

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2007年7月号
[伍魚福ミュージアム]
vol.5

写真協力：(株)鹿児島県観光連盟

お客様繁盛係
担当ポジショニング・マップ

夏バテの元気回復に
土用しじみ

これからの行楽シーズンに
ごはんの素シリーズ

スポット企画のご提案
「九州・沖縄フェア」

新商品情報

特集

鹿児島に名品あり。

神 戸 伍 魚 福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] vol.5
〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL.078-731-5735 / FAX.078-734-0772 / お問い合わせ：お客様繁盛係(担当 藤原)

伍魚福ホームページ「社員ブログ」

<http://www.gogyofuku.co.jp/>



2007年04月27日

赤ちゃんを連れて石垣島に行きました。



先日休暇をいただき、家内と生後8ヶ月の子供と3人で石垣島へ行ってきました。幼児を連れて、初めての旅行だったため、何かと大変でした。

①空港内
空港内では、粉ミルク、ジュース等は手荷物で持参し、あとのベビーカー等の荷物は空港で預けるのですが、その際、航空会社に言えば、ベビーカーを貸してもらえます。あと、経由便の場合、経由地で、欠航や遅延になる場合もあるので、ミルク等の食料は多めに手荷物として持参したほうが良いです。

②飛行機内
ハッキリ言って苦労しました。「耳キーン」は飛行機が飛んでからミルクを飲ませるようにしたのですが、ぐずった時に、小さい飛行機では全く身動きがとれないため泣き止むことがなかったです。神戸从那覇までは比較的大きな飛行機だったため、機内をだっこして歩いてあやしていました。また、離陸前に周りの乗客に赤ちゃんがいることを伝えているほうが良いです。ちなみに、石垣島では数年後に中型機が乗り入れできる新空港ができるそうです。(…続く)



2007年03月28日

異国情緒を目の当たりにする。

こんにちは。田中(24)です。今回は去る2月の中頃に変わったものを食べてきた話を紹介します。行って来たのは韓国です。関西国際空港からたったの1時間で金浦(キムヘ)空港へ。そこからバスに3時間揺られ港町の麗水(ヨス)へと向かいました。ちなみに高速バスを利用したのですが、このバスが凄まじいものでした。と、いうのも座席から覗き込むとスピードメーターは常に120kmで、しかも運転手さんは携帯電話で会話を楽しむという有様。ただ、他のお客様さんもそんなものには気にせず、乗っていたおばあさんはリラックスして靴下を脱ぎ足を通路に投げ出す始末。するとバスの中に酸味の効いた香りが漂い、運転手が怒り出すという結果に。



こんな道中を味わいながら食べてみたかったものは見た目はミズソックリの「ケプル」です。海の生き物らしく、以前テレビで見たときから「なんだ！これは……是非、食べたい。」と思っていました。海に近いところでは普通に食べるようでしたが、折角行くのなら少しマニアックなところが良いと、今回同行した友人と意見を共にしました。(…続く)

このほかにも伍魚福の社員がブログを書いています。ぜひ一度ご覧下さい。

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。今回から、編集に携ることになりました、伍々です。普段は出張が多いため、休日は家族サービスに努める毎日です。上の事例のように、みんなでブログを都度アップしていきますので、お時間があるときにご覧ください。

伍魚福ミュージアム 副編集長 伍々 明



神 戸 伍 魚 福

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14

特集 鹿児島県に名品あり。

南国・鹿児島県が育て上げた「豚肉の芸術品」

黒豚ソーセイジ



食の国・中国から海を渡ってきた黒豚



原料はもちろん「かごしま黒豚」100%



こんがり焼き上がった「チャーシューとん兵衛」

職人の手づくり製法で
味も色も素材で勝負！

チャーシューとん兵衛



さつま揚げは地元の「太郎太郎祭り」にも出される



豆腐を加えるのが串木野のさつま揚げの特徴



石臼で丹念に練りなめらかさを引き出す



原料の「まえそ」見た目はすごいが味はうまい



鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

東シナ海の新鮮な素材が生きた海のまちの味

さつま揚げ

いちき串木野市
●さつま揚げ

鹿児島市
●黒豚ソーセイジ
●チャーシューとん兵衛

鹿児島県
(旧薩摩国)
知覧町



知覧特攻平和記念館

南海の新鮮な海の幸を
その日のうちに。

黒豚が鹿児島県の山の幸なら、海の幸は「さつま揚げ」です。鹿児島県の各地で素材や味付けが異なり、地域独特のものがつくられていますが、伍魚福の「さつま揚げ」は鹿児島西部の東シナ海に面した串木野の名産品です。串木野の「さつま揚げ」は白身のもちもちとしたやわらかい食感に仕上がる「まえそ」という魚を使いますが、近年は魚価の高騰ですっかり高級魚になり、仕入れも難しくなっています。しかし、海の幸は鮮度が一番。串木野の協力工場では近隣の5つの漁港と提携し、新鮮な生まえそを仕入れ、その日のうちに仕上げる体制をとっています。

