

# GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2008年6月号  
[ 伍魚福ミュージアム ]  
vol.7

特集

## イベリコ豚のエンターテインングフード 「売れ筋商品」販売効率アップのご提案 業務用向け商品の提案をはじめます



神戸 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] / vol.7  
〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL.078-731-5736 / FAX.078-734-0772 / お問い合わせ・お客様盛係 (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。

#### 2008年度新入社員



**金円 奈緒** かなまる なお  
お客様サービス部  
私の夢は2つあります。1つは、みなさまに頼られる存在になるということです。そしてもう1つは、ミリオネア(億万長者)になる事です!でも玉の輿は担っていません。自分の努力で必ず掴みます!!



**豊田 明日香** とよた あすか  
お客様サービス部  
子供の頃からお札の表紙に載るような「発明家」になりたいと思っていました。今でも夢は変わらず、いつも頭はフル回転!必ず伍魚福で実現させます!!



**服部 亮** はっとり りょう  
お客様サービス部  
ジャパネットの〇たのた〇社長のようにな心に響くプレゼンテーション力を身に付け、早くみなさまとお会いしたいです。まずは、地元の「Kiss-FM KOBE」の攻略を目指してスキルを磨きます!!



**森永 つかさ** もりなが つかさ  
お客様サービス部  
高校生活の3年間で熱帯雨林の癒しの島・奄美大島で過ごしました。奄美では、負けない心を「すとぐれ魂」と言います。奄美大島で培った「すとぐれ魂」で人気NO.1の商品作りに関わりたと思います!!



**河合 裕美** かわい ひろみ  
営業支援室  
将来、母親になった時に子供達へ「これがお母さんの会社の商品だよ」と誇りを持って教えてあげられるようになりたいと思います。そのために、TEAM GOGYOFUKUの一員として、なくてはならない存在になりたいです!!



**戌亥 真一郎** いぬい しんいちろう  
商品部  
美味しいものを食べると人は笑顔になります。自分がこれから携わる仕事を通じて、読者のみなさまを始め、伍魚福に関わるあらゆる人達を笑顔に出来るように早く成長したいです!!



**石橋 智之** いしばし ともゆき  
神戸物流センター  
好きな言葉は「LOVE♥」伍魚福の商品と共に全世界に愛を届けます。愛情注入!気合だ!気合だ!気合だー!!



**森脇 優人** もりわき ゆうと  
神戸物流センター  
優しい人と書いて「ゆうと」と読みます。小中高と本気で野球に取り組んでました。ポジションは3番センターです。野球に注いできた情熱で伍魚福の食品業界のメジャー入りを目指します!!



#### ひょうご経営革新賞「奨励賞」を受賞いたしました。

弊社の多品種少量生産を可能とする協力工場を巻き込んだ商品開発・生産プロセス、自創経営の浸透による組織能力の向上などを評価いただきました。ありがとうございます。これからも経営理念の実現を目指し、「TEAM GOGYOFUKU」のメンバー全員で力を合わせてよりよい会社づくりに取り組んで行きたいと考えています。

#### 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。

チーム伍魚福に新たな戦力が8人も加わりました。撮影は緊張気味で少し戸惑いもありましたが、みんな大変素晴らしい笑顔を見せてくれました。夏に向けて「イベリコ豚」の新発売と「業務用向け商品」の企画をはじめます。巷での「イベリコ豚」の人気は高く、どこでの展示会でもブースに人だかりが絶えませんでした。業務用向け商品もこれまで様々なチャネルの方々より開発を望まれる声が多く、いよいよ満を持してご提案いたします。小誌でも創刊以来初めて、ロケによる撮影を敢行してまいりました。プラン作りからセッティングまで全員が手作りで頑張りました。新しい事に挑戦し続けることが、今までの、そしてこれからの伍魚福です。ご意見ご要望などをどしどしお寄せ下さい。

編集長 藤原 英樹 (fujiwara@gogyofuku.co.jp)

(表紙デザイン/商品部 村田 晴美)



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/お客様盛係 (担当 藤原)

TEL.078-731-5735

FAX.078-734-0772

特集

# 伍魚福の新提案!! イベリコ豚のエンターテインングフード

「おもてなし」「人を楽しませる」という「エンターテインング」の言葉から、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。



イベリコ豚は  
ここが違う!

