

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.48

第8回 伍魚福家飲み川柳

応募作品数は「5403句」
過去最多となりました!

入賞作品が決定しました!



【TOPICS】

- メダル有望、商品コトPOPコンテスト ① S)わさびチーズ入り焼ちくわ
- メダル有望、商品コトPOPコンテスト ② チャーシューとん兵衛
- 年末年始向けセット商品のご案内 — 令和初のお正月「家飲みでお祝いです!」

神戸 伍魚福 GOGYOFUKU MUSEUM 珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2019年11月 / vol.48 〒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)

ENJOY! 令和初のお正月 家飲みでお祝いです!

年末年始向け商品のご案内

オールラウンダーです

チルド福袋) 人気の酒の肴5品セット

- ・カマンベール入りチーズ生包み
- ・クリームチーズ生ハム包み
- ・S)一夜干焼いか
- ・S)鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ
- ・とんトロスモーク

●参考価格(税抜): 2,000円
●販売期間: 12月24日から

ワインに合います

チルド福袋) あわび入り贅沢5品セット

- ・殻付天然あわびのやわらか煮
- ・クリームチーズ生ハム包み
- ・やわらかローストビーフ
- ・チーズパンチェッタ
- ・トリュフ入りチーズ生包み(5枚)

●参考価格(税抜): 3,000円
●販売期間: 12月24日から

日本酒に合います

チルド福袋) からすみ入り和風贅沢4品セット

- ・からすみ
- ・北海道の本乾燥ししゃも
- ・S)一夜干焼いか
- ・S)やわらか鮭とば

●参考価格(税抜): 3,000円
●販売期間: 12月24日から

ワインと楽しむ3品セット

- ・クリームチーズ生ハム包み
- ・マンゴー&クリームチーズサンド
- ・チーズパンチェッタ

●参考価格(税抜): 1,280円
●販売期間: 11月1日~12月末

和酒と楽しむ3品セット

- ・S)やわらか鮭とば
- ・S)一夜干焼いか
- ・S)鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

●参考価格(税抜): 1,280円
●販売期間: 12月2日~12月末

おすすめ

伍魚福 オールスター 家飲みセット

- ・ピリ辛さきいか天(70g)
- ・のり天ブラックペッパー味(56g)
- ・S)一夜干焼いか
- ・一杯の珍種)黒胡椒焼チーズ
- ・一杯の珍種)備長炭カシューナッツ

●参考価格(税抜): 1,480円
●販売期間: 12月2日~12月末

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。今年5月に新天皇が即位、「令和」時代が始まり、10月には消費税率が10%へと、日本にとって大きな出来事がありました。第8回の「家飲み川柳」にも、この2つにちなんだ作品が数多く寄せられました。おかげさまで応募作品数は5403句と、昨年を大幅に上回り、過去最多となりました。ご応募いただいた方に、ここに改めてお礼申し上げます。

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
TEL.078-731-5735 (代)
FAX.078-734-0772

入賞作品
決定

第8回 伍魚福 家飲み川柳

7、8月に実施しました「第8回 伍魚福家飲み川柳」には、全国から過去最多の5403句の応募がありました。選者を務めていただいた川柳作家の渡辺美輪さんと伍魚福家飲み川柳実行委員会でご検討し、入賞作品を決定しました。

最優秀賞

晩酌がボクの院外処方箋

阿部 文彦様(神奈川県・男性・79歳)



渡辺氏選評

酒は百薬の長、といいますが、「院外処方箋」とはよく言ったものです。おいしいお酒は一日の疲れを癒す妙薬。おいしい伍魚福のおつまみと一緒にいただければ、さらに効果抜群ですね。ただし、くれぐれも飲みすぎにはご注意ください。

優秀賞

呑兵衛の血を確かめる里帰り

極楽とんぼ様(青森県・男性・62歳)

