

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol 46

2018年度 伍魚福商品の売上げベスト10 「チルド、ドライの売れ筋商品と、その“舞台裏、」



【TOPICS】

- 新商品「うまい揚げかま」シリーズを投入しました
- 「第8回 いかなごのくぎ煮文学賞」の入賞作品
- 「第17回 いかなごのくぎ煮コンテスト」を開催



*イメージ

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2019年 5月 / vol.46

〒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17回 いかなごのくぎ煮 コンテスト

春恒例の「第17回 いかなごのくぎ煮コンテスト」を3月9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、投票で「大賞」など各賞を選ぶコンテストです。今年の出品は6作品。いつなく味比べ、に力が入りました。



コンテストは午前11時にスタート。
好天の下、順番待ちの行列ができました。



番号の下には、くぎ煮に込めたそれの方の思いが書いてあります。
ため息が出るような価格にもかかわらず、出品してくださった6人の方。
本当にありがとうございました。



6品を試食した後、一番おいしいと思ったくぎ煮の番号を書いて投票します。



「伍魚福賞」は熱田康子さん(神戸市長田区)。
熱田さんのレシピを元に伍魚福が商品化。
ご本人の似顔絵入りのタッパに入れて、
約1,000パック限定で、新神戸駅などで販売しました。
58g入りで1,000円(参考価格、税込)

おめでとう
ございます！

主催：いかなごのくぎ煮振興協会
後援：神戸市長田区
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



投票の結果、「大賞」の栄冠に輝いたのは川島純子さん(神戸市長田区)のくぎ煮。僅差の勝利でした。
川島さんはこれでなんと5連覇。鉄壁の強さです。

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。

事前の予想通り、今年のいかなご漁は極端な不漁にみまわれ、漁の解禁日が3月5日と遅れました。コンテストまで4日間という厳しい日程になったことに加え、いかなご価格が超高値に。そのあまりで出品作品は6点にとどまり、ちょっと寂しいコンテストになりました。なんとか来年は…と、早くも気をもんでしまいますが、こればかりは天に祈るしかありません。

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♥

SINCE 1955
KOBE 伍魚福

お問い合わせ / お客様繁盛推進本部
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

売上げベスト 10

ドライ商品



1位

前年度 1位



ピリ辛さきいか天(70g)

原料のいかの価格高騰で昨年6月に商品規格を見直し、実質大幅値上げで、さぞ影響が…と覚悟しましたが、次第にファンが戻ってきました。「量は減っても、やっぱりダントツでおいしいから」という声も。内容量を減らしたことで購入サイクルが短くなり、店頭での回転が速くなったというお店もあります。



2位

前年度 2位



ピリ辛さきいか天 のり塩風味(63g)

いかの旨み+「あおさのり」の磯の香りの絶妙のコンビネーションがおいしさの秘密。さきいか天は甲子園球場で試合があるときは、直営店(大阪・梅田の阪神百貨店地下1階)での量り売りがどんどん増えます。300gとか500gとか買う常連客もいます。観戦に行かれる際はぜひどうぞ!



3位

前年度 3位



ピリ辛さきいか天 明太子風味(63g)

さきいか天は伍魚福の顔、といつていい商品です。「さきいか天3兄弟」が昨年度も上位3位を独占しました。ビールのおつまみ以外でも、お好み焼きやうどんにのせたり、天むす風おにぎり…といろいろな食べ方ができます。新しい風味の新商品を夏に発売予定です。お楽しみに。



4位

前年度 4位



ちりめん山椒(110g)

熱燗にも映えますが、炊きたてのご飯にのせて食べると、もう最高にうまいです。こちらも原料のカタクチイワシの稚魚が不足で価格が高騰し、頭の痛いところです。でも「新物」シールを貼ると効果は絶大で、やっぱり匂を待っている人がいるんだと実感します。今年もがんばって原料集めます!



