

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
【伍魚福ミュージアム】
 vol.43

目録 KOBE 伍魚福 GOGYOFUKU MUSEUM 珍味情報誌 【伍魚福ミュージアム】 2018年 8月 / vol.43 〒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)

伍魚福のギフトセットは「自由自在」
 【目的や相手に合わせてオリジナルをつくれます】



【TOPICS】

- 珍味ものがたり - おいしさへのこだわり⑤
「マンゴー&クリームチーズサンド」
- お店の`元気、最前線⑤
- OSAKE MARCHÉ とうかい(山形市)
- 伍魚福の「神戸おみやげ」のご紹介
- 「クリームチーズ生ハム包み」
- オリーブオイル小袋付きキャンペーン



クリームチーズ生ハム包み

— オリーブオイル小袋付きキャンペーン —

ワイン向けチーズ・生ハム系チルド商品「ワインにぴったりシリーズ」の一番の人気商品「クリームチーズ生ハム包み」について、オリーブオイル小袋付きキャンペーンを9月1日から実施します。日ごろ、同商品をご愛顧いただいているお客さまに感謝の気持ちを込め、添付する「エクストラバージンオリーブオイル」が引き立てるそのおいしさを、ぜひ味わっていただきたいと思ひます。数量限定のため、キャンペーン期間は2カ月程度の予定です。



女性に人気の商品です！

豚ロース肉をじっくりと熟成し、まるやかに仕上げた生ハムで、クリームチーズをふんわりと包みました。クリームチーズは北海道産の良質な生乳を100%使用し、口どけがよくマイルドな味わいです。一口サイズの贅沢な味わいです。



今だけ！
つけておいしい！
オリーブオイル付き
のシールで小袋を添付

2011年11月の発売以来、そのかわいらしい形状が女性に人気で、年々売上げを伸ばし、累計販売個数は今年7月末現在で約150万個になりました。

販売個数の推移



商品名：クリームチーズ生ハム包み
 内容量：6個
 参考価格：548円(税抜)
 賞味期間：90日
 商品サイズ：縦220mm 横120mm 厚さ20mm
 JANコード：4971875214840
 保存方法：冷蔵

◎今年3月から、賞味期間が90日(それまでは50日)に大幅に伸びました。



今回添付する「エクストラバージンオリーブオイル」は、ギリシャ・ラコニア県のタイゲトス山の雪解け水で育ったオリーブの実を搾ったものです。寒暖の差が大きい環境で育つため、果実のような甘味の強い、濃厚で上品な風味です。



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。

このところ各地で地震が相次いでいます。多いな...と思っていたら、6月に大阪北部地震にみまわれ、通勤や商品の配送などに終日混乱しました。地震のたびに専門家が指摘するのは、日本列島は活断層だらけということ。他人ごとではありません。いつ、どこで「明日は我が身」になるかもしれないのです。「もしも...」ということは頭の隅に置いておかねばなりません。

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
 こぎよふく
 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

プチギフト

ちょっとしたプレゼント、手土産にと、人気の食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極シリーズ」から、2商品を組み合わせたプチギフトが好評です。「バレンタイン」や「父の日」には特に需要が増えます。価格が500円（税込）とワンコインで買え、贈る側も贈られる側も負担に感じない手軽さが受け入れられています。



ビールに合う プチギフト

- 豚しょうが焼風ジャーキー
- カレーカシューナッツ



ワインに合う プチギフト

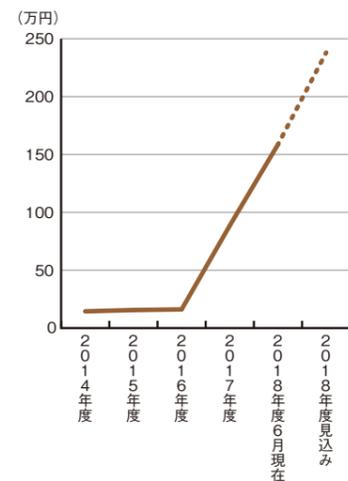
- 黒胡椒焼チーズ
- 焼チーズと黒胡椒カシュー



和酒に合う プチギフト

- 揚げ塩ぎんなん
- 濃厚ほたるいか姿干し

■プチギフト販売金額の推移



直営店「KOBE 伍魚福 阪神梅田店」

直営店の阪神梅田店（大阪梅田・阪神百貨店地下1階）では、季節に応じてさまざまなギフトセットを企画するほか、お客さまのご要望に応じてセットを作ります。

阪神梅田店では、「一杯の珍極シリーズ」5品を詰め合わせた「5種の珍極セット」が人気です。「人気トップ5点セット」のほか、ワイン、ビール、和酒向けと、4種類があります。いずれも1200円（税込）。手ごろな価格で、プレゼントにぴったりと、多くのお客さまに支持されています。