地酒と豆腐でつくる
串木野の味。

串木野の「さつま揚げ」は味付けに地酒を使うのが特徴。地元で御神酒（おみき）にも使われる甘酒を使い、独特の甘みを加えています。また、やわらかな食感を引き出すために、まえそに加えて原料に豆腐を使うのも串木野ならでは。これを石臼で丹念にひいて、なめらかに仕上げています。最後は揚げですが、伍魚福の「さつま揚げ」は油にグレイプシードオイル（ぶどうの種の油）を使っています。これは必須脂肪酸のリノール酸を70%含む食用油で、素材の良さを損なわずサラリと揚がるのが特徴です。

地元の名産を全国へ
素材へのこだわりと技が認められて農林水産大臣賞受賞！



小瀬部長

素材を生かす技にこだわる。

いくら素材が良くても、製法で手を抜けば美味には仕上がりにません。そんな素材を生かす技にこだわったのが、伍魚福の人気アイテム「チャーシューとん兵衛」です。通常、チャーシューは味や発色を均質化するためにインジェクション加水や発色剤を使った商品が多くありますが、「チャーシューとん兵衛」はそれらを不使用で、豚肉本来の味と色を生かしています。しかも均質につくることが難しい豚のバラ肉にこだわり、カットから仕上げまですべて手づくり。素材の赤身と、旨味のつまった脂身をバランス良く合わせるというように、職人が一つひとつ肉の質を見極めながらつくっています。

ミスをゼロに！
QC活動に積極的に取り組み、より安全な食品をお届けしています。

現場で働く人々が、自らクレームの要因を分析し、一つずつを検証することで確かな改善を行う全員参加の活動をお客様に安心・安全な商品をお届けするために継続し、品質の維持に励んでいます。

畑添工場長

黒豚の出荷証明書

いか太郎の「なるほどゼミナール」

なるほど納得！

Q 「つけあげ」って、さつま揚げのこと？
神戸伍魚福

A つけあげの語源は、チキアーギ。魚肉を油で揚げた琉球の食べ物です。江戸時代の1848年頃、これが薩摩に持ち帰られ、独特の製法で作られられたのが、さつま揚げの始まりといわれています。ですから「つけあげ」は「さつま揚げ」の別名です。黒豚も、約400年前に薩摩藩主の島津家久公により琉球から移入されたもの。薩摩（鹿児島県）は、まさに南海の美味が海を超えてやってくる食の玄関口だったのです。

お客様の「売れる売場づくり」を お手伝いいたします。

伍魚福では営業を「お客様繁盛係」と呼んでいます。単に商品を売るだけでなく、お客様の売場を商品が売れる場とするためにお客様の売場づくりをお手伝いしています。

株式会社 伍魚福 代表取締役社長
山中 勸(やまなか かん)

神戸銘品グループ

「いかなごのくぎ煮」、「明石だこ」、「神戸牛」。兵庫の三大銘品の販売により、関西土産を盛り上げます。

リーダー



係長 大橋 弘樹(おほはし ひろき)
趣味は旨いものを探すこと。生きがいは旨いものを食べること。仕事は旨いものをつくること。



澤村 淳也(さわむら じゅんや)
サッカーの日本代表がいつかワールドカップで優勝することを夢見ています。



児島 豊(こじま ゆたか)
今年営業デビューの松坂世代27歳。お手やわらかにお願いします。

新チャネル開発グループ

リーダー



課長 高橋 英二(たかはし えいじ)

大手CVSへのチルド珍味提案をはじめ、優良菓子問屋様を通じて全国の量販店様にドライ珍味を提案しております。

北海道担当

(品質保証部兼任)

リーダー



部長 片岡 一治(かたおか かずじ)

北の大地から日本一の売場が発信出来るよう、お店の皆様と協働の精神で推進していきます。

中四国グループ

(岡山・鳥取・広島・島根・山口・香川・徳島・高知・愛媛)

今年3月に発足したグループですが中国・四国・山陰・九州地方は美味しい物や面白い所が多いので楽しみながら営業活動をしています。最近、やっと慣れてきたので期待して下さい。