5位

前年度 5位



一杯の珍極 揚げ塩ぎんなん

ほどよい塩加減+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です。これを食べて「ホンモノ」のぎんなんのおいしさに気づいた方も。昨年秋には、ラジオ番組の企画で某タレントが東京駅で購入、「感動しました!興奮しました!最高です!」とお手紙をいただきました。



6位

前年度 6位



一杯の珍極 黒胡椒焼チーズ

チeddar、クリーム、カマンベールの3種類のチーズをブレンドしたチーズにブラックペッパーをまぶし、こんがりと焼き上げました。スティック状ですが、深くコクのある味わいです。特にワインの品揃えが豊富なお店で売れ行き好調で、ワインとともに買う方が多いです。じわじわっと売上げ増加中。



7位

前年度 一



ピリ辛チーズ天

いきなり7位にランクインしました。「ピリ辛さきいか天より好き!」「さきいか天より売れている!」…そんな声がチラホラ聞こえています。もともとボテンシャルが高い商品と思っていたので、いよいよ本領発揮か…。よりお客さまの目にとまるよう、パッケージデザインのリニューアルを検討しています。



8位

前年度 7位



のり天ブラックペッパー味(101g)

海苔の片面にころもをつけて揚げたサクサク食感ののり天。粗挽きとパウダーの2種類の黒胡椒がおいしさの秘密です。食べた食後のおいしさが特徴で、ビールにもってこいです。3月に食べ切りサイズ(30g)を発売しました。缶ビール1本にぴったりのボリュームです。こちらもぜひどうぞ。



9位

前年度 8位



焼剣先

なぜこの商品が10傑に入っているのか…よく分からぬのです。さて話題になることもないし…味付けは塩だけという何の変哲もないものだし…。根強いファンが多い、としか言いようがありません。「肴はあぶった火力でいい」という感じでしょうか。『いぶし銀』のような商品です。



10位

前年度 一



大入俱楽部

これはまたおもしろい商品がランクインしました。「柿の種」「バタピー」「ピザピー」「はちみつピー」「ココアピー」の5種類のおつまみ(小分け包装)の詰め合わせで、約110個入っています。たくさんの人が集まる場には、こういうものが何かと重宝するんですよ。オールシーズンで活躍します。



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。

2018年度のそれぞれの売上げベスト10を、トピックスなどとともに紹介します。

チルド商品



1位

前年度 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、です。原料のスルメイカが不漁の中、昨年もなんとか確保しました。昨年11月出荷分から12月製造分まで「新物」ラベルを貼り付けて匂をアピール、好評でした。6月に姉妹品「スマーケ一夜干焼いか」を発売予定です。お楽しみに。



2位

前年度 2位



クリームチーズ生ハム包み

チーズ系商品でダントツの人気です。昨年9月から2カ月間、「オリーブオイル小袋付きキャンペーン」を実施しました。今年2月に日本とEUのEPA(経済連携協定)が発効、欧州産ワインの値下げで国内ワイン市場の拡大が見込まれており、ワインのおつまみとしてますます期待が高まります。



3位

前年度 4位



チーズパンチェッタ

じわじわと売上げを伸ばし、ついにベスト3入り。漬け込みから熟成まで20日間かけた豚ばら肉でプロセスチーズを巻きました。ばら肉の旨みとチーズのまろやかさが見事に溶け合い、口の中から消えるまでおいしさが続きます。1つ食べただけで満足感にひたれます。SNSで好感度の商品です。



4位

前年度 3位



カマンベール入りチーズ生包み(10枚)

「チーズパンチェッタ」に押されてランクダウン。昨年11月にはちみつの小袋をセットした新商品(5枚入り)を発売し、ちょっとそれに食われた気の毒な面もありますが…。でも、リピーターが増えています。オーブントースターで軽く焼くと、また違ったおいしさになり、ハマってしまう人が続出とか。



5位

前年度 一



とんtronスモーク

ブレーク!と言っていいほどの勢いで売上げを伸ばし、いきなり5位にランクイン。希少部位の豚トロを桜のチップを使ってスモーク。独特の食感で、さる大手肉加工業者さんから「完成度が高い商品。真似できそうで、絶対できない!」とのお言葉をいただきました。男性ファンが急増中です。