お客さまの声 (30代女性)

ワインが好きな会社の上司が定年退職したので、ワインに合うおつまみを贈りました。後日、とてもおいしかったとたいへん喜ばれました

お客さまの声 (30代男性)

還暦を迎える父に一杯の珍極12個セットをお祝いに持って行き、親子で晩酌を楽しみました



阪神梅田店の ギフトコーナー

お客さまの声 (50代男性)

ビジネス土産として一杯の珍極12個セットをいつも利用しています。他にない珍しいギフトなので、取引先のウケも抜群です

こんなギフトを企画中です！

ビールとおつまみをセットにしたギフトを検討しています。ビールに合うドライ4商品をそれぞれ袋詰めし、350mlの缶ビール4本分と同じ大きさの箱に入れて、そのままケースにはめ込みます。これまでにないビールギフトセットをつくれます。今秋には完成予定で、ご要望があれば、個別に対応いたします。

■ギフトセットのイメージ



【伍魚福のギフト5つの強み】

- 1 お酒に合わせた組み合わせ**
日本酒、ビール、ワイン、焼酎…どんなお酒のシーンにも、ぴったりのギフトをつくれます
- 2 目的に合わせた組み合わせ**
お酒を飲む、ご飯を食べる、お茶を飲む…それぞれのシーンに合わせたギフトをつくれます
- 3 相手に合わせた組み合わせ**
辛党か甘党か、お年寄りか、若者か、家族か…贈る相手に応じたギフトをつくれます
- 4 予算に合わせた組み合わせ**
手軽なプチギフトから、存在感のあるセットまで…`自分だけ、のギフトをつくれます
- 5 他社ではできない組み合わせ**
肉系+チーズ系、魚介系+練り物系、洋風+和風…他社ではできないギフトをつくれます

好みに合わせて贈るギフトセット例



珍味を極める
10品セット
3,000円 (税込)



ビールに合う
6品セット

3,240円 (税込)



ワインに合う
10品セット

5,400円 (税込)



伍魚福
セレクション
9品セット

4,200円 (税込)

自家需要、としても使われています！

伍魚福商品のギフトセットは、贈答用としてだけでなく、購入者自らが楽しむための自家需要、として使われるケースが増えています。商品を絞り込んだ簡易包装のセットが好調です。

●A百貨店のケース

ワインに合うおつまみにしぼったセットで、ワイン向けの売れ筋2商品を3個づつ詰め合わせました。自分で楽しむために購入する人が多かったそうです。

販売実績は
バイヤーからも
高評価！



〈伍魚福〉
ワインに合う
おつまみ2種
4,644円 (税込)

セット内容

- クリームチーズ生ハム包み(6個)×3
- ゴードチーズと生ハムロール(8個)×3



盛り付けイメージ

目的や相手に合わせてオリジナルをつくれます
伍魚福のギフトセットは「自由自在」

マンゴー&クリームチーズサンド

マンゴー&クリームチーズサンド

内容量	50g
参考価格	448円(税抜)
賞味期間	90日
商品サイズ	縦220mm 横120mm 厚さ15mm
JANコード	4971875214945
保存方法	冷蔵



おつまみだけでなく、もっとデザート感覚で食べられる女性向けのものを…。そんな思いから二〇一七年九月に誕生したのが「マンゴー&クリームチーズサンド」です。

さわやかな甘い味が特にスパークリング系のワインによく合い、人気上昇中の商品です。

この商品はドライマンゴーと国産クリームチーズをシート状の魚すり身で挟み、スティック状にしたものです。スマートで食べやすく…と長さ、太さ、もいろいろ試し、鉛筆くらの太さで、長さは約一〇センチになりました。

もちろん、マンゴーとチーズの量の配分は大切です。マンゴーの甘さ、チーズの味わい、食感…。これらが最もおいしくなるようなバランスにし、加えてマンゴーをどの位置に入れるのかといった見た目も意識しました。

