

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.54

2020年度 伍魚福商品
売り上げベスト10!!!

昨年度、お客様にもっとも
支持されたアイテムとは!?



※写真はイメージです。

【TOPICS】

- 珍味ものがたり⑩
「とんタンスライスペッパー」
「レモン風味のとんタンスライス」
- 「第10回 かなごのくぎ煮文学賞」入賞作品
- 「GGFシリーズ」を発売しました
- 「地方物産フェア」開催のご案内



北海道企画
2021年7、8月開催予定!

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2021年5月 / vol.54

〒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

近くのスーパーで気軽に
`ご当地商品、`を買える!

「地方物産フェア」を順次開催します!

コロナウイルスの感染拡大で外出や旅行の自粛を余儀なくされる中、地方の名産品のお取り寄せ需要が高まっています。自宅でご当地の名物料理や銘酒を楽しむ、旅行に行った気分を味わいたいという方が多いようです。

こうした状況に対応し、弊社は今年度、新たな取り組みとして、`近くのスーパーで気軽に`ご当地商品を買える!、をコンセプトに、「地方物産フェア」を開催します。全国各地の`おいしいもの、`を順次店頭で提供し、お客さまに地方の味を楽しんでいただこうと考えています。

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」
では、フェアの予告コーナーを設置しました!



2021年2月、SMTSにて。

【地方ごとに4回開催!】

◎1回のフェアを2カ月間、地方ごとに4回の開催を予定しています。
毎回、既存商品とフェア企画商品を合わせ、10品程度で構成する予定です。 ◎詳細は改めてご案内します(写真は現時点での商品案)。

北海道企画
2021年7、8月開催予定!



九州・沖縄企画
2021年9、10月開催予定!



東北企画
2022年1、2月開催予定!



中国・四国企画
2022年4、5月開催予定!



※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

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。

2020年度の伍魚福商品売り上げベスト10で、「クリームチーズ生ハム包み」がチルド部門の第1位になりました。弊社の看板商品で `不動の1位、`の座にあった「一夜干焼いか」を押さえてトップに躍り出たのです。驚きましたね。実はこの商品、社員のアイデアから生まれたものです。そんな商品がこんなに大きくなるとは…。ちょっと感慨深いです。

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
KOBE 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 / お客様繁盛推進本部

TEL.078-731-5735 (代)
FAX.078-734-0772

2020
年度

売上げベスト10

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。
2020年度のそれぞれの売上げベスト10を、トピックスなどともに紹介します。