6位

前年度 6位



ゴーダチーズと生ハムロール

くるくると渦巻きで…飴ではありません。豚ロース肉をじっくり熟成させた生ハムでゴーダチーズを巻きました。隙間なくきれいに巻くのはとても難しく、まさに職人技の一品です。ライブオリーブ(ブラックオリーブ)と合わせてピックに刺すと、グッとオシャレになります。パーティーのテーブルにどうぞ。



7位

前年度 10位



チャーシューとん兵衛

前年度より2割近くも売上げを伸ばし、3ランクもアップ。やっぱりなあ…という思いです。理由は1つ。ラーメンです。いや、これ、私の勝手な実感ですが、これを入れるとホントにラーメンが生まれ変わるんです!。事実、ラーメン売り場に置いたお店は、例外なく爆発的に売上げが伸びています。



8位

前年度 9位



やわらかローストビーフ

畜産部門のバイヤーから高い評価をいただいている商品です。手軽にテーブルを豪華にできるため、お盆や年末年始、誕生日など特別の日に活躍します。「平成」から「令和」へのお祝い需要でも大活躍しました。胡椒を効かした「ペッパーローストビーフ」を昨年11月に発売しました。



9位

前年度 8位



串だこ

酸っぱすぎないほどよい酸味、が人気の秘密です。珍味通で知られる俳優の六角精児さんが「ぐつと噛みしめて串を引き抜く時の、あの感触もたまらない」と絶賛。片手でながら食べ、ができます。今年は女子サッカー、ラグビーのW杯があります。観戦用おつまみとしても期待大です。



10位

前年度 5位



鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

話題性、インパクト性のある商品群に押されてしましましたが、なんとかギリギリでとどまりました。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で、弾力のあるやわらかい食感が持ち味です。やさしい甘さで、特に高齢者が多いお店では依然人気のある商品です。



売り場事例

特別な陳列技法なし。全アイテムをただ、たくさん並べました(平台展開)



クラフトビールに
合わせて展開
(3尺6段展開の最下段)



最下段での展開で
ボリューム感をアップ
(冷蔵庫・3尺6段展開)

伍魚福の売れ筋商品と合わせて展開
(冷蔵3尺5段展開)



『ミスター揚げかま』の 熱い思いを聞いてください!

「手ごろな価格であっても、本当においしい練り製品を作りたい」—この商品はこんな思いで、お得意先と協力工場、伍魚福が、文字通り三位一体となって開発しました。素材の持ち味を活かすことと、食感に徹底的にこだわり、納得いくまで何度も何度も試作を繰り返しました。圧倒的なおいしさで、食べた人を笑顔にします。私、お客様繁盛推進本部のミスター揚げかま、藤戸肇が絶対の自信をもってお薦めします。



こだわりPOPを使用した最下段展開
(4尺5段展開の最下段)



お客様から見やすい目線に全アイテムを
並べました(冷蔵多段展開・3尺2段展開)



練り製品コーナーの救世主! 3つのポイント

- 明るくて目立つパッケージ。茶色っぽくなりがちな練り製品コーナーを華やかにします。
- この品質で298円(税抜参考売価)の低価格。手が届く価格なので、店頭での高回転が見込めます。
- 賞味期間は50日。ロスを気にせずに、ボリュームのある売り場を作れます。



パッケージにもこだわっています!