※手作り※に近い生産工程

さて、この商品。※手作り※と言っ

ては言い過ぎですが、ほぼそれに近いと言ってもいいほど、人の手に頼っている要素が大きいのです。

所定の大きさに切った魚シートに、板状にしたクリームチーズをのせるのですが、ここがまず第一の腕の見せ所。チーズに隙間ができないように、上手にくつつけるようにして並べます。

このチーズの上に今度はドライマンゴーをのせます。ここが第二の腕の見せ所。マンゴーがきれいにつながるよう、端どうしがぴったり合うものを選んで並べます。

ここで隙間ができてしまうと、最後にスティック状にカットしたとき、そこだけマンゴーがないということになります。これは見た目上、大きな欠陥になってしまいます。

この上にもう一度魚シートをのせます。つまり、下から魚シート、チーズ、マンゴー、魚シートの四段積みになっています。これを焙焼機にかけ、チーズを溶かします。

人の目を選ぶ「8本50グラム」

次にこれを冷却しますが、この際、四段積みになったものを上下が逆さになるようにひっくり返します。チーズがマンゴーの上になることで、溶けた

チーズが沈んでマンゴーを包み込みます。

これを冷蔵庫で冷やし、スライサーでカットします。

最後が計量です。この商品、内容量を五〇グラムと表示しています。本数は表示していませんが、実は八本です。同じ太さ、長さといっても、チーズやマンゴーの量の違いで一本の重さはまちまちになります。ここまでそろえることはできません。

しかし、同じ五〇グラムだからといって七本しか入っていないと、やはり買った人は損をした気持ちになります。なので「八本で五〇グラム」になるものを選びます。ここが第三の腕の見せ所です。これは機械ではできません。人の目が瞬時に選びます。

女性に見た目にも楽しんでいただけると、トレイは金色に。ふちもよく見るとフリル状になっています。ここにスライス面が見えるようにして八本を並べます。

検品は一バックずつ。もし一本でもひっくり返っていたりすると、袋から取り出してやり直します。それでも輸送中の振動で動いてしまうことも。もし、そんなのを見たら…ごめんなさい。

マンゴーに次ぐ姉妹品も検討中です。

製造工程



1 ブロック状のチーズをスライサーで板状にカットします



2 カットされたシート状の魚すり身の上に、板状にしたチーズを隙間なく並べます



3 チーズの上にドライマンゴーを上下に2列のせます



4 焙焼機に入れて、上下から熱をかけてくつつけた後、冷却します



5 スライサーでカットします



8 検品は1つずつ全部します。見た目が悪いものはやり直します



6 計量しながら、50gになるように8本を選びます



7 マンゴーの切断面が上になるように、8本をトレイに並べバックに入れます

どうしてマンゴーなのか？

「チーズ」「甘い」「デザート」「女性」の4つをキーワードに、新しいワイン向けのおつまみを作りたいという思いがありました。その1つ、「甘さ」を何に求めるのか。レーズン、りんご、みかん…。水分を多く含むものは魚シートが湿ります。チーズに映える色、見た目、食感…。いろいろ試した結果、マンゴーに決まったのです。



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、たくさんの新商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。今回はチルド商品「マンゴー&クリームチーズサンド」です。

**お土産店
限定商品**

伍魚福の「神戸おみやげ」

「神戸の良い思い出をもって帰ってもらおう」—そんな思いから、伍魚福は「神戸おみやげ」をラインアップしています。その中から新商品を中心に人気の商品をご紹介します。主に神戸の主要駅や空港、高速道路のサービスエリアで販売しています。百貨店などの物産展で販売するケースもあります。神戸に観光に来られた際には、ぜひどうぞ！

牛すじぼっかけ



「ぼっかけ」は牛すじとコンニャクを醤油、砂糖、酒、みりんなどでじっくりと甘辛く煮込んだ、神戸・長田かいわいの「下町の味」です。
牛すじとコンニャクはゴロッと大きめのサイズにカット。見た目にもボリューム感があります。お酒のおつまみのほか、ご飯やうどんなどの具にも。
パッケージもオレンジを基調にした、下町の雰囲気を感じさせるレトロなデザインです。90g入りで540円(税込)。

