

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.51

在宅勤務、外出自粛…で、お昼ごはんを悩ませている方へ

伍魚福商品「ごはんのお供、
12品を紹介します

コロナ
対策

どれにする？

What do you want to eat?

一押し
選定中!

【TOPICS】

- 「Sシリーズ」の「S」って何？
- 珍味ものがたりーおいしさへのこだわり ⑨「S」ユッケ風牛肉生ハム
- 協力工場の方をお招きし、商品勉強会を開催しています



KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2020年8月 / vol.51

〒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

Let's
Study!

弊社では、協力工場の方をお招きし、
※毎月、商品勉強会を開催しています!

もっと「商品」と「お客さま」の話をしよう。こんな方針の下、昨年度から協力工場の方を弊社本社にお招きし、毎月、商品勉強会を開いています。

弊社は商品の生産を全国約200社の協力工場に委託しています。そこで実際に生産にあたっている方から直接お話を伺うもので、原則、全社員が出席します。商品や生産工程の特徴、こだわり、苦勞する点や気を遣う点など、モノづくりへの熱い思いを含めて、さまざまな話を語ってもらいます。私たち社員が商品について改めて知ること多い貴重な機会です。

この勉強会で学んだことは、お取引先のみならずにも折に触れてお伝えし、いっしょにより良い商品の開発や売り場づくりに取り組んでいきたいと考えています。



一夜干焼いか (2019年4月) 勉強会の様子

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため2020年3月より商品勉強会を休止しています。



朝倉山椒について (19年5月)



チャーシューとん兵衛など (19年6月)



やわらかローストビーフなど (19年7月)



丸干し焼いか (19年8月)



クリームチーズ生ハム包み (19年10月)



ピリ辛さきいか天 (20年1月)

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。

コロナウイルスのせいで何もかもが狂ってしまいました。個人も、会社も、学校も、社会も、国家も…世の中全部です。オリンピックまで吹っ飛ばとは…。この先どうなるのか…誰にも予測はできません。が、嘆いているばかりではどうにもなりません。これが現実なのです。ならば、どう乗り越えるのか。知恵を出しましょう。自分たちが考えないと、何も変わりません。

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

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

在宅勤務、外出自粛...で、お昼ごはんに頭を悩ませている方へ

12品を紹介します

伍魚福商品「ご飯のお供」

伍魚福はお酒のおつまみ専門の会社です。約400アイテムの商品がありますが、その中にはご飯のお供にオススメのものもあります。調理に手をかけることなく、基本的に「そのまま」ご飯のおかずになります。

コロナウイルス対策の外出自粛や在宅勤務で、毎日のご飯に頭を悩ませている方も多いでしょう。コロナとの闘いは長期戦です。簡単で、おいしい。そんな伍魚福「ご飯のお供」を紹介いたします。

今回、商品の中から12品を選び、今春、伍魚福のメンバーになったニューフェイス7人に試食してもらい、一押し商品にコメントしてもらいました。

3つのポイント!!

- ①カンタンでおいしい!
- ②手間のかかる調理は不要!
- ③そのままご飯のおかず!



まずは皿に盛った商品を片っ端から食べて...。メモなどなくても、食べたらかかります。商品の向こうにどんな光景が見えているのでしょうか...