商品名を版画調にして、「日本の伝統食」「職人のプライド」を表現しました

原材料へのこだわりを伝えるため、主原料である魚をイメージしたイラストを上部に大きく配置しました

パッケージの内側に木目とグリーンを配することで、商品を浮き出させ、鮮度感が伝わるようにしました



■ 6商品とも

参考価格 298円(税抜) 賞味期間 50日

チルド新商品

うまい揚げかま シリーズ

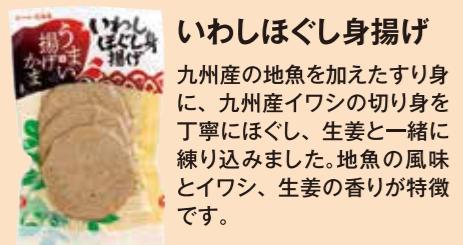
今春の弊社の「一押し商品」として、チルド新商品「うまい揚げかまシリーズ」6品を3月1日に発売しました。おいしさに徹底してこだわった練り天ぷらで、上質のかまぼこを食べているような歯ごたえに仕上げました。

2月に千葉・幕張メッセで開催された「スーパー・マーケット・トレードショー2019」で、『練り製品コーナーの救世主!』としてご披露したところ、多くの方から「おいしい!」との評価をいただきました。

きっとご満足いただける商品と自信をもっており、今年度、大型商品に育成すべく、全社一丸となって取り組んでまいります。

うまい揚げかま 3つのこだわり

- 鮮度、品質の良い原料
- 丁寧で手間暇をかけた製法
- 素材そのものの旨味を活かした味付け



いわしほぐし身揚げ

九州産の地魚を加えたすり身に、九州産イワシの切り身を丁寧にほぐし、生姜と一緒に練り込みました。地魚の風味とイワシ、生姜の香りが特徴です。



あじ揚げ

長崎産の新鮮なアジと白身魚のすり身を合わせました。一晩低温で坐りを入れる独特的の製法で、歯ごたえのある食感と、アジ独特のおいしさを引き出しました。



焼き玉ねぎ揚げ

九州産の地魚を加えたすり身に、しっかり炒めた玉ねぎとフレッシュな玉ねぎを混ぜ合わせました。炒めた玉ねぎの香ばしさと旨味、フレッシュな玉ねぎの食感が特徴です。



野菜揚げ

スケソウタラにエゾなどを加え、にんじん、ごぼう、イカを合わせました。野菜のシャキシャキした食感がおいしさのポイントです。



いわし揚げ

旨味の強いイワシとアジに、弾力のあるスケソウタラを合わせました。一晩低温で坐りを入れる独特的の製法で、歯ごたえ十分のぶりぶりとした食感に仕上げました。



あご揚げ

食感と旨味のあるアゴ(トビウオ)と、白身魚のすり身を合わせました。一晩低温で坐りを入れる独特的の製法で、歯ごたえのある食感を出しました。旨味も抜群です。

第8回

「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8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2671作品でした。特別審査委員長の作家・三田完氏の選考により、各賞を決定しました。

グランプリ
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

準グランプリ
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

私のナイショ
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

郵便局賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ジュニア部門 準グランプリ
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ジュニア部門 特選
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ジュニア部門 準グランプリ
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

川柳 やじろべー様(千葉県・男性・53歳)
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

三田氏講評
見た目は同じなのに、そのつど違うくぎ煮の味。大発見をつづった小2の詩です。

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 パンダ様(大阪府・男性・小1)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 パンダ様(大阪府・男性・小1)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 大石希世様(兵庫県・女性)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 松崎悦子様(山口県・女性・63歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 平成最後わが家のくぎ煮奮闘記

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 春山英男様(栃木県・男性・84歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 杉原和奏様(神奈川県・女性・43歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 横溝惺哉様(宮城県・男性・84歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 横溝惺哉様(宮城県・男性・84歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 横溝惺哉様(宮城県・男性・84歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 横溝惺哉様(宮城県・男性・84歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど

ゆみ様(埼玉県・女性・小2)

エッセイ

茶々様(神奈川県・女性・高2)

エッセイ

横溝惺哉様(宮城県・男性・小2)

エッセイ

清水沙織様(神奈川県・女性・36歳)

エッセイ

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。

川柳 短歌 横溝惺哉様(宮城県・男性・84歳)

いかなごのくぎ煮振興協会賞
オレオレはくぎ煮送れで本物ど