ソース佃煮

神戸で愛されるオリバーソースさん(神戸市)の名物「どろソース」を使い、素材の味を大切にしながら、深みを加えて丁寧に炊きました。ソース派のための佃煮です。
「どろソース」はウスターソースの沈殿部分を使って作られており、野菜や果実、香辛料などの成分がぎっしり詰まったピリ辛のソースです。
炊きたてのご飯との相性がバツグンです。3種類あり、いずれも500円(税込)。



神戸ナッツキャラメリゼプレミアムコーヒー豆入り



アーモンド、カシューナッツ、パンプキンシードにコーヒー豆を加え、香ばしくキャラメリゼしました。ナッツのコクとやさしい甘さの中に、コーヒー豆の苦みがほどよいアクセントになっています。
コーヒーや紅茶に合うお菓子としてだけでなく、ワインといっしょにおつまみとしても楽しめます。
一口サイズの食べやすい大きさです。10個入りで1080円(税込)。

神戸ビーフラスク

神戸の老舗レストラン「大井肉店」の神戸ビーフの大腿骨から抽出した「神戸牛エキス」を使用したおつまみラスク。神戸牛エキスやガーリックパウダーなどで味付けしたスプレッドを、職人が1枚1枚食パンに手塗りし、オーブンで焼き上げました。
サクサクした食感で、アクセントの粗挽きペッパーが神戸ビーフの旨味を引き立てます。10枚入りで1080円(税込)。



OSAKE MARCHÉ とうかい (山形市)



とうかいりんよりこ 東海林由子さん



地元産にこだわったお酒が並ぶ店内

「OSAKE MARCHÉ とうかい」はJR北山形駅近くの住宅街にあります。お酒全般、おつまみ、スイーツを販売していますが、基本的にスーパードリンクなどと競合しない商品を扱っています。
お酒に関しては自分たちで飲んで納得したものを置くそうで、日本酒はすべて山形県の銘柄。県内に五十社強ある酒蔵は全部訪ねたそうです。おいしく飲んでもらうため、商品説明などを書いた小さなメモをつけています。POPも手作りです。
また、日本酒の「一升瓶文化」をワインにもと、一升瓶入りの山

目指すお店像は「酒屋のディスプレイランド」。「ディスプレイランド」に来た人は、大人も子供もみんな笑っています。イベントもたくさんあるし、行くたびに新しい楽しみがあります。だから飽きないのです。そんなお店にしたいです」と東海林由子さん。いつも動いているお店を心がけています。そのためにもお客さんとのつながりが大切。リピーターを増やそうと、いろいろあるイベントを開いています。
まず、毎週金土日は「週末ディスプレイング」の日。月ごとにその

「酒屋のディスプレイランド」に

形産ワインを販売しています。家でワインを「茶碗飲み」するワイン文化を山形でつくりたいそうです。珍しいのでお土産に買って帰る人も多いとか。



その時々「旬のセット」を手づくりで



店内の一角には「一杯の珍極シリーズ」のコーナーも

季節の旬のお酒を選び、その試飲会をします。たとえば、お酒の種類とおつまみで五百円とか八百円とか。内容は多種多彩です。
また、月に二回、金曜日に「スイーツセレクトション」の日があります。地元の洋菓子店とタイアップしてオリジナルケーキを作ってもらい、その日に頒布会を開きます。たいへん人気があるそうです。
オススメ商品やイベント情報などを載せた「とうかい新聞」も発行。また、店内でワインコンサートなども開催します。

OSAKE MARCHÉ とうかい

〒990-0057 山形市宮町 2-4-45



TEL 023-622-6355
営業時間 7:00~20:00
定休日 月曜日
ホームページ <http://osake-toukai.com/>

伍魚福商品は常時五十品目以上置いてあります。人気があるのは「一杯の珍極シリーズ」。中でも「揚げ塩ざんなん」「黒胡椒焼チーズ」「八バネ口さきいか」がよく売れるそうで、「私も一押ししています」と東海林さん。「特に、小袋の商品をセットにして、贈り物にしたいというお客さんが多いです」
女性客も多く、「おつまみブルスケッタ」「パスタな時間」も人気商品だそうです。

「一番人気は「一杯の珍極」

お店の元氣最前線 5

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「元氣」なお店を紹介いたします。今回は地元を愛し、「酒屋のディスプレイランド」を目指すこだわりの酒屋さん「OSAKE MARCHÉ とうかい」を訪ねました。