今春のニューフェイス7人です。これから何かとお世話になりますが、よろしくおねがいします。コロナ対策でマスクをしたままになってしまいました。ゴメンナサイ。



河西樹
チャーシューとん兵衛
ジュシーさとボリュームで、満足の一食になります



山根三奈
北海道産半生焼たらこ
ごま油をかけて食べると、より一層おいしいと思います



中西彩乃
まぐろの酒盗
コリコリした食感が楽しい、だしが効いています



長野千紘
北海道産半生焼たらこ
そのままお茶漬にしてもよいのではと思います



川島優里
国産いか塩辛
柚子の皮を少し入れて食べるのが好きです



松下ことの
北海道産半生焼たらこ
ほどよい塩加減。外と内の食感のちがいが楽しめます



川口雄太
ちりめん山椒
ごはんに乗せるだけで何杯もおかわりしてしまいます



9月1日 発売

ラーメンや冷やし中華の具材にも。ざっと焼いてチャーシュー丼にも

チャーシューとん兵衛
参考価格 **¥698** (税抜)
内容量:250g
賞味期間:50日

ごはんのにのせると、一段と深い味わいに

ちりめん山椒 (110g)
参考価格 **¥798** (税抜)
内容量:110g
賞味期間:120日

あさりの旨みがしみ込んだ。ごはんが炊けます

あさりごはんの素 (3合用)
参考価格 **¥500** (税抜)
内容量:80g
賞味期間:120日

そのままごはんといっしょに。旨みがじわっと。

北海道産ほたてやわらか煮
参考価格 **¥598** (税抜)
内容量:60g
賞味期間:120日

※こちらの商品は常温販売も可能です。

豪華なローストビーフ。サンドイッチにも

やわらかローストビーフ
参考価格 **¥1,000** (税抜)
内容量:150g
賞味期間:45日

スライスしてごはんのにのせ、卵とじ丼に

うまい揚げかま あご揚げ
参考価格 **¥298** (税抜)
内容量:2枚
賞味期間:50日

おにぎりに入れると最高です。お茶漬けにも

北海道産半生焼たらこ
参考価格 **¥398** (税抜)
内容量:40g
賞味期間:90日

まるやかさが炊き立てごはんにぴったり

国産いか塩辛
参考価格 **¥420** (税抜)
内容量:110g
賞味期間:40日

和風だしが効いていて、そのままおかず

まぐろの酒盗
参考価格 **¥498** (税抜)
内容量:90g
賞味期間:90日

炊き立てのごはんのにのせると旨さが冴えます

うにくらげ
参考価格 **¥628** (税抜)
内容量:180g
賞味期間:90日

ごはんのにのせてユッケ丼、ユッケピビンバに

S) ユッケ風牛肉生ハム
参考価格 **¥498** (税抜)
内容量:45g
賞味期間:45日

ちょっと贅沢ですが、特別な日のウニ丼に

粒うに
参考価格 **¥1,980** (税抜)
内容量:60g
賞味期間:300日

※こちらの商品は常温販売も可能です。





コロナウイルス対策で自粛ムードが広がっていますが、自粛、自粛ではストレスがたまりません。と言って財布のひもを簡単に緩めるわけにもいきません。

そんな中、心を豊かにするには、たまにはプチ贅沢をして元気を出すことも重要です。

この「Sシリーズ」にはそんな家飲みを応援したいとの気持ちも込めており、今後も商品群を充実させていきたいと考えています。

伍魚福のチルド商品の中に「Sシリーズ」という商品群があります。「とびきりのおいしさをお手頃な価格で楽しんでいただける統一価格シリーズ」というコンセプトで2015年9月に登場しました。その後、順次商品群を拡充し、現在17商品あります。いずれも個性的なおいしさが光る同シリーズをご紹介します。

「Sシリーズ」の「S」ってナニ?

NEW

S) うにと貝の贅沢あえ

パッケージには、それぞれの商品の食のシーンをイメージできるような盛り付け写真を載せています。

2016年秋から、より「和」を連想する商品には、迫力ある絵筆のイラストを載せるようにしました。イラスト入りは現在6商品あります。



2020年6月発売 内容量:80g 賞味期間:90日

上品な甘みのムラサキウニとコリコリ食感のアカニシ貝を和えました。濃厚なうにの甘みに貝の旨味が絡みます。

素朴な感じのパッケージは、どこか懐かしさを感じさせ、手に取りやすい雰囲気をつくっています。

商品のもつ個性を引き出すため、版画風の文字や筆文字を使って、商品名を1つ1つデザインしています。

「Sシリーズ」のポイント

- 手の届く**プチ贅沢な商品**
- **498円**(税抜)の**統一価格**
- **和テイストのデザイン**

「Sシリーズ」の「S」は「シンプル&スペシャル」の意味です。食に求める価値観が変わる中、おいしいものを手の届く価格で提供し、「プチ贅沢」を楽しんでほしい。そして、それをワンコイン価格に統一することで、売り場で展開しやすく、お客さまも買いやすい。そんな商品で構成しています。

「Sシリーズ」にするのか、通常のチルド商品として販売するのかなの判断は一概には言えませんが、そのおいしさをワンコインで収まる価格帯で実現できるのかは大事なところ。原材料や物流費などが高騰する昨今、なかなか難しいのが実情ですが、このシリーズを導入してよく売れるようになったお店もあり、おいさとコストを天秤にかけながら、日々、「プチ贅沢」と格闘しています。



