

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2007年10月号
[伍魚福ミュージアム]
vol.6

特集

年末年始の催事売場



売場のご提案
年末年始の定番棚割り
商品情報
データベースを導入

神戸 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] / vol.6
〒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)

TEAM GOGYOFUKU

伍魚福Spiritを再認識し、経営品質の向上と理念実現に全力で取り組みます。

新入社員のご紹介



リーダー 山田 泰弘
お客様繁盛係 東日本グループ
特命チーム
自称肉体年齢39歳、精神年齢25歳。
伍魚福唯一(?)の生粋の江戸っ子、
画期的異端児です。でも「おいしい
ものをお客様へ」という気持ちは、チ
ーム伍魚福メンバーと全く一緒です。
今後ともよろしくお願いします。



松浦 由貴子
商品部
4月に入社し、商品部に配属になりま
した。美味しくて安心・安全な商品
をお届けするためにがんばっています。
よろしくお願いいたします。

東京物流センター

2007年6月より新たに稼働いたしました。私たちが1つ1つ心を込めて梱包していますので、よろしくお願いします。



リーダー 伍魚福
課長 藤原英樹



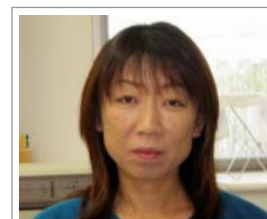
株式会社キノミヤ運送
専務 木野宮聖一



株式会社キノミヤ運送
森雅寿



株式会社キノミヤ運送
石沢高明



株式会社キノミヤ運送
丸岡かおり



株式会社キノミヤ運送
望月洋子



株式会社キノミヤ運送
大浦麗奈



株式会社キノミヤ運送
大貫英雄

使いやすい簡易パンフレットを発行しました。

商品の売れ筋ポジションがひと目でわかる「★」マークを表示しています。
担当繁盛係へお問い合わせください。



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。

今年の夏は本当に暑かったですね。やっと暑すぎる夏が終わったのに、ホッとする間もなく、1年で最も
伍魚福が燃える年末年始の準備でガンガンに熱くなっています。今回の年末年始用の特集はいかがでし
たか?是非、ご意見・ご感想等をお寄せください(fujiwara@gogyofuku.co.jp)。

お気づきの方もいらっしゃると思いますが、私は本誌の編集長の他に、東日本グループの統括リーダ
ーと東京物流センターのリーダーも兼任しております。

また、来年も大好評のお得意先様の笑顔の写真を頂きに上がりますので、ご協力よろしくお願いします。

伍魚福ミュージアム 編集長 藤原 英樹



神戸 伍魚福

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14
<http://www.gogyofuku.co.jp/>

お問い合わせ・お客様繁盛係 (担当 藤原)

TEL.078-731-5735
FAX.078-734-0772

特集

12月だからこそ 年末年始の催事売場

エンターテインングフード!!

ひと味違う
高級売場を
つくるなら
伍魚福で



海のパーティーフーズ

お肉のパーティーフーズ

ワインに合うパーティーフーズ

世界三大珍味

クリスマスパーティーフェア

キャビアはもちろん貴重な珍味ですが、伍魚福では中でも品質の高いアムール川産のキャビアを独自に仕入れています。カスピ海キャビアよりも粒がしっかりと詰まっていて、味があつさりしているのが特徴。成熟したチョウザメから生きたまま魚卵を採取して15分以内に加工を終わらせていますので鮮度も抜群です。さらに日本でも選別、低温殺菌をしているので、品質には自信があります。このキャビア・オシエトラを伍魚福では数量も豊富にご用意し、多数のご注文にもスピーディーにお応えします。

すぐ食べられる
トリュフのカルパッチョ



世界三大珍味フェア

独自ルートを開発
キャビア・オシエトラ

世界三大珍味

アルマニックス
フォアグラ・オア

伍魚福のフォアグラは一般とは品質が違います。本場フランス産のフォアグラを使い、調味技術の高いベルギーで加工した逸品。ほどよくスパイスを効かせ、隠し味にブランドーを使ったオリジナル商品。トリュフとの相性も良く、フランスの食文化を堪能いただけます。

日本三大珍味

すべて手作り
粒うに

原料の旨味を最大限に生かす技術を惜しみなくつぎ込んだコストパフォーマンスの高い商品。磯の香りを大切に、調味は最低限に抑えています。また粒うにの最大の特徴である粒を充分残すために、原料の選別から瓶詰めまで機械を使わず、すべて箸を使って手作業で行った、まさに日本の職人技術を生かしたこだわりの逸品です。

独自ルートを開発
からすみハーフ

原料の鮮度にこだわり、海外から独自に仕入れています。刃を入れたと脂と旨味がにじみ出てくるのは鮮度が良い伍魚福商品ならではの特徵。世界中のからすみを知らない伍魚福が選り抜いた自信の一品です。



日本三大珍味フェア



瀬戸内産
このわた

有名百貨店でも扱いや入手が難しいのが、このわた。珍味にこだわってきた伍魚福だからこそ豊富にご用意できる貴重な商品です。塩分をおさえ、まろやかな旨味が残っているのが伍魚福のこのわたの特徴。原料は瀬戸内産だけにこだわり、伝統ある生珍味の技術がしっかり生きる商品です。

洋風おせち好適品

日本の伝統食

おせち好適品

日本三大珍味

なるほど納得!