渡辺氏選評

呑兵衛の子はやはり呑兵衛。祖父も父も兄弟姉妹も、叔父もいとこも子も孫も、みんな大酒飲みばかり。久しぶりの里帰り、手土産は伍魚福のおつまみにしましょう。一族郎党みんな揃って楽しい宴会が始まります。

優秀賞

二歳児に監視されてる 休肝日

さごじょう様(愛知県・男性・36歳)



作者コメント

酒が大好きで、若い頃は外で飲み歩いていました。しかし、六十歳を過ぎてから大病したり、酔って怪我をしたりで妻に叱られてから、家飲みになりました。市街に住む子供たちや、親戚たち、家族、親族と家で飲み食いする幸せを感じております。

「第8回 伍魚福家飲み川柳」選者
渡辺美輪氏総評 (川柳専門誌「現代川柳」編集長)

家飲み川柳も今年で八回目。今回は過去最高、5403句もの投句が集まりました。皆様ありがとうございます。ご夫婦で、ご家族で、兄弟と、仲間と、息子と、娘と、お孫さんと。みんなでいただく楽しいお酒のお供はやっぱり伍魚福のおつまみですね。楽しいおしゃべりとおいしいお酒の飲める幸せをかみしめながら、今夜もグラスを傾けます。



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
家で楽しむこと



たくさんのご応募、ありがとうございました!

渡辺氏選評

休肝日は一日がなんだか長い。ああ、ビールが飲みたい。焼酎でもハイボールでも。ほんのちょっと、ちょっとだけなら…。「ハハ!おちゃげはダメ!」かわいい監視の目にはかきませんね。休肝日明けの一杯は、きっといつも以上においしく感じますよ。

灘五郷賞

退院に妻が選んだ生一本

ともさん様(兵庫県・男性・79歳)



渡辺氏選評

「あんまり飲んじゃ駄目よ」と言いながら、妻が注いでくれた灘の生一本。酒には詳しくないのに、退院祝いにと選んでくれた妻の気持ちが嬉しくて。ほんの一口が、体中にしみわたる。たっぷり飲めるようになる日まで、少しずついたごう。

伍魚福賞

誉められたお洒落なピック刺しただけ

みきんこ様(京都府・女性・39歳)



伍魚福社長・山中勲選評
いつもと同じ「家飲み」のおつまみも、お皿やピック、付け合わせを工夫して盛り付けると、豊かな気持ちになりますね。良い写真が撮れたら「#伍魚福」をつけてInstagramやTwitterにアップしてください。もれなく「いいね」させていただきます!

佳作

年金の紐を緩める孫の酌

落穂様(神奈川県・男性・85歳)



仲直り爛一本が付いてくる

門前喜康様(兵庫県・男性・67歳)

孫の酌子の酌妻の酌で酔い

関口満様(栃木県・男性・86歳)

妻からの手紙のような発泡酒

見澤有美様(埼玉県・女性・68歳)

兄弟が酒持ち寄りて寡婦の母

横井司様(兵庫県・男性・67歳)

第9回の募集は2020年7月1日～8月31日を予定しています。

※弊社ホームページで入賞作品の作者コメント、過去の入賞作品をご覧いただけます。

入選作品

地ビールと地酒で弾み国訛り
ホステスは闇営業の妻の酌
妻を誉めつまみのランクをひとつあげ
家族よりパパの帰りを待つお酒
ゴーン氏も保釈の間家飲みか
晩酌で国に貢献する血筋
伍魚福のパンフが家飲みメニュー表
黒歴史酔いに任せてバラし合
半分は飲む気で友は下げて来る
子の上京おつかれさんと妻に注ぐ
独酌の月見(妻の仲間入り)
ピーナツでラグビー戦術語る父

