

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.50

神戸 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2020年5月 / vol.50

〒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

発売20周年!新しいことにチャレンジします!
「ピリ辛さまいか天」が
さらにおいしくなりました!



(平成12年)
2000年
発売当初
(業務用パック)

【TOPICS】

- 2019年度 伍魚福商品ドライ・チルドの売上げベスト10
- 「第9回 いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品が決定しました!
- 「神戸セレクション 2020」「令和元年度 五つ星ひょうご」に選定されました!

【神戸セレクション 2020】 【令和元年度 五つ星ひょうご】 選定されました!



神戸のお土産として人気の「神戸ナッツキャラメリゼプレミアム カカオニブ入り」が神戸市の【神戸セレクション2020】に。そして「箱入)新鮮ちりめん」が兵庫県の【五つ星ひょうご】にそれぞれ認定されました。
いずれも兵庫県内を中心とした駅、空港、高速道路サービスエリアなどで販売しています。神戸にお越しの際はぜひどうぞ。

【神戸セレクション 2020】 神戸ナッツキャラメリゼ プレミアム カカオニブ入り



神戸ナッツキャラメリゼプレミアム カカオニブ入り
内容量：10個
参考価格：1,100円(税抜)
賞味期間：120日
商品サイズ：縦143mm 横206mm 厚さ37mm
JANコード：4971875020706
保存方法：常温

【令和元年度 五つ星ひょうご】 箱入)新鮮ちりめん



箱入)新鮮ちりめん
内容量：120g
参考価格：1,000円(税抜)
賞味期間：120日
商品サイズ：縦215mm 横155mm 厚さ20mm
JANコード：4971875204106
保存方法：常温

■神戸セレクション
神戸らしいオシャレで質の高い商品を公募、選定し、各地の百貨店やインターネットモールなどで展示、販売する取り組み。神戸経済の活性化と新しい神戸ブランドの創出をめざして神戸市産業振興財団が2007年度から実施している事業です。

■五つ星ひょうご
ひょうご五国(摂津、播磨、但馬、丹波、淡路)の豊かな自然や歴史、文化を生かした兵庫県の産品の中から、「地域らしさ」と「新しさ」を兼ね備えた産品を選定、全国に発信する取り組み。兵庫県産品協会が2012年度から実施している事業です。

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。

今春のいかなごのくぎ煮イベントはダブルパンチを浴びました。いかなごは極端な不漁で、早々に漁は終わり、価格は高騰。そこに新型コロナウイルスです。くぎ煮コンテストは来場者による試食・投票をやむなく断念。各地の3月の旬会などが軒並み中止になり、くぎ煮文学賞の応募にも影を落としました。…と嘆いたところで、どちらともしようもないのですが…。

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
こぎふく
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

クセになる
おいしさ!!

サクサク感 アップ! + 増量



売り場百景 - 東西南北 -



直営店の「KOBE伍魚福 阪神梅田店」(大阪・梅田の阪神百貨店地下1階)に、ここだけのピリ辛さきいか天量り売りコーナーを設置。ヘビーユーザーに人気です。

名古屋手羽先風味のスパイシーさが、ビールにたまりません。7gの増量です。

ピリ辛さきいか天 手羽先風味 (70g)

常温	498円(税抜)
内容量	70g
サイズ(mm)	
縦280×横180×厚さ25	
JANコード	
4971875040049	
賞味期間	120日



食欲をそそる明太子の風味がクセになります。7gの増量です。

ピリ辛さきいか天 明太子風味 (70g)

常温	498円(税抜)
内容量	70g
サイズ(mm)	
縦280×横180×厚さ25	
JANコード	
4971875040032	
賞味期間	120日



あつさり香る海苔の風味と塩味が、止まらないおいしさです。7gの増量です。

ピリ辛さきいか天 のり塩風味 (70g)

常温	498円(税抜)
内容量	70g
サイズ(mm)	
縦280×横180×厚さ25	
JANコード	
4971875040025	
賞味期間	120日



「ピリ辛さきいか天」がさらにおいしくなりました

伍魚福の不動のナンバーワン商品「ピリ辛さきいか天」がこの春、さらにおいしくなりました。ころもの配合を見直すことで、持ち味のサクサク感が一段とアップ。カラッと揚がった仕上がりが、しっとりとしたさきいかの旨みと唐辛子のピリ辛味をさらに引き立て、いままで以上に食べ続けたいくなるおいしさです。しかも、頑張っ増量しました(一部を除く)。販促物なども新たに製作、売り場づくりにもこれまで以上に力を入れていきます。



これはまだイメージの段階ですが、「ピリ辛さきいか天」の新しい仕器を検討中です。みなさまのご意見も取り入れながら完成させたいと考えています。

「ピリ辛さきいか天」が発売20周年を迎えました

どんどん新しいことにチャレンジします!