口に入れた瞬間に  
溶けだす  
融点の低い脂身

カシの木の林で育つ  
世界最高峰の豚

年間4千万本以上の生産量を誇る世界の生ハム生産国スペイン。その中でも最高級とされる豚肉がイベリコ豚です。イベリコ豚はスペイン西部地方のみに生息する「イベリア種」というスペイン原産の黒豚。黒い蹄と毛が特徴です。放牧を好みヨーロッパで最古の種で、「デエサ」と呼ばれる古代地中海沿岸の森林の生態系がそのまま残る地帯で育ちます。カシの木の林に放し飼いにされ、1年以上かけて160kgの成豚に育てられます。通常の何倍もの時間をかけて肥育されることで、その独特の味わいがつくりあげられます。

ドングリ育ちが  
深い味わいをつくる

その独特の香りと味わいは、イベリコ豚が食べる天然のドングリによってつくられます。このため、イベリコ豚はその飼育方法によって3段階の等級にランク付けされます。最高級の「ベジョータ」とは、まさに「ドングリ育ち」という意味。広々とした自然の中で、ドングリだけを食べて育ったイベリコ豚だけに与えられる称号です。

なるほど納得!

ゆか太郎の  
「なるほどゼミナール」



Q イベリコ豚にも  
ランクがあるの?

A 3段階の等級が  
あります。

〈ベジョータ〉カシの林で放牧してドングリのみで肥育。1ヘクタール当たり1~2頭の密度で飼育。  
〈レセボ〉カシの林の中でドングリで肥育。しかし体重が足りないため穀物飼料で補給したイベリコ豚。  
〈ピエンソ〉特別な飼育はせず、飼料を与えて出荷重量まで飼育したイベリコ豚。

夏の売場にもぴったり!

消化が良く健康的なオレイン酸たっぷりのイベリコ豚

オリーブ油に多く含まれていることで知られた「オレイン酸」。身体に良い善玉の脂肪で、血中の悪玉コレステロールを減少させ、血液をさらさらにします。また胃酸の分泌を調整し、胃酸過多や胃潰瘍を防ぐ効果もあります。イベリコ豚にはこのオレイン酸が多く含まれ、コレステロールの心配がなく、夏にも食べやすい豚肉といえます。



伍魚福の  
イベリコ豚は  
ここが違う!

最高等級の

「ベジョータ」を使用

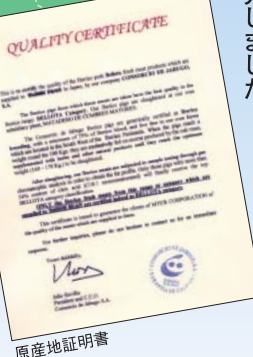
独特の味わいがしっかり生きたドングリで肥育  
されたイベリコ豚を使用。

生ハムの産地

「ハブコ村」に限定

スペインの中でも最高級生ハム「ハモンイベリコ」  
の産地として知られたハブコ村に限定。

品質と産地にこだわったイベリコ豚を使い、試行  
錯誤を重ねて、独特の風味がしっかり味わえな  
がら、しかもお求めやすい価格に抑えたイベリコ  
豚商品を開発しました。



原産地証明書

惣菜デリカ・弁当「ファベックス2008」で  
外食・給食専門展  
外食・中食のスペシャリストの方々からも  
絶賛をいただきました!

③ イベリコ豚入り  
カクテルウインナー  
◎内容量:8本/100g

④ イベリコ豚の  
ガツ  
◎内容量:40g

⑦ イベリコ豚の  
生ハム  
◎内容量:4枚/40g

イベリコ豚の  
肩ロースハム  
◎内容量:3枚/40g

① イベリコ豚入り  
セミドライソーセイジ  
◎内容量:6本/70g

② イベリコ豚入り  
粗挽きソーセイジ  
◎内容量:5本/140g

⑤ イベリコ豚の  
スライスパンチェッタ  
◎内容量:6枚/40g

⑥ イベリコ豚の  
生サラミ  
◎内容量:8枚/40g

イベリコ豚入り  
ポロニアソーセイジ  
◎内容量:200g

イベリコ豚の  
ロモ  
◎内容量:40g

※賞味期間はすべて40日

パーティーフーズに  
ぴったりの伍魚福の  
イベリコ豚商品ラインナップ!

イベリコ豚の  
特設コーナーもつくれます!