プルトップ覚えた孫が開けまくり
「家で飲む?」ワンと言わぬが駆けてくる
幸せは酒と女房と伍魚福と
まあ飲めと親分肌の妻が言う
結婚の決め手は笑いとつまみのセンス
三世代同じ手付きで持つグラス
チャックつき必要はなし食べきった
家飲み恐怖は妻のからみ酒
風呂上がり「フシユツ」で溢れる泡と笑み
百薬の長に保険がなぜ効かぬ
お爺ちゃん返納してと孫の酌
まずくとも妻をけなせば身の危険

孫たちがママこととするワシの酒器
酒じやない酔った自分が好きなんだ
料理に先送りする休肝日
家飲みはつまみを狙う孫とんび
気が付けば知らない人が飲みに来ている
非常用あたりめがすぐ入れ替わる
猪口のぞき盗みにきたか名月や
これからどうとこころで出る番茶
ありがとうを口には出さず妻に酌
焼き鳥の串を並べて政治論
熱燗がゆつくり棘を抜いていく
花びらのように愉快な千鳥足

妻の留守屋から弾む吟醸酒
子や孫が囲み爺ちゃん酔い潰れ
早よ帰ろ今日は伍魚福届く筈
くノ一になりきり捨てる瓶と缶
徳利も倒れて笑う武勇伝
疑わぬ孫を相手に武勇伝
独酌も酔うに酔えない妻の愚痴
パピール子はタビオカで乾杯し
予約済み末期の水も吟醸酒
家ワインインスタ映えのはいチーズ
初孫の寝息つまみにひとり酒
お帰り!と迎える家族顔赤い

万物の長が百薬の長に負け
うまそうな肴な、なんとベツト用
酒飲んで歌えば隣雨戸閉め
子に父が憑依している手酌酒
妻と飲む二本目までは聞き上手
さあ飲もう探したツマミが袋だけ
二千万晩酌の許可再稟議
口ひげに地ビールの泡午後三時
飲み会に惹かれて受けた町の役
マイルーム赤らうちんを下げてみた
歯ごたえのないあてばかり作る嫁
呑みだせば犬が静かに距離を置き



S) わさびチーズ入り焼ちくわ

伍魚福のチルド商品の年間売上げランキングで、近い将来、メダル(ベスト3)獲得が有望な2商品を対象に、8、9月の2カ月間、コトPOPコンテストを実施しました。優秀作品とともに、商品のこだわりをご紹介します。1つ目は「S) わさびチーズ入り焼ちくわ」です。



お客様に足を止めていただくためのキャッチコピーが素晴らしいです。これを見た方は、次から必ず「わ〜ちく」と呼ぶでしょう。

このPOPを取り付けて以降、1日の販売数がそれまでの2〜3個から9〜12個と、大きく伸びており、特に週末に良く売れています。効果はテキメンです。



まずイラストが素晴らしいです! そして、ビール好きなおじさん? に向けたPOPで、ターゲットが明確になっています。思わずおじさんは買ってしまわないでしょうか。



「ちくわとわさびチーズの相性の良さをアピールしたPOPです。この2つが合わさると最強!というのが伝わってきますね。切って盛り付けた写真も食卓がイメージできますので、お客様に明確に伝わります。

S) わさびチーズ入り焼ちくわ

内容量	2本
参考価格	498円(税抜)
賞味期間	50日
商品サイズ	縦200mm 横150mm 厚さ40mm
JANコード	4971875230075
保存方法	冷蔵



特に販売に力を入れたこともないのに、ずっと売れている。よく売れているお店に聞いても、これといった理由が返ってこない。でも確かに売れている。そんな不思議な商品です。

ということ、商品力があるということ。それなら「売り方次第でもっと売れるのではないか」と実際に売り場で仕掛けてみると、これが仕掛けただけの効果が出て、このところ売上げを伸ばしています。