<p>S) 一夜干焼いか</p>  <p>しっとりやわらか。ほどよい味付けで、食べだすと止まらないおいしさです。</p> <p>内容量:38g 賞味期間:90日</p> <p>※こちらの商品は常温販売も可能です。</p>	<p>S) おいしいうにくらげ</p>  <p>アツアツのごはんにも、晩酌のおつまみにも。コクのある味わいです。</p> <p>内容量:100g 賞味期間:90日</p>	<p>S) ュッケ風牛肉生ハム</p>  <p>焼肉屋で食べたユッケの風味を、そのまま食卓で味わってください。</p> <p>内容量:45g 賞味期間:45日</p>	<p>S) やわらか鮭とば</p>  <p>ぎゅっと濃縮した秋鮭の旨みが、噛むほどに広がります。まろやかな味わい。</p> <p>内容量:32g 賞味期間:150日</p> <p>※こちらの商品は常温販売も可能です。</p>	<p>S) 鯛入り天ぷら</p>  <p>上品な味わい。この厚みもおいしさの秘密です。満足の食べ応えです。</p> <p>内容量:3枚 賞味期間:50日</p>	<p>S) 宇和島で作ったじゃこ天</p>  <p>小魚の旨み&シャリシャリ食感に、さすが本場!これぞ宇和島の味です。</p> <p>内容量:3枚 賞味期間:50日</p>	<p>S) 鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ</p>  <p>やさしい甘味とやわらか食感が、焼酎に溶け込みそうです。</p> <p>内容量:7枚 賞味期間:50日</p>	<p>S) わさびチーズ入り焼ちくわ</p>  <p>ちくわの香ばしさと濃厚わさびチーズが盃を重ねます。</p> <p>内容量:2本 賞味期間:50日</p>
<p>S) アイスバイン</p>  <p>スライスすれば、そのままビールのアテに。女性に人気です。</p> <p>内容量:106g 賞味期間:50日</p>	<p>S) とんタン スライスペッパー</p>  <p>コリコリ食感とピリッとした辛さがビールを誘います。黒胡椒が決め手です。</p> <p>内容量:82g 賞味期間:50日</p>	<p>S) 北海道産つぶ貝 甘辛仕立て</p>  <p>甘辛和風の味付け&コリコリ食感がクセになります。ワインでも日本酒でも。</p> <p>内容量:53g 賞味期間:120日</p> <p>※こちらの商品は常温販売も可能です。</p>	<p>S) やげん軟骨の炭火焼き</p>  <p>ニンニクの風味と軟骨のコリコリ食感がやみつきになります。</p> <p>内容量:80g 賞味期間:60日</p>	<p>S) 鹿児島の黒豚ソーセイジ</p>  <p>ゴツゴツ感がクラブフットビールにもよく合います。焼くとジューシーです。</p> <p>内容量:112g 賞味期間:45日</p>	<p>S) とんトロスモーク</p>  <p>肉とは思えないシャキシャキ食感が楽しい。誰かに教えたくくなります。</p> <p>内容量:90g 賞味期間:45日</p>	<p>S) 串だこ</p>  <p>やわらかい肉質のたこを丁寧にスライスしました。ほどよい酸味です。</p> <p>内容量:42g 賞味期間:120日</p>	<p>S) ごぼう天</p>  <p>特製のタレで国産ごぼうをしっかり味付けしました。おでんにもいいです。</p> <p>内容量:4本 賞味期間:45日</p> <p>※こちらの商品は常温販売も可能です。</p>

S ユツケ風牛肉生ハム

S) ユツケ風牛肉生ハム

内容量	45g
参考価格	498円(税抜)
賞味期間	45日
商品サイズ	縦190mm 横120mm 厚さ10mm
JANコード	4971875230129
保存方法	冷蔵



二〇一一年の春、北陸地方の焼き肉店でユツケによる大規模な集団食中毒が発生、死者も出て、大きな社会的関心を集めました。同店が提供していたユツケから腸管出血性大腸菌「O111」が検出されたのです。

この事件を機に、多くの焼き肉店がユツケの提供を自粛し、焼き肉店から文字通り、ユツケが消えてしまいました。ユツケファンにはたまらないことでした。

弊社の商品開発部門に同じ思いにかられた社員がいました。ある日、ブレザオラという牛肉の生ハムを見たその社員にある考えが浮かびます。これを焼き肉のタレに漬け込んでスライスすれば、ユツケのあのおいしさを味わえるのではないかと。この思いつきが「S) ユツケ風牛肉生ハム」が生まれるきっかけになりました。

作業場所を他の商品から離し、使用する機材も別にします。言ってみれば徹底した「隔離状態」で作っているのです。

また、できあがった生ハムをスライスするのもそう簡単ではなく、通常の生ハムをスライスする場合の二倍以上の時間を要するそうです。

「時間と場所の確保と、生産には他の商品とは違い、とても気を遣います」と工場の担当者。これではなかなか作ってくれるところが現れなかったのもうなずけます。たいへんご苦労をかけて申し訳ありません。この場を借りまして心より御礼申し上げます。