## ドライ売場の実施事例



## 売れ筋商品のフェイス拡大で コーナー全体の売上が大幅にアップ!



実際の展開事例

### 成 果

下段商品の2アイテムが

販売枚数 ●鹿児島島の豆腐入さつま揚げ 71枚>>124枚  
●宇和島で作ったじゃこ天 57枚>> 78枚

合計74枚増

**58%アップ!!**

コーナー全体でも

販売枚数 485枚>>596枚 合計111枚増

**23%アップ!!**

参考:展開事例店の変更前後での客数及び店舗全体の売上はほぼ同じでした。実施後3カ月間、販売増の傾向で推移しています。  
※上記写真の事例店では、店頭在庫を常に50個以上になるように維持していただきました。

### 実施内容

- 下段の展開商品を3アイテムから**2アイテムに変更**
- 下段商品の1アイテム当たりのフェイス数を**2フェイスから3フェイスに変更**  
実際には後ろの商品もよく見えているので、6フェイスになっています。
- 扱いアイテム数を**23SKUから17SKUに変更**

展開店様には「下段商品のフェイスの維持」と「陳列量の維持」をお願いしました。

変更内容は  
いたって  
簡単!

店頭での  
アピールに!

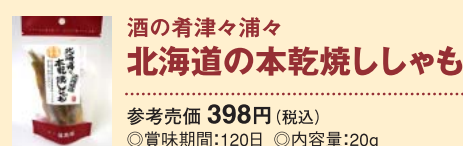
## レシポPOP

伍富福ホームページからダウンロードしてご利用いただけます。

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



## 新商品情報



# 業務用向け商品の提案をはじめます!!

「イベリコ豚」などの説明が必要になる高級商品は、レストランなどの外食で先行して広がるのが一般的です。「エンターテインングフード」を目指してトレンドの早い商品の開発に取り組んできた伍魚福では、これまでの経験と開発力を生かして、業務用向け商品事業を立ち上げることにいたしました。レストラン・居酒屋などの外食だけでなく、スーパーなどでのリバック商品にも、独自の魅力ある商品をご提案できるものと考えております。ぜひ伍魚福の業務用向け商品にご期待ください。



新チャネルグループリーダー  
高橋 英二

新しいメニュー提案が求められるお客様からのニーズにお応えして、伍魚福ならではの新しい商品、独自の魅力がある商品をお届けしてまいります。

## 惣菜デリカ・弁当外食・給食専門展「ファベックス2008」に出展いたしました。

4月9日～11日に行われた「ファベックス2008」に伍魚福も出展いたしました。外食・中食の多くのバイヤーの方々からも伍魚福の業務用商品はご好評いただきました。



【撮影協力】  
川島しょう店  
神戸市長田区院塚町4丁目1-23  
TEL.078-643-0090

## 伍魚福の業務用向け商品は

# エンターテインング!

### 独自のご提案

全国200カ所の協力工場のネットワークを生かした豊富な食材と料理のノウハウ、酒の肴に取り組んできた長年の経験を生かした「日本人の口に合う味」「手間のかからない商品」をご提案。

長年の経験と広いネットワークをもつ  
伍魚福だからこそ  
知っているオリジナリティのある  
商品をご提案いたします

### 対応力と生産力

年間200～300アイテムを市場に送り続けている伍魚福の開発力で、食材を生かした商品をご提案。小ロットにも対応した生産力、ロットが合えばご要望にお応えした専用商品も開発が可能です。

多彩な商品を開発してきた  
対応力と小ロット生産で  
ご要望にきめ細かく対応した  
商品をお届けします

### 身味のよい若いししゃも

## 焼ししゃも



#### 北海道広尾町産

ししゃもは北海道太平洋東沿岸部でのみ漁獲される希少価値の高い魚です。



#### 身味のよい若いししゃも

卵を持たず身に脂のつた若いししゃもに限定し、使用しています。

#### かるい焼き上げ

乾燥が強いためすぐ焦げてしまう本乾ししゃもを、伍魚福独自の技術で脂を残したまま焼き上げました。

### イカの旨味が活かしている

## 一夜干し焼いか



内容量／500g (冷凍)

### 甘酢であっさり仕上げ

## 串だこ



内容量／500g (冷凍)

### 手間ひまかけた一品

## ままかり酢漬け



内容量／500g (冷凍)

### 日本三大珍味のひとつ

## からすみ



内容量／未定 (冷凍)

### 極相挽きの食感

## イベリコ豚入り セミドライソーセイジ



内容量／1kg (冷凍)

### 脂の旨味が活かしている

## イベリコ豚入り 粗挽きソーセイジ



内容量／1kg (冷凍)

### はじける食感

## イベリコ豚入り カクテルウインナー



内容量／1kg (冷凍)

### とまらめ旨さとコリコリ食感

## イベリコ豚のガツ



内容量／未定 (冷凍)