伍魚福といえばこれ。人気度、売上げの点で今や弊社の「ナンバーワン」商品、である「ピリ辛さきいか天」は今年、発売20周年を迎えました。加えて、今年には弊社創業65年の年でもあります。これを記念して、商品のリニューアルに加え、新しいことにどんどんチャレンジしていきます。

ひとつは記念商品の発売です。プレミアムタイプの商品としてトリュフ味のさきいか天を考えています。ご期待ください。

また、新商品を今までにない方法で商品化しようと計画しています。「ピリ辛さきいか天」のパッケージに3つの味を載せ、お客さまに投票していただいていた一番人気のあったものを商品化しようという試みです。

その一方で、より売れる売り場づくりに向けて、新しい仕器の投入を検討しています。お取引先のみなさまのご意見を聞きながら、「これなら」と言っていたようなものに仕上げたいと思います。

より広く愛される商品になるよう、お客さまやお取引先のみなさまと一しょに取り組んでいきたいと考えています。



2月に幕張メッセで開催された「スーパーマーケット・トレードショー 2020」では、ブースの前面で、新しくなったピリ辛さきいか天を大々的にアピールしました。

パッケージをリニューアル。「さらにサクサク感 UP!」を入れました。うれしい10gの増量です。

缶ビールにもってこい。食べ切りサイズです。

33g ピリ辛さきいか天

常温	300円(税抜)
内容量	33g
サイズ(mm)	
縦200×横130×厚さ20	
JANコード	
4971875050406	
賞味期間	120日



ピリ辛さきいか天 (80g)

常温	498円(税抜)
内容量	80g
サイズ(mm)	
縦280×横190×厚さ25	
JANコード	
4971875040018	
賞味期間	120日



売上げベスト10

ドライ商品

➡ 1位

前年度 1位

👑 ピリ辛さきいか天(70g)

伍魚福の人気ナンバーワンの商品。「不動の1位」は2019年度も安泰です。今年3月にリニューアル。ころも配合を見直し、持ち味のサクサク感をさらにアップし、これまで以上に食べ続けられるおいしさになりました。合わせて80gに増量、パッケージも新しくなりました。



↑ 2位

前年度 4位

🥉 ちりめん山椒(110g)

「さきいか天3兄弟」の牙城をついに切り崩し、2位に躍進です。昨年春と秋に「新物シール」を貼り、旬をアピールしたことも売上げアップに功を奏しました。兵庫県の海と山のうまいもの組み合わせです。令和元年度の「五つ星ひょうご」(兵庫県物産協会の特産品選定制度)に選定されました。



↓ 3位

前年度 2位

🥈 ピリ辛さきいか天 のり塩風味(63g)

健闘及ばず、順位を1つ落としました。香りのよい「あおさのり」で味つけしています。いかの旨みとあっさり香る磯の香りのコンビネーションがおいしさの秘密です。こちらも同様にこの3月にリニューアル、サクサク感をアップしました。合わせて70gに増量しました。



↓ 4位

前年度 3位

🥇 ピリ辛さきいか天 明太子風味(63g)

3兄弟による表彰台独占からやむなく転落です。ピリッとしたほどよい辛さの明太子の風味がファンを引きつけます。同様にこの3月にリニューアル、70gに増量しました。昨年8月には新しい弟分「手羽先風味」を発売。スパイシーなあの名古屋手羽先の風味です。まだの方はぜひどうぞ。



➡ 5位

前年度 5位

🥈 一杯の珍極)揚げ塩ぎんなん

しぶとく5位をキープ。ということは、それだけしっかりお客さんをつかんでいるということの証です。人気の食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極」シリーズでナンバーワンの人気です。ほどよい塩加減と、ぎんなん特有のほろ苦さが生む不思議なおいしさです。



↑ 6位

前年度 -

🥈 キャラメル・ポップコーン

意外な商品がいきなりランクインです。ポップコーンなどありふれたものですが、もちろん、伍魚福ならではのおいしさがあります。昨秋、限定販売したハロウィンバージョンのパッケージが当たりました。おみやげ専用の「神戸コーヒーポップコーン」(昨年11月発売)も人気です。



↑ 7位

前年度 -

🥈 ちりめん山椒(80g)

110g入り(税抜798円)の躍進に引上げられて、80g入り(税抜648円)が初のランクインです。価格が安く、買いやすいということでしょう。淡路島のカタクチイワシと養父(やぶ)市特産の朝倉山椒が織りなす絶品のうまさです。新鮮なカタクチイワシを生から炊き上げているからこそのおいしさです。



➡ 8位

前年度 7位

🥈 ピリ辛チーズ天

前回、初めてラインクインし、ニューフェイスに押されながらも踏みとどまりました。チーズはチェダー、クリーム、カマンベールの3種類をブレンドしています。もっちりとした食感で、絶妙のピリ辛とコクのあるおいしさが特徴です。「ピリ辛さきいか天より好き」というファンもいます。