とはいえ、この商品、一言で言えば、なかなかのやっかい者なのです。味付けやクセのある臭い、生モノゆえの生産工程…と、どれをとっても非常に手間がかかるため、おいそれと作ってくれるところがなかったのです。

当時、馬肉を使ったユツケなどはありませんでしたが、なんとしても牛肉を使ったユツケを作りたいと、製造してもらえるところを見つけ、商品として発売したのが二〇一四年三月のこと。

サンプルをもって商談に行くと、「あっ、ホントだ!」「えっ!、めっちゃユツケやん!」「食べたかったんですよ。この味!」と、特に男性のバイヤーには大好評で、これはいけると確信したそうです。

当初、「Sシリーズ」でなく、単品の商品として発売しました。「Sシリーズ」にしてからもマスコミに

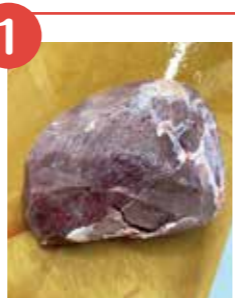
日本酒に合うおつまみ、ビールに合うおつまみ、ワインに合うおつまみ…。伍魚福にはチルド系、ドライ系のさまざまな商品があります。毎年、たくさんの新商品も生まれてきますが、どの商品にも弊社ならではのこだわりがあります。このコーナーで多種多様な商品の「おいしさ」の秘密をご紹介します。今回はチルド商品「S) ユツケ風牛肉生ハム」です。

クセ者の塩分と臭い

さて、この商品、まず難しいのが塩分濃度のコントロールです。食品には「自由水」といって、微生物が利用できる水分があり、これを「水分活性」という数値で表します。水分活性が低いほど自由水が少なく、つまり、微生物が繁殖しにくくなります。

塩分はこの水分活性を低下させる作用があるため、ある程度塩分濃度を上げたいのですが、上げすぎると塩味が強くなります。加えて、そこ

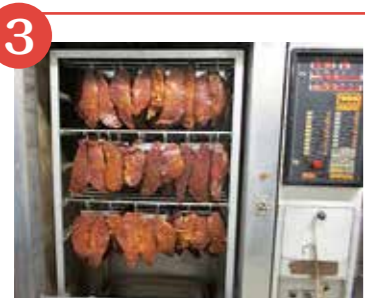
S) ユツケ風牛肉生ハムの製造工程



1 原料受け入れ
原料の牛肉を解凍後、一次殺菌します



2 塩漬
一次塩漬後、約4日間調味液に漬け、じっくり下味をつけます



3 乾燥・熟成
スモークハウスで2時間乾燥させた後、1日熟成します



4 生ハムの原木
乾燥・熟成させた生ハムの原木(塊)を、品質を安定させるため真空包装し、冷凍保管します



5 カット
スライサーに通して短冊状にカット。この後、ごま、なたね油と混合します
※写真は別の商品ですが、同様の工程を経ます



6 包装
計量後、容器に入れます。バランスよく入れるのが意外に難しい
※写真は別の商品ですが、同様の工程を経ます

に醤油ベースの焼き肉のタレをつけると、一層味が濃くなってしまいます。この塩分濃度と水分活性性のバランスをとるための塩漬けの方法に最も苦労したそうです。

ユツケの味に欠かせないのが胡麻とニンニクです。この二つが大きなクセ者なのです。胡麻は均等に混ぜ合わせるのが難しく、ニンニクはご存知の通り、強烈な臭いをもっています。

このため、臭いが他の商品に移らないよう、生産ラインには神経を使う必要があります。生産を委託している協力工場の担当者の方に聞くところ、この点には細かいところまで配慮しているそうです。

徹底した「隔離生産」

この商品を生産する際は、生産日をかかり前から決め、この商品専用にとまった時間を確保するそうです。こうすることで、他の商品に臭いが移らないよう厳重に管理します。もちろん、使用した機材や作業場などの清掃は徹底してするとのこと。

塩漬工程も熟成工程も同様です。

オススメの食べ方

生卵を加えるとまろやかな味わいになり、より「ユツケ風」になります。そこでズバリ、ごはんのにせて卵の黄身をかけて「ユツケ丼」です。さらに金糸卵や大根ナムルをのせ、卵を落として混ぜれば「ユツケピビンバ」に。暑い夏、食欲がないときにぴったりです。ぜひお試しを!