ドライ商品

→ 前年度 1位	1位	ピリ辛さきいか天(80g) 昨年春にリニューアルし、よりサクサク感をアップしたことで、人気ナンバーワンに弾みがつきました。2020年度も文句なしの1位です。今年のバレンタイン商戦ではチョコレートをコーティングした商品を限定販売。辛さと甘さが織りなす新しいおいしさ、にちょっと驚きました。	
→ 前年度 2位	2位	ちりめん山椒(110g) 淡路島で水揚げされたカタクチイワシ、兵庫県養父(やぶ)市の特産・朝倉山椒を使用した「兵庫の山と海のうまいもん」の組み合わせで、人気が定着。2019年度に2位に躍進し、昨年度もキープしました。春と秋の旬の時期に「新物シール」を貼ってアピールしています。	
↑ 前年度 —	3位	14g豚しょうが焼風ジャーキー 何コレ?。突然3位って?。この商品、昨年8月にあるコンビニで全国展開し、好評だったことから10月に一般に販売しました。198円(税込)という買いやすさもあって火がついたようです。「コンビニで見つけて、おいしかったので」と、9月には名古屋市のラジオ局が番組で取り上げてくれました。	
↓ 前年度 3位	4位	ピリ辛さきいか天 のり塩風味(70g) ピリ辛さきいか天4兄弟の一角ですが、「14g豚しょうが焼風ジャーキー」の突然の登場で表彰台から陥落してしまいました。でも、香りのよい「あおさのり」で味付けしたおいしさは健在で、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には、多くのリピーターがいます。	
↑ 前年度 —	5位	46g一夜干焼いか これも突然のランクインです。チルド商品の「一夜干焼いか」との違いは、全面アルミバックにして賞味期限を120日に延ばしたことです。特定の販路で売っていましたが、2021年度から一般に販売することになりました。2020年度の売り上げをカウントしてランク付けしました。	
→ 前年度 6位	6位	キャラメル・ポップコーン 2019年度にランクインして、昨年度も順位をキープ。そんなにポップコーンが好きな人がいるのか、と思ってしまうのですが…。季節限定のハロウィンバージョンは毎年人気です。ついでに、ほかにはお土産品の「神戸コーヒーパープコーン」「大阪キャンデーポップコーン」も人気です。	
→ 前年度 7位	7位	ちりめん山椒(80g) 2019年度に初めてランクインし、昨年度も維持。手頃な価格感が購買につながっています。新鮮なカタクチイワシを生から炊き上げてからこそそのおいしさです。2020年秋には高級感のある装いにしたお土産品「兵庫県産ちりめん山椒」(40g)も発売しました。	
↓ 前年度 5位	8位	一杯の珍極)揚げ塩ざんなん 人気の食べ切りサイズおつまみ「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、ざんなん特有のほろ苦さが醸し出す不思議なおいしさで、昨年夏以降、雑誌「男の隠れ家」や同誌の別冊「お取り寄せ酒肴」などで何度も取り上げていただきました。	
↓ 前年度 4位	9位	ピリ辛さきいか天 明太子風味(70g) ピリ辛さきいか天4兄弟の一角ですが、ちょっと新顔に押されてしまいましたか…。お兄ちゃん2人はさぞ心配でしょう。でも案ずることなかれ。世に明太子好きな人はけっこういて、ピリッとしたほどよい辛さのこの商品には根強いファンがいるのです。	
→ 前年度 10位	10位	一杯の珍極)黒胡椒焼チーズ 2019年度に続き、昨年度もなんとトップ10を確保しました。スティック状の細身ですが、なかなか深く、コクのある味わいで、伍魚福の数あるチーズ系商品の中では、私好きなんですけど…。グラスに入れてもサマになるし、オンライン飲みにも便利なんですよ。	

チルド商品

↑ 前年度 2位	1位	クリームチーズ生ハム包み ついに伍魚福の看板商品「一夜干焼いか」を押さえて、トップに躍り出る商品が現れました。これはちょっと驚きです。かわいらしい形状と優しいおいしさが、ずっと女性に人気なのですが、1位になるとは…。ちなみにこの商品、女性社員のアイデアから生まれたものです。	
↓ 前年度 1位	2位	特)一夜干焼いか(75g) まさかの1位陥落です。でも同情の余地はあります。人気商品ゆえに、昨年4月、「お徳用」(128g)を発売、ヘビーファンがこちらに流れてしまったのでしょうか。自らのおいしさが順位を落とす皮肉な結果に…。ならば悔やむこともないか。看板商品には変わりありません。	
↑ 前年度 6位	3位	チャーシューとん兵衛 このところ売り上げ急増中で、一気にランクを3つ上げ、ついに表彰台に上がってきました。ラーメンの具材として積極的にアピールし、麺売り場での販売が増えました。昨年は導入店舗も大幅に増加し、店頭回転もいいとの声を多くいただいています。まだまだいきますよ。	
↑ 前年度 5位	4位	とんトロスモーク 1つ順位を上げ、じわじわと表彰台にせまってきました。肉とは思えないシャキシャキ食感で、ちょっとほかに見当たらない伍魚福ならではの商品と言えます。料理の具材として多様な使い方ができるのも魅力。今年3月に賞味期間を45日から60日に延長しました。	
↑ 前年度 8位	5位	S)わさびチーズ入り焼ちくわ こちらもランクを一気に3つ上げました。ちくわの香ばしさと濃厚なわさびチーズがパツグンの相性で、売れ行き好調。導入店舗が大幅に増加し、店頭回転もいいです。今年3月には姉妹品の「S)王道のチーズちくわ」を発売。売り場での同時展開の効果を発揮しています。	
↓ 前年度 3位	6位	チーズパンチェッタ 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で、最後までおいしさが続きます。1つ食べるだけで満足のおいしさです。勢いのある商品に押されて順位を下げました。	
↓ 前年度 4位	7位	カマンベール入りチーズ生包み(10枚) 発売以来20年を超えるロングラン商品で、伍魚福のチーズ系商品を代表する存在です。どちらかといえば淡泊な、しっとりとした味わいが長く愛される理由ですが、トースターで少し焦げ目がつくまで焼くと、くっつきとした違ったおいしさを出します。	
↑ 前年度 —	8位	おつまみ牛タン七味仕立て これはまたおつまみらしい。おつまみがランクインです。コリコリとした食感の牛タンの先部分を使用し、辛さを抑えた特製唐辛子で味付けしました。牛タンならではの独特の歯応えに七味がピリッと効いて、もう、これはビールにぴったり。書いていてだけで生唾が湧いてきます。	
↑ 前年度 —	9位	S)鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ 2019年度はランクから消えましたが、再び戻ってきました。やさしい甘口で、弾力のあるやわらかい食感が持ち味。高齢者が多いお店では人気の商品で、未永く愛されること間違いなしです。しかし、昨年度は1~10位まですべて商品が入り替わる「激動」の年でした。	
↑ 前年度 —	10位	赤どり炭火焼き 私(編集長)がひそかに愛する商品がランクインしました。国産の赤鶏を炭火でじっくりと焼き上げ、シンプルに塩だけで仕上げられています。こんなにコクがある焼鳥はそうありません。もちろん、文句なしに熱燗です。声を大にして言います!「なんだ、焼鳥か」ですますものではありません。	

