

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
【伍魚福ミュージアム】
vol.47

「ワインにぴったりシリーズ」(16品)が人気です!
ワイン市場の拡大で、おつまみにも熱い視線が!



【TOPICS】

- 珍味ものがたり ～おいしさへのこだわり⑦「一夜干焼いか」
- お店の元気最前線⑦ もりもと本店(大阪府高槻市)
- 秋に向け、ドライ新商品が相次ぎ登場です!
- 「一杯の珍極シリーズ」のギフト箱が新しくなりました!

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌【伍魚福ミュージアム】2019年 8月 / vol.47
〒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)

「一杯の珍極シリーズ」の ギフト箱が新しくなりました!

GOGYOFUKU
Design News

食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極」が誕生して、この9月で6年。商品数は28品(8月現在)に増え、父の日のプレゼントなど、詰め合わせギフトも人気です。この夏、ギフト箱を一新しました。グレード感のあるフタを開けると、色とりどりのおつまみと商品パッケージが一齐に目に飛び込んできます。



POINT!

◎左下には伍魚福のロゴ。凸状に印刷しています。濃いシルバーのカラーが、グレード感を感じさせます。

旧ギフト箱：縦260×横305×高さ45mm



新ギフト箱：

大：縦329×横296×高さ45mm
小：縦300×横276×高さ32mm

POINT!

◎従来品よりも少し縦長に。大は15品用、小は9品、10品用です。

旧ギフト箱：



小

大

POINT!

切り込み(左上の角部分)や爪を配して商品を固定!

◎大・小このような並び方になりました。それぞれの商品をより見えるようにし、食べる楽しさを感じさせます。また、中敷きも新しくしました。切り込み(左上の角部分)や爪を配して商品を固定。運搬途中、ずれないように工夫しています。

※10品セットは中敷きを換え、上下2段の並びになります

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。

弊社には工場がなく、生産は外部に委託しています。今号で紹介した「一夜干焼いか」を作っているのは函館にある協力工場。弊社が「絶対の自信をもつ味」と胸を張って言えるのも、この協力工場あってのことです。「おいしいものを造りたい」という思いを共有できる信頼関係があるからこそ、ああでもない、こうでもないと、おいしさを求めて挑戦できるのです。

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

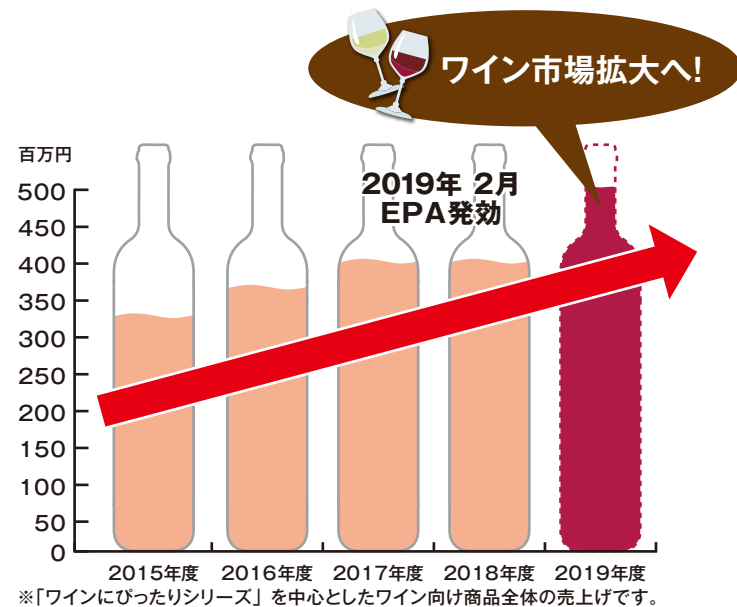
SINCE 1955 KOBE 伍魚福

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/>

ワイン向け商品の売上げ推移



ギフトも人気です!