➡ 9位

前年度 9位

🥈 焼剣先

この「いぶし銀」のような商品には、毎年、頭が下がります。話題になることもない、いたって地味な商品なのですが…。でも、この4月、ついに動きが。従来の190g入りから130g入りに変更、価格も下がり、購入のハードルが下がりました。さて、今年、これがどう出るのか…。



↓ 10位

前年度 6位

🥈 一杯の珍極)黒胡椒焼チーズ

このところ中位を定位置にしていたのですが、大きく順位を下げました。たくさんのお新品に押されたかな…。スティック状の細身ですが、どうしてどうして、なかなか深くコクのある味わいです。スマートさもあって、ワインといっしょに買う方が多いです。ワイングラスに入れてもサマになります。



伍魚福にはチルド商品、ドライ商品合わせて約400アイテムの商品があります。2019年度のそれぞれの売上げベスト10を、トピックスなどとともに紹介します。



チルド商品

➡ 1位

前年度 1位

👑 特)一夜干焼いか(90g)

伍魚福が絶対の自信をもつ商品。ただ、原材料の高騰でやむなく4月から内容量減(90g→65g)に。ごめんなさい。昨年6月にはスモークタイプを発売しました。また12月に年末年始用にお徳用サイズを限定販売したところ好評で、これを受け、今年4月から定番商品(110g)にしました。



➡ 2位

前年度 2位

🥈 クリームチーズ生ハム包み

チーズ系のおつまみの中ではダントツの人気商品です。かわいらしい形状と、チーズと生ハムの溶け合うような優しいおいしさが、特に女性に人気です。昨年9月から2カ月間、オリーブオイル小袋付キャンペーンを実施しました。ワイン向けには一押ししたい一品です。



➡ 3位

前年度 3位

🥈 チーズパンチェッタ

前回初めてベスト3入りし、今回も3位をキープ。おいしさの評価定着でしょうか…。漬け込みから熟成まで20日間かけたパンチェッタ(豚バラ肉の生ハム)でプロセスチーズを巻きました。バラ肉の旨みとチーズのまろやかさが見事に溶け合い、最後までおいしさが続きます。



➡ 4位

前年度 4位

🥈 カマンベール入りチーズ生包み(10枚)

今年、発売20年になるロングラン商品。カマンベールを配合し、濃厚な旨みを加えたクリームチーズを、シート状の魚すり身で包みました。しっとりした味わいで、どちらかと言えばおとなしい味が長く愛される理由です。トースターで軽く焼くと、また違った表情を見せるところも魅力です。



➡ 5位

前年度 5位

🥈 とんトロスモーク

前回、いきなり5位にランクインし、そのままキープ。希少部位の豚トロ(首から肩にかけての部分)を桜のチップを使ってスモーク。シャキシャキした独特の食感で、ちょっとほかに類を見ない商品。ある大手肉加工業者の方から「真似できそうで絶対にできない商品」とのお言葉をいただきました。



↑ 6位

前年度 7位

🥈 チャーシューとん兵衛

このところジリジリと順位を上げています。理由はラーメン。これを入れると、ラーメンが生まれ変わることに請け合いです。ウソだと思っ方はぜひお試しください。今年のおせちに「これを重箱に入れた」という声も聞きました。昨年9月にパッケージデザインを新しくしました。



↑ 7位

前年度 -

🥈 S)一夜干焼いか(55g)

これは思わぬ商品がランクインです。1位の商品の小容量版で、その分、価格も安く、おいしさに買いやすさ、が加わって売れ行きを伸ばしました。まだ食べたことがないという方。弊社の自信作なので、ぜひこの商品からどうぞ。ただ、これも4月から内容量減(55g→38g)に…。



↑ 8位

前年度 -

🥈 S)わさびチーズ入り焼ちくわ

ついにランクインです。特に販売に力を入れたこともないのに、ずっと売れ続けている不思議な商品で、ならば売り場で仕掛けてみたところ、待ってましたとばかりに躍進。ちくわの香ばしさと弾力、濃厚なわさびチーズが織りなす別格のおいしさ、です。どこまでいかな…。



↓ 9位

前年度 6位

🥈 ゴーダチーズと生ハムロール

ニューフェイスに押されてランクを3つ下げました。でも、生ハムとゴーダチーズをくるくる巻いたユニークな形は、パーティーのオードブルに根強い人気です。豚ロース肉をじっくり熟成したまろやかさと、チーズの深みのある味わいが絶妙のおいしさで、1つでうっとりしますよ。



↑ 10位

前年度 -

🥈 スモーク生ハム

しぶい商品がランクインしました。味の「ホンモノ」が好まれているのでしょうか…。豚肩ロース肉をじっくりと熟成、乾燥させた後、ナラ、ブナ、カエデなどのチップを使い、2日間かけてスモークした商品です。もっちりした濃厚な味で、生ハムのおいしさを満喫できます。