おいしさのポイントの一つが「辛さ」(風味といったほうがいいです)にあります。商品名の前に「ツーンと辛い」とつけていますが、このツーンが絶妙なのです。

料理雑誌の「オレンジページ」(二〇一六年十月二日号)の企画「人気料理家3人のお気に入りおつまみ」で、料理研究家の藤井恵さんがこの商品を取り上げてくださいました。

「ピリツと辛いチーズを詰めた弾力のある肉厚焼ちくわ。行きつけの居酒屋で出会い、そのおいしさに感動。仕入先を探しつけ、やっと見つけました。ちくわもチーズも別格

です!」と太鼓判を押していただきました。

両端から、はみ出す、チーズ

もう一つのポイントはちくわの弾力です。わさびチーズとちくわが口の中で混ざり合ったとき、二つのそれぞれの柔らかさがこの商品ならではのおいしさを生みます。

このため、ちくわは石臼を使って練ります。すり身の状態に応じて塩を入れるタイミングを調整し、十分な粘りが出るように練ります。ここをしっかりとっておかないと、成型、焼きを経た後にあの弾力は生まれません。

味には関係ありませんが、この商品のいいところ(?)はちくわの両端からチーズがはみ出しているところです。昔のちくわは竹の芯がありました。あのイメージをもたせたいと、わざとチーズをはみ出させているのです。古くからおつまみを作っている会社のノスタルジックなこだわりです。

じつはこれがちょっと難しいのです。竹のように固くないチーズを、

S) わさびチーズ入り焼ちくわの製造工程

隙間ができないように、どうやってちくわに刺すのか。答えは、一つ一つ丁寧に刺すことです。実力はあるけど、華々しい活躍には縁がなく、それでも地道に走っているうちに、いつの間にか先頭集団に入っていて、いまさらながらその実力に気がついた。そんなマラソン選手のような存在です。

- 

1 冷凍すり身を解凍後、石臼で練ります。命である弾力(粘り)が出るよう、塩を入れるタイミングに神経を使います。
- 

2 成型工程ではすり身の柔らかさの違いに応じて、ベルトの張りや水の量などを微妙に調整します。
- 

3 焼きは弾力をつくる最も重要な工程。ガス圧、バーナーの高さなどを調節し、黄金色に焼き上げます。
- 

4 手作業で1つ1つ丁寧にチーズを刺します。両端から出るチーズの長さに注意します。
- 

5 チーズを入れたちくわを2本ずつ袋に入れて真空にします。
- 

6 金属探知機を通した後、所定の温度と時間でボイル殺菌します。
- 

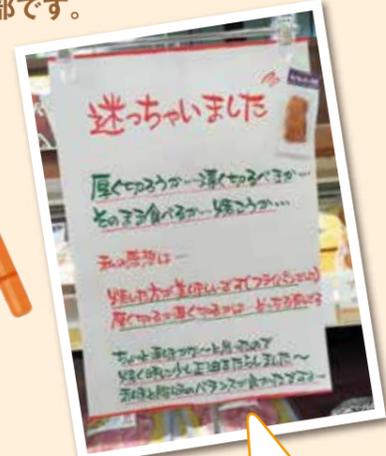
7 ボイル後、すぐに流水冷却します。ちくわの中心部の温度が下がるまで続けます。
- 

8 乾燥機で袋表面の水滴を飛ばします。この後、目視検査し、商品ラベルを貼って完成です。



チャーシューとん兵衛

コンテストは2カ月の間にお店が作成し、売り場に設置した2商品のコトPOPをご応募いただき、POPのでき栄えと、設置後の売上げ効果の2点で審査、優秀作品を選びました。ここに紹介したのはその一部です。2つ目は「チャーシューとん兵衛」です。