「ワインにぴったりシリーズ」は「神戸セレクト10」(2017年)の認定商品です。

神戸セレクト

神戸らしいオシャレで質の高い商品を公募、選定し、新しい神戸ブランドの創出を目指す神戸市産業振興財団の事業です。

4種のチーズセット

タイプの異なる4つのチーズを、それぞれ個包装にして詰め合わせています。毎年、ポジョレー・ヌーボー解禁からクリスマスシーズンに合わせ、10月1日から年末まで販売します。今年で4年目になります。数量限定。(950円(税込))

セット内容 ●しっとり焼きチーズ ●ひとくちレッドチェダー ●ひとくちカマンベール ●黒胡椒焼きチーズ

ワインに合うプチギフト

食べ切りサイズおつまみ「一杯の珍極シリーズ」の2商品をセットにしたプチギフト。バレンタインデーやホワイトデーの時期などに期間限定で販売します。500円(税込)と手ごろな価格で、文字通り、ちょっとしたプレゼントに人気です。

セット内容 ●黒胡椒焼チーズ ●焼チーズと黒胡椒カシュ

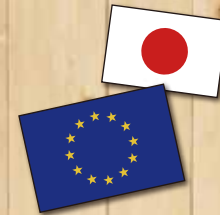
ワインに合う8品セット

ワインの時間をゆっくり楽しんでいただきたいと、8商品を厳選したギフトセットです。お中元、お歳暮や誕生日など特別の日の贈り物に喜ばれています。(4320円(税込))

セット内容 ●カマンベール入りチーズ生包み ●職人仕込みのパンチェッタ ●チーズパンチェッタ
●ゴーダチーズと生ハムロール ●クリームチーズ生ハム包み ●トッピング生ハム
●マンゴー&クリームチーズサンド ●乳酸発酵がいた熟成生サラミ



「ワインにぴったりシリーズ」



16品

が人気です!



ワイン市場の拡大で、おつまみにも熱い視線が...

今年2月1日に日本と欧州連合(EU)の経済連携協定(EPA)が発効。関税が撤廃されたのに伴い、欧州産ワインが値下がりし、国内ワイン市場の拡大に追い風が吹いています。伍魚福では「ワインにぴったりシリーズ」を中心にワイン向けのおつまみを拡充、`こだわりのおいしさ`の追求に一段と力を入れています。



ワインにぴったりシリーズ

約30種類あるワイン向けおつまみの中から12商品を選定。パッケージも刷新し、新たに打ち出した「マイ リッチ タイム」のコンセプトの下で2016年9月に展開を始めました。今年8月で丸3年になり、16商品に拡充しました。

はちみつで食べる!チーズ生包み

「カマンベール入りチーズ生包み」(5枚入り)に、はちみつの小袋をセット。チーズとはちみつは相性が抜群で、手軽にそのおいしさを味わっていただけます。



「マイ リッチ タイム」コンセプト

ちょっとリッチな自分の時間。好きなワインにぴったりの伍魚福商品を楽しんでほしい。より多くの女性に愛してほしい。そんな思いを込めています。



NEW

牛肉の生ハム

やわらかさが特徴のプレミアムアングスビーフを使用。もっちりとした食感で、マイルドな塩味が赤肉の旨みを引き立てています。



パッケージデザインについて

ワイン+食事をイメージした温かみのあるフェミニンタッチのイラスト、味わい深いワイン樽・箱を思わせる古木調の木目を採用。ゴールドを基調としたカラーで、上品でおいしそうな雰囲気を出しています。



ワインに
ぴったり
シリーズ

一夜干焼いか



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。今回はチルド商品「一夜干焼いか」です。

一夜干焼いか (90g)

内容量	90g
参考価格	665円(税抜)
賞味期間	90日
商品サイズ	縦255mm 横160mm 厚さ25mm
JANコード	4971875215119
保存方法	冷蔵(常温販売可)



S) 一夜干焼いか (55g)

内容量	55g
参考価格	498円(税抜)
賞味期間	90日
商品サイズ	縦230mm 横140mm 厚さ15mm
JANコード	4971875230211
保存方法	冷蔵(常温販売可)



スモーク一夜干焼いか

内容量	85g
参考価格	665円(税抜)
賞味期間	90日
商品サイズ	縦260mm 横160mm 厚さ25mm
JANコード	4971875216062
保存方法	冷蔵(常温販売可)



