、なんと痛快な表現!。そんじょそらの佃煮と一緒にされたくないいかなごのプライドが、中森明菜の「少女A」のような声で伝わってきます。

準グランプリ

「くぎ煮に泣いた」

エッセイ

瀬戸ピリカ様(神奈川県・女性・53歳)

三田氏講評

京都の釘抜き地蔵に頼ったご自身の難病体験。そこには、いかなごのくぎ煮との不思議な因縁もありました。短い紙幅でくぎ煮と人生を描いた深みある文章が感動を誘います。

郵便局賞

桐箱が似合うくぎ煮でございます

川柳

すみよ様(兵庫県・女性)

三田氏講評

郵便局賞は郵送で届いた応募作品から選ばれます。本来は新聞紙で包むような庶民の味。しかし、不漁で高値がつづく昨今のくぎ煮事情を、澄ました顔でチクリと風刺した秀作です。

ジュニア部門グランプリ

青いうみからしうゆのうみにばしよをかえおいしくなるよ
いかなごたちは

短歌

横道玄様(山口県・男性・小2)

三田氏講評

「青いうみからしうゆのうみ」—大人たちがふだん思いつかないような視線が新鮮でした。

各部門特選

いかなごやもめの伯父の落とし蓋

俳句

堀川真生様(千葉県・女性)

瀬戸内の春の波間にピチピチと
プクプク煮詰めりや茶の間ワクワク

短歌

ひだまり猫様(大阪府・女性・46歳)

不漁かいかなごだつて反抗期

川柳

たかちゃん様(埼玉県・男性)

「美味なるもの…」

詩

久保俊彦様(京都府・男性)

「ちよと違う味」

エッセイ

オウンゴール様(大阪府・男性・64歳)

ジュニア部門特選

テーブルに春風ふわりくぎ煮かな

俳句

りぼん様(大阪府・女性・小3)

いかなごの匂いの群れが泳いでる
魚となつてゆく帰り道

短歌

八柄実穂様(兵庫県・女性・高1)

もういいかい汁気とぶまでまあだだよ

川柳

見澤悠月様(埼玉県・男性・小1)

「食卓」

詩

春まりな様(和歌山県・女性・高1)

「おばあちゃんのいかなご」

エッセイ

なーちゃん様(京都府・女性・高3)

※誌面の都合上、詩とエッセイはタイトルのみになりました。作品、講評などはいかなごのくぎ煮振興協会のホームページに掲載しています。

くぎ煮.jp 検索



【三田完(みたかん)氏 略歴】

作家・俳人 1956年埼玉県出身。慶應義塾大学卒業。2000年「櫻川イワンの恋」で第80回オール讀物新人賞受賞。2007年「俳風三麗花」(文春文庫)で第137回直木賞候補。近著に「不機嫌な作詞家 阿久悠日記を読む」(文藝春秋)、「鶴」(KADOKAWA)など。いかなごのくぎ煮との出会いは2000年ごろ、作詞家の阿久悠氏からプレゼントされたこと。

新たな輝きを放つ今年の作品群。さて、「いかなごのくぎ煮文学賞」が、今後どのように進化していくのか…?期待が膨らみます。

特別審査委員長
作家・俳人 三田完氏 総評
今回の投稿総数は各部門合わせて計3170篇。昨年を1000篇も上回り、事務局も私も嬉しい悲鳴をあげながらせつせつと作品に眼を通しました。
とりわけ激戦だったのは川柳部門です。「そだねー」「村度」「インスタ映え」といった話題を織り込んだ作品が続々と寄せられ、さらに、いかなごの高値や品薄といったマイナスイメージをも笑い飛ばす逞しい作風が今年は目を惹きました。
「転んでもただでは起きぬくぎ煮ファン」—私も拙い一句で作者の皆さんに敬意を表したいと思えます。昨年と較べ、格段に投稿数が増えたのがエッセイ部門です。量のみならずレベルも上がっています。くぎ煮への郷愁、くぎ煮を作る家族への思いに加え、作者ご自身の挫折、失意のエピソードを重ねた深みのある作品が揃いました。
そして、今回グランプリに輝いたのは、高校三年生はんちさんの短歌。短歌といえはみやびな抒情という固定観念を吹き飛ばす、ペンネームどおりパンチ力のある三十一文字に唸りました。

いかなごのくぎ煮振興協会賞

母の煮るくぎ煮いつしか祖母の味

俳句

畑菜々子様(兵庫県・女性・小6)

「短歌7首」

短歌

大濱義弘様(兵庫県・男性・74歳)

「春の漁火」(短歌連作)

短歌

小島涼我様(佐賀県・男性・中3)

くぎ煮炊くときは補聴器外してる

川柳

島根のばん太様(島根県・女性・50歳)

いかなごに妻のドヤ顔ついてくる

川柳

ヒロシこの夜様(千葉県・男性・66歳)

くぎ煮炊く 臭いを梅の 香に詫げる

川柳

岸本博子様(兵庫県・女性・69歳)

くぎ煮かと 小鉢の底の 絵も描まむ

川柳

テクノボー様(栃木県・男性・61歳)

ママのおおおるとしるからくぎにいろ

川柳

ばんだ様(大阪府・男性・6歳)

胃が丈夫 何せくぎ煮が離乳食

川柳

沼田慎也様(東京都・男性・57歳)

「忘れられないいかなごのくぎ煮」

エッセイ

佐藤愛子様(大分県・女性・79歳)

「兄のくぎ煮」

エッセイ

平正夫様(千葉県・男性・72歳)

「懐かしのくぎに先生」

エッセイ

櫻井俊甫様(大阪府・男性・83歳)

「一番捕りイカナゴを近所で炊く」

エッセイ

上野佳平様(兵庫県・男性・86歳)

たくさんのご応募
ありがとうございました!



主催:いかなごのくぎ煮振興協会
後援:神戸市、兵庫県教育委員会、神戸市教育委員会
協力:株式会社伍魚福、「食のまち神戸長田」推進委員会、株式会社ホームセンターアグロ、長田区内郵便局