キャッチコピーで「迷っちゃいました」と書いて、お客様に「何か?」と思わせ、思わず足を止めさせます。調理方法を伝えているのもいいですね。

こちらのPOPを取りつけて以降、1日の販売数がそれまで1~2個だったのが、5~8個に大きく伸びたそうです。



商品の特徴をストレートにアピールしたPOPです。とにかく商品の良さを伝えていて、「今日はガッツリいきたいな」という方に響きそうです。



黒板風のPOPに吹き出しも付けて、売り場でとても目立っています。思わず好きだけチャーシューをのせたくなる気分にさせますね。



「いいえ、」というキャッチコピーがとても目立って良いですね。ラーメン屋でもなく、お肉屋さんでもなく、おつまみ専門店!というのが伝わります。写真付きのレシピもイメージしやすく、見ているとお腹が空いてきました(笑)。



S) チャーシューとん兵衛

内容量	250g
参考価格	680円(税抜)
賞味期間	50日
商品サイズ	縦195mm 横70mm 厚さ50mm
JANコード	4971875214259
保存方法	冷蔵



この商品は二十年以上前からあります。あくまで酒の肴の位置づけで、肉製品のひとつとして販売してきました。

そこに四、五年前、思わぬ転機が訪れました。あるイベントに出展した時、これをラーメン屋が使っているという話を聞いたのです。おいしいので、スライスしてそのままラーメンに入れていくというのです。

たしかにこの商品はスーパーパーのバイヤー(特に精肉部門の担当者)が絶賛するおいしさです。加えてプロックのため、使いやすいという点も評価されていました。しかし、それにしてこのラーメン店の話はちょっとした驚きでした。

そこで半信半疑ながら、取り引きのあったあるスーパーパーに頼み、ラーメンの売り場に置いたところ、飛ぶように売れ出し、つられてラーメンの売れ行きまでよくなったのです。これには驚きました。

これはいける!と確信し、他のスーパーパーでも同じようにしたところ、どこでやっても見違えるように売れたのです。夏には冷やし中華のコーナーに置くようになりました。

いまやラーメンの具材として一躍脚光を浴びる存在になったのです。もちろん、酒の肴など、いろいろな料理に重宝します。

ラーメンの具材として脚光

製造工程は、工場泣かせ、と聞いていいほど、とても神経を使います。原料となる冷凍の豚バラ肉を解凍する際、夏場と冬場とで方法を変え、時間をかけてゆっくり解凍します。後でタレが中心部までしっかりと染み込むようにするためです。

おいしさの成否を握るのが、解凍した肉塊の脂身を落として整形する工程です。

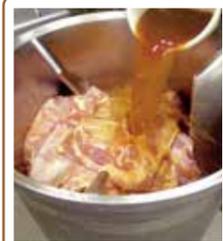
脂身をどれだけ残すのか。残し過ぎると脂っぽくなり、落としすぎるとう肉としてのおいしさがなくなりますが、肉塊は形も大きさも脂身のつき方もバラバラ。そこをどう上手に脂身を落とすか。まさに職人技です。

整形を終えた肉塊をタレに漬け込みますが、強制的でなく、タレを入れたタンクに肉塊を入れ、真空状態にして一晩かけてじっくりと染み込ませます。これこそ、ラーメンと

一緒に食べると、口の中でとろけそうな、あのおいしいチャーシューになるのです。この商品もマラソン選手に例えるところ、トラックの種目を走っていたと...。トラックの種目を走っていたところ、土俵が変わってがぜん頭角を現し、トップ集団を走るようになった。そんな選手でしようか。

チャーシューとん兵衛の製造工程

- 

1 バラ肉の余分な脂を落とし、チャーシューにカットしやすい形に整えます。
- 

2 甘辛い味付けをしたタレに漬け込み、一晩かけて味を染み込ませます。
- 

3 重さを量りながらカット。脂の厚みが均一になるよう注意します。
- 

4 カットした原料肉を形を整えながらネットに詰めます。その後、再度タレつけをします。
- 

5 セイロに並べて加熱。一度に約400本できます。
- 

6 1本ずつ重さを確認します。ネットのクズなど、異物がないかどうかチェックします。
- 

7 真空包装後に二次殺菌します。
- 

8 異物の付着や形の不良などを最終チェックし、できあがりです。