NEW!
6/1発売

(注) 3商品とも常温販売が可能です。より鮮度感を感じられるよう、冷蔵庫内での販売をお勧めします。

た。こうしてあれよあれよという間にトップ商品になったのです。この商品のおいしさは「生」のスルメイカを使っていること。冷凍したイカを解凍すると、その時点で旨みが逃げてしまいます。これはイカでなくても同じでしょう。そして、ポイントには皮にあります。焼いて香ばしいのは皮です。「生」のほうが皮付きがよいのです。「生」でなかったらこのおいしさはできません。

こだわりの焼き方と調味

おいしさへのこだわりは焼き方と味つけにあります。一次調味したイカを鉄板に挟んで高温で焼きます。独特のしっとり感の秘密はこの高温にあります。高温で焼くことで、ある程度の水分を保持でき、かつ、味が締まるのです。

味を決めるのは焼いたイカを裂いた後の二次調味です。その都度異なるイカの状態や厚みに応じて、極端に言えば、毎回、微妙に調味を変えます。

こうしてあのおいしさを実現しているのですが、もう一つ、どうしても知っておいてほしいことがあります。それは袋への詰め作業です。機械による自動パックでなく、一袋一袋、手作業で詰めているのです。

内容量にしては小さ目の袋を使用しています。必要量を取ってイカの向きを揃え、袋に入れたときに中心部が盛り上がるように丁寧に入れているのです。味には何の関係もありませんが、「おいしさ」を感じさせるこだわりのです。スルメイカの漁獲量が年々減少。価格の高騰でこれまで何度か内容量を減らした歴史があります。一番厳しかったのは二〇一六年。極端な不漁のため原料の手当てができず、翌年一月から六〇グラムと、それまでの半分に減らしました。さすがにこの時はもうダメかと販売休止も頭をよぎりましたが、「なんとしても続けたい」と苦渋の決断をしました。二〇一七年も不漁でしたが、「半分になっても買ってくださる人がいる。それに応えたい」と原料確保に奔走し、その年十一月から九〇グラムに増量しました。今年六月にはスモークタイプを発売しました。いま、従来商品をもっとおいしくしようと改良にも取り組んでいます。この先、どんな状況になっても、この商品だけは守りたい。「一夜干焼いか」はそんな特別の思いのこもった商品なのです。

一夜干焼いかの製造工程



4 ダルマを手で伸ばして焙焼機にかけます。焙焼の温度と時間がおいしさの決め手です



3 3段階で温度調整しながら、桜のチップでじっくり燻製します(スモークタイプのみ)



2 洗浄、ポイル、冷却してダルマ(原料)ができます。ここでベースとなる下味をつけます



1 新鮮な生のスルメイカを下処理し、胴体部分だけにします。すべて手作業です



8 中央部分がふくらむように、一つ一つ丁寧に手作業で袋に入れます



7 ミキサーにかけて二次調味をします。最終的に味を仕上げる大切な工程です



6 高速回転するローラーにかけて高速で乾燥させます。イカの皮はついたままです



5 焙焼機から出てきたダルマはこんがり焼き上がり、香ばしい香りがあたりに漂います

チルド商品で約十年、ずっと売上げトップなのが「一夜干焼いか」。伍魚福がそのおいしさに絶対の自信をもっている商品です。十数年前。他の売れ筋商品の陰に隠れていたこの商品を戦略的に育成することになりました。「おいしいから、売れば必ず売れる」。そんな単純な理由でした。当時、弊社では店頭での商品陳列はワンフェイスが基本でしたが、お客さまの目に留まるようにと、三フェイスを基本にしました。「この商品に力を入れています」という無言のアピールです。

狙いはドンピシャ。それから快進撃が始まり、毎年売上げは二ケタ成長。「これくらいの高価格帯で、こんなに売れる商品はない」とスーパーの担当者が舌を巻いたほどでした。

秋に向け、ドライ新商品が 相次ぎ登場です!