リーダー



係長 廣田 栄太郎(ひろた えいたろう)
見た目によらず伍魚福一の大食いチャンピオンです。神戸名物の「そばめし」の大食選手権では現在世界第2位(非公式)にランキングしています。



伍々 明(ごご あきら)
苗字を間違えられることが度々あります(「佐々」、「ごぼう」、「五ヶ」など)。「伍々(ごご)」と申しますのでよろしくをお願いします。

兵庫グループ

(兵庫)

伍魚福の歩みでもある酒販業界のお得意先様が多く、又、地元のスーパーマーケット様とも数多く取り組みを進めております。

リーダー



課長 高橋 英二(たかはし えいじ)
兵庫Gと新チャネルGを担当しながら、会社の取り組みである日本経営品質賞にスタッフとして取り組んでいる。入社20年目で最近メタバリック体系に突き進んでいる高橋です。



矢引 幸二(やびき こうじ)
美味しいお酒を呑み、美味しい肴(伍魚福)を食べながら「野球中継」を見るのが趣味です。今年こそは日本一を! がんばれ阪神タイガース。

中日本九州グループ

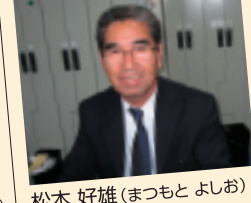
(石川・富山・岐阜・愛知・三重と福岡・大分・佐賀・長崎・熊本・宮崎・鹿児島・沖縄)

何で担当エリアが離れているの?とよく聞かれます。何ででしょうねえ...私にもワカリマセン。

リーダー



課長 加茂田 勝(かまた かつまさる)
入社20余年、日本各地をまわらせていただいております。どこに行っても人のあたたかさとおいしい食べ物に出会えて幸せです。



松本 好雄(まつもと よしお)
カラダは健康!自信あり!まだまだこれから50代!熟年バワで顔晴(がんばり)ます。

近畿グループ

(大阪・和歌山・奈良・京都・滋賀)

伍魚福の地元、近畿の担当小売店様に繁盛してもらうべく、日々お客様繁盛係りとしてがんばっています。

リーダー



係長 関 行雄(せき ゆきお)
近畿G・卸通販Gを兼任しています。カワイイ家族の笑顔の為に、もしっかりイイ仕事しますよ!



横谷 正明(よこたに まさあき)
週末になると未来のイチローや松井を目指している小学校4・5年生に野球を教えています。教えている子から一人でもプロに行ってくればと大きな夢を持って子供達と頑張っています。



石田 亘(いしだ わたる)
結婚・営業配属ともに1年目で、主に近畿エリアのスーパーなどを担当させて頂いています。

卸通販グループ

全国の小売店様と酒の肴仕入れカタログを通じて8年目、これからも進化を続け、お役に立つ提案を続けられるようにがんばります!

リーダー



係長 関 行雄(せき ゆきお)
●価格:時価●内容量:58kg●入数:4●サイズ:縦165X腰72X足25.5cm●JANコード:19741002●賞味期間:32年【特徴】ちよと甘口ですが、カルシウムを多く含んでおり、健康的です。



下田 あゆ子(しもだ あゆこ)
食べることを大好き、お肌の曲がり角と肩こりに悩み多き25歳...。よろしくお願いします!

東日本グループ

統括



今年度、新たに3人の精鋭がグループに加わりました。より一層のサービスの向上に努めますので新たなメンバー共々よろしくお願い致します。「伍魚福の繁盛は、お得意先様の繁盛から!」をモットーに、皆様の暖かい励ましの声に支えられ、日々奮闘しております。

課長 藤原 英樹(ふじわら ひでき)

東北TEAM

(青森・秋田・岩手・山形・宮城・新潟・山梨・長野)

新チーム元年、地域のお得意先様と出来るだけ多くお会いする事をモットーに、そして皆様と協働で売場作りをさせて頂くために1年を通じさまざまなご提案をさせていただきます。

リーダー



係長 藤戸 肇(ふじと はじめ)
休日は草野球(神戸市リーグ)で全力プレー!今年は楽天が非常に気になる元高校球児です。よろしくお願いします。



定浪 健太(さだなみ けんた)
昨年、結婚一年目でめでたくアキレス腱を断裂しましたが、みごと復活!仕事も趣味のバスケットも一生懸命!!