S) とんタンスライスペッパー レモン風味のとんタンスライス

S) とんタンスライスペッパー

内容量	82g
参考価格	498円(税抜)
賞味期間	50日
商品サイズ	縦250mm 横165mm 厚さ5mm
JANコード	4971875230099
保存方法	冷蔵

※7月頃に商品名、パッケージを変更する予定です。



レモン風味のとんタンスライス

内容量	60g
参考価格	448円(税抜)
賞味期間	50日
商品サイズ	縦170mm 横125mm 厚さ5mm
JANコード	4971875218790
保存方法	冷蔵



弊社がチルド珍味に進出した頃、肉系商品の第一弾として発売したのが「とんタンスライスペッパー」です。今から三十年余も前のことで、以来、ずっと売れ続けているロングラン商品です。

この商品の特徴は、まず食べ応えを重視した大判であること。一口口に入れるだけで、あの「満足感」を味わえます。

大判にするために工夫していることがあります。舌は当然ですが、根本と舌先では太さが違います。もちろん、食感も異なります。これをそのまま同じようにスライスすると、部位によって大きさも食感もバラバラになり、商品化という点で問題が生じます。

このため、太い部分と細い部分を組み合わせて固めることで、大きさと食感のある程度均一にしています。これにより、どの一枚を食べても同じようなジューシー感とコリコリ感を味わえます。

形と味付けのこだわり

次いで形です。舌は見た目はちょっとグロテスクです。そのままの形ではあまりにも…というわけで、お皿に盛った際にオシャレで華やかに見えるように、それでいて豚タンらしさを失わないようにと追求した結果がこの形です。

商品をよく見ていただくと分かりますが、どれもきれいな楕円形では

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) とんタンスライスペッパー」「レモン風味のとんタンスライス」です。

なく、微妙に歪んでいます。加えて多少デコボコした縁になっています。やはり素材が自然のものでですから、それを生かしつつ、見た目のおいしさを追求しました。不規則さというのは素材を生かす大切な「要素」なのです。

もう一つこだわったのが、言うまでもなく味付けです。黒コショウをピシッと効かせました。ちよつと効かせ過ぎでは、と感じる方がいるかもしれません。

なぜこの味付けにしたのか。残念ながら整然と説明できるような理由はありません。この商品を思いついた創業者のカンとこだわりの一言に尽きます。

創業者は珍味への独特のこだわりをもって「酒の肴はおいしただけではダメだ。刺激も必要や!」です。それともう一つ、これがとても重要なことなのですが、万人受けするような商品は作らないということです。