今や伍魚福の看板商品となった「ピリ辛さきいか天」の新しい味「手羽先風味」を8月1日に発売。9月2日には「ほうじ茶ラテ大豆」「あご入りだしあーもんど」という、味が気になる(?) 2つの商品を発売します。9月20日にはラグビーワールドカップが開幕、みんなでワイワイやる際にぜひどうぞ! 3商品をご紹介します。

8/1
発売



ピリ辛さきいか天 手羽先風味

スパイシーな味付けで知られる名古屋名物・手羽先の味を取り入れました。自慢のカラッと揚げたころもの食感に、スパイスを効かせた手羽先風味とイカの旨みはとても相性がよく、食べ出すと止まらないおいしさです。開封前に袋を振ると、スパイスがさきいか天に一層馴染んで、よりスパイシーさを味わえます。

内容量	63g
参考価格	498円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦270mm 横175mm 厚さ25mm
JANコード	4971875040049

定番の「ピリ辛さきいか天」「のり塩風味」「明太子風味」もお忘れなく!

あご入りだしあーもんど

9/2
発売



あご、かつお、いわし、こんぶ、しいたけ、ほたて貝柱、あさりの7つの国産原料を使用した風味豊かなだしでアーモンドを味付けしました。深いだしの風味と香ばしいアーモンドとの不思議なハーモニーです。素材菓子コーナーにお勧めです。チャック付き袋。

内容量	35g
参考価格	268円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦170mm 横120mm 厚さ15mm
JANコード	4971875021819

ほうじ茶ラテ大豆

9/2
発売



北海道産大豆を「ラテ味」のさくさくクリスプ層、でくるみ、さらにそのまわりを香ばしいほうじ茶層で包みました。忙しく過ぎる日常、お茶を飲みながらほっと一息つきたいときにぴったりです。やさしく温かいパッケージにしました。棚に自立するスタンドパックです。チャック付き袋。

内容量	90g
参考価格	398円(税抜)
賞味期間	120日
商品サイズ	縦160mm 横130mm 厚さ50mm
JANコード	4971875021802

もりもと本店 (大阪府高槻市)

店長の
中川昭さん(左)と
スタッフの
北村知美さん



“お酒のデパート、というだけに、品揃えには圧倒される”

特に品揃えが豊富なのがワイン。店内にワインセラーがあり、ソムリエやコンセイエ(ワインアドバイザー)といった専門スタッフに対応します。
“お酒のデパート”ならではの商品も。その一つが中国酒。これほど揃えているところはそうありません。直接仕入れている銘柄、同店オリジナルの銘柄もあり、中には思わず目をこすりたくなる価格(貴重という意味です)のお酒も。樽入りの紹興酒も珍しい。中国酒を目当てにわざわざ遠方から買いにくる人もいます。
もう一つがミニチュアボトル。もともと同店のオーナーが趣味で集め出したのが始まりで、趣味が高じて自ら海外に買い付けに行ったりと、気がつけば今のようになつたとか。壁一面に並んだ

目を引く中国酒&ミニボトル



目を奪われるミニチュアボトルの棚。これ、ほんの一部です。

気配りのラッピングサービス

お客さまへのサービス面で大切にしているのがオシャレなラッピングサービス。目的や用途に応じてさまざまなラッピングに応じます。きめ細かいサービスですが、その気持ちはお客さんに通じているようです。
おもしろいのが、今ではほとんど見なくなった一升瓶二本を紐でくくる昔ながらのやり方。お祝いやお供えの用途に、「手間がかかりますが、あえてしています。箱



伍魚福商品はチルドだけで50種類ほどがズラリと並ぶ

もりもと本店

〒569-0802 大阪府高槻市北園町14-13



■ホームページ お酒のデパートもりもと

■TEL 072-682-0170
■営業時間 9:00~21:00 (日曜日は20:00)
■定休日 年中無休

より面白いというお客さんもいます」とスタッフの北村知美さん。けっこう人気だそう。
古いものを守る一方で、「販売変わる」の通り、いま、ネット販売やキャッシュレス化の取り組みに力を入れているそうです。
伍魚福商品はチルド商品を中心に常時五十〜六十品を置いています。売れ筋は「赤どり炭火焼き」「クリームチーズ生ハム包み」「ピリ辛さきいか天」など。「カマンベール入りチーズ生包み」もワイン向けに人気で、「そのままでも、トースターで焼いてもおいしい」というリピーターもいるそうです。

お店の 元気 最前線 7

全国にある伍魚福のお取り引き先店舗。アイデアや工夫にあふれた「元気」なお店を紹介しています。今回はワインを中心に、その品揃えに圧倒される「お酒のデパート」「もりもと本店」を訪ねました。