首都圏TEAM

(東京・埼玉・神奈川・千葉・茨城・栃木)

南関東地域と東海地域の一部を担当致します。人員も倍増致しましたので更にお役に立てる機会が増える事と思います。よろしくお願い致します。

リーダー



佐藤 良文(さとう よしふみ)
東京近畿エリアを担当し、日々狭いようで広いエリアを縦横無尽に走り回っています。よろしくお願いします。



山下 宏光(やました ひろみつ)
首都圏の繁盛係と本誌の副編集長を兼任しています。SUICAの便利さに最近気づいた若輩者ですが皆様よろしくお願いします。

酒販TEAM

首都圏の大型酒販店を主体にチルド・ドライ商品で、担当者と「協働」売れる売場作りに励んでいます。伍魚福と取り組んで良かった!と言われたいですね。

リーダー



課長 門中 次男(かどなか つくお)

スポット企画

「九州・沖縄フェア」のご提案

定番の「鹿児島の小判さつま揚げ」から沖縄の珍味「豆腐羊」まで、こだわり商品・全国の名産名品を豊富にラインナップしている伍魚福なら、1社でこれだけの商品を売り場にご提供することができます。食欲が減退する一方、ビールの動きが大きくなるこの時期、酒類とのクロスMDでの展開もお勧めです。ぜひ一度、お試しください。

夏のビールのおいしい
にぴったり！



キムチ大根	豆腐羊	沖縄のやわらか煮込み豚足	赤どり炭火焼	熊本で作った馬舌スライス
鹿児島で作った小判さつま揚げ	鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ	鹿児島の黒豚ソーセイジ	チャーシューとん兵衛	

新商品情報

※商品のご発注は担当繁盛係までお問い合わせください。

魚介の旨味が活かした白菜キムチ

真いか、昆布、かつお、いわし、カキといった魚介のうまみに、縦切り食感の白菜がベストマッチ。味の深さにこだわったオリジナルキムチです。

参考売価
498円(税込)
賞味期間:40日
内容量:230g



キャンディポップコーン

大人気のポップコーンにコーヒー味が登場。職人の手作業による他には真似できない味です。程よい苦みと甘さが絶妙なバランスです。

参考売価
418円(税込)
賞味期間:120日
内容量:160g



たこボール

白身魚のすり身に、カットしたタコを入れたたこ焼き風の揚げかまぼこです。パッケージにデザインされた、かわいいたこが目印です。

参考売価
398円(税込)
賞味期間:40日
内容量:9個(225g)



2006年「土用しじみ」売場実施事例



販売期間

7月中旬～8月初旬
「土用の丑の日」は7月30日(月)

販売結果

定番導入Aチェーンで7月に「土用の丑の日」企画を実施。通常月の5倍の売上を記録しました！



しじみパワーの秘密

メチオニン

蛋白質を合成するアミノ酸のひとつで、硫黄を含んだ含硫アミノ酸。しかも食品から摂取しなければならない必須アミノ酸です。肝臓内に入ってきた毒素や老廃物を排除して代謝を促進させたり、血中コレステロール値をコントロールするなど、肝臓での働きがよく知られています。

コハク酸

貝類に含まれる旨味成分であり、体内で新陳代謝を促進します。

人気の佃煮シリーズ商品



ちりめん山椒
参考売価 **630円**

良質のチリメンと実山椒をいっしょに煮込みました。チリメンの淡白な味に、山椒がさわやかです。



子持ちさくらげ
参考売価 **630円**

細く刻んださくらげのコリコリ感と甘く炊き上げたカラフトシヤモの卵がプチプチと口の中ではじける食感が楽しめる商品です。



しじみ貝の佃煮
参考売価 **525円**

具は全部「しじみ」「あさり」だけ！



素材の旨味を贅沢に活かした炊くだけ簡単！炊き込みごはんの素です。具とタレが別々に入っていますので素材の風味、ダシの香りを損なわず、いつでも美味しく「賞味」いただけます。具はそれぞれ「しじみ」と「あさり」がたっぷり。このごはんの素シリーズの炊き込みごはんで、おにぎりを作れば、これからの行楽にぴったり！お弁当のおかずにも、全てそのまま食べられる商品を豊富にラインナップ。伍魚福なら、行楽シーズンにぴったりの手軽なお弁当がでています。

伍魚福なら手間なく、さつと手軽にお弁当のできあがり！



しじみ御膳
参考売価 498円

あさり御膳
参考売価 498円

- ① フレッシュソーセイジ
- ② ごぼう天
- ③ 鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ
- ④ カマンベール入りチーズちくわ
- ⑤ 照焼串つくね

ごはんの素シリーズ

これからの行楽シーズンにぴったり！