「万人受けする商品を作るのは大手メーカーの仕事。そんな商品はいくらでも代わりが出てくるので、価格競争になり、早く飽きられる。十人のうち九人に響かなくても、一人

がハマってずっと買い続ける。そんな商品を作るのが伍魚福だ」といつも言っていました。創業者の哲学といていいでしょう。

ちよつと話がそれましたが、そこでブラックペッパーを隠し味程度ではなく、大げさですが、これでもかというくらいにとことん効かせました。万人受けよりも圧倒的な個性をとったのです。

レモン風味で女性をねらう

この商品、どかんとした刺激で、ターゲットはビール好きの男性です。これをベースに「女性も食べたくなるようなとんタン商品を開発しよう」と、二〇一八年九月に発売したのが「レモン風味のとんタンスライス」です。

ときは「肉バル女子」という言葉が出始めて、肉バルがちよつとした風潮になり、それに合わせるように瀬戸内レモンブームが到来したタイミングでした。レモンの爽やかな香りがタン特有の獣臭をうまく消し、より食べやすく、サラダ感覚で食べられる味に上げています。



1 原料受け入れ
原料となる豚タンです。解凍するとこんな状態です。



2 味付け液注入
専用のピクル液を豚タンの芯までしっかり注入して味をつけていきます。



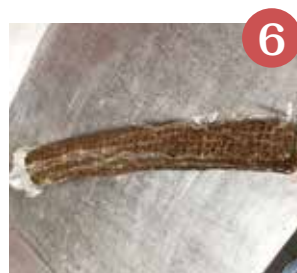
3 塩漬(えんせき)
加工処理して、大容量のタンクで味付け肉を一晩マッサージし、ピクル液を豚タンになじませます。



4 充填
粒胡椒つきのケーシングに肉を充填し、型枠にはめ込んで形を整えます。充填後、さらに一晩寝かせます。



5 燻煙・熱処理
スモークハウスで燻製し、約4時間かけて加熱していきます。



6 原木(げんぼく)
できあがった原木(スライスの元になるもの)。型枠とケーシングを剥がすと、びっしり粒胡椒がついています。



7 包装
原木をスライスした後、手作業で1枚1枚トレーに並べます。間隔や向きが決まっており、最も神経を使う工程です。



8 検査・箱詰め
真空パック後、重量、外観、金属探知など厳しいチェックを経て、ラベルを貼り、箱詰め出荷します。

「GGF」シリーズを発売しました

コンセプトは「自宅で絶品料理。」



世界の一品を絶品に

G.G.F

Gogyofuku Grand Food



コロナ禍で家飲みをする機会が増える昨今、「外食する気分、ちょっと贅沢な食事を楽しみたい」「海外旅行に行ったつもりで、世界の料理を手軽に味わいたい」といったニーズが増えています。

こんな声にお応えしようと、新シリーズ「GGF」を3月に発売しました。世界のおいしい料理を伍魚福流にアレンジしたハイクオリティーのシリーズです。コンセプトはズバリ「自宅で絶品料理。」

これまでにないおいしさと雰囲気を提供し、家飲みを一層豊かにします。

シリーズの第1弾として「つぶ貝のオリーブオイル煮」「真鱈のエスカベッシュ」「トリッパのトマト煮込み」の3商品を発売しました。いずれも要冷蔵で、参考価格は698円(税抜)。順次、商品群を拡充していきます。

つぶ貝のオリーブオイル煮



北海道産のつぶ貝をボイルして、食べやすい大きさにカット。国産ニンニクとブラックペッパー、エキストラバージンオリーブオイルで、スペイン料理のアヒージョ風に仕上げました。

※常温保存も可能です

内容量：65g 賞味期間：180日

真鱈のエスカベッシュ



地中海料理の一つで、揚げた魚を酢漬けにする「洋風南蛮漬け」です。国産の生の真鱈を一口サイズにカットし、衣をつけて揚げた後、タマネギ、赤パプリカ、ニンジンと一緒にまろやかな酸味の調味液に漬け込みました。

内容量：100g 賞味期間：90日

トリッパのトマト煮込み



イタリア