いかに太郎の「なるほどゼミナール」

Q 伍魚福の提案する「エンターテインングフード」とは?
神戸 伍魚福

A

「エンターテインング」とは、「おもてなし」「人を楽しませる」という意味。伍魚福の珍味は、酒の肴としてはもちろん、日本全国・世界からの多彩な逸品を味わう、人の集まりや華やぎを盛り上げるなど、特に年末年始に代表される食のシーンに楽しさを演出するというコンセプトのもとにつくられた食材です。

— 安心・安全の管理強化の取り組み —

**食品業界
約5,500社が
導入!!**

食の問題
食に対する不安

- 原産地・原産国問題
- 添加物管理
- 残留農薬・無認可香料
- 偽装表示問題
- 鳥インフルエンザ問題
- BSE問題

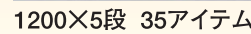
消費者に対する
アカウントビリティを
果たすために

商品情報の照会・検索

品質保証部長 片岡 一治

年末年始の定番棚割り

■棚割図・表



JANコード	
短縮品名	
賞味期間	
フェイス	

4971875 215416	4971875 214419	4971875 216895	4971875 216888	4971875 221479	4971875 218202	4971875 214594	4971875 221714	4971875 295067	4971875 216529
☆☆☆	☆☆	☆☆	☆☆	☆☆	☆☆	☆☆☆	☆☆	☆☆	☆☆
粒うに	(特) かにみそ	日本海 いわし天 100g	豆腐 はんぺん チーズ入	おいしい うにくらげ	明石 だこの たこわさび	うにくらげ	網走で 作った つぶ貝	からすみ ハーフ	おつまみ 貝柱
300日	90日	120日	120日	90日	40日	90日	120日	90日	90日
2F	2F	1F	1F	1F	1F	1F	1F	1F	1F
4971875 216109	4971875 220816	4971875 218356	4971875 217335	4971875 218318	4971875 218301	4971875 215478	4971875 215726	4971875 217526	4971875 217618
☆☆	☆☆	☆☆☆	☆☆☆	新商品	新商品	☆☆☆	☆☆	☆☆	☆☆
(特) 串だこ (135g)	鹿児島 の小判 さつま揚げ	鯛の昆布じめ	おいしい 紅鮭スモーク	無塩せき しそ入 ソーセイジ	無塩せき ほうれん草 ソーセイジ	照焼 串つくね	デンマーク風 サラミ		
90日	40日	45日	40日	40日	40日	40日	45日		
1F	1F	1F	1F	1F	1F	1F	1F		
4971875 215812	4971875 217809	4971875 217960	4971875 215447	4971875 215560	4971875 214174	4971875 217618			
☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆			
赤どり炭火烧	職人仕込みの パンチェッタ	チーズ パンチェッタ	フレッシュ ソーセイジ	粒こしょう ソーセイジ	とんタン スライス ペッパー	国内産生ハム			
60日	40日	40日	40日	40日	40日	50日			
1F	2F	2F	1F	1F	1F	1F			
4971875 215041	4971875 215058	4971875 213092	4971875 215485	4971875 217427	4971875 217588	4971875 217427			
☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆			
鯛入り天ぷら	鯛入りちくわ	巾着 いかの塩辛	ままかりの酢漬	カンパベル チーズ生包み	ブラックペッパー チーズ				
45日	45日	30日	60日	60日	120日				
1F	2F	2F	1F	2F	1F				
4971875215119	4971875215591	4971875220861	4971875214259						
☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆						
(特) 一夜干焼いか (136g)	宇和島のじゃこ天	鹿児島豆腐入 さつま揚げ	チャーシューとん兵衛						
90日	50日	40日	50日						
2F	2F	2F	4F						

最下段は消費者への訴求効果を高めるために、売れ筋の中でもボリューム感があり、単価が高めの商品で構成し、売上アップにつなげてください。

売れ筋は最下段に展開するが、全体のフェイスは少なくし、
アイテム数を多くとって品揃え重視で陳列

最上段	品揃え訴求・ 賞味期間の長い商品	1フェイス	売 上 構 成 比 30% 棚割り変更時に大きく アイテムを変えるゾーン
2 段 目	品揃え訴求	1フェイス	
3 段 目	売れ筋＋ 品揃え訴求	1フェイス	
4 段 目	売れ筋中心＋ 品揃え訴求	1フェイス	売 上 構 成 比 70% 売れ筋ゾーンの商品も棚割り 変更のたびに季節感の変化を演出
最下段	売れ筋・新製品・企画	1～2フェイス	

スターポジション

The graph illustrates the cumulative composition ratio of items across different categories. The Y-axis represents the cumulative composition ratio (累積構成比) from 0% to 100%. The X-axis represents the item count (アイテム数) from 0 to 118. The graph is divided into four regions based on item count: 0-14 (yellow), 14-26 (orange), 26-59 (green), and 59-118 (blue). Data points are represented by stars of varying colors and sizes, showing an increasing trend that levels off as the item count increases.

アイテム数 (Item Count)	累積構成比 (Cumulative Composition Ratio)
0	0%
14	~45%
26	~65%
59	~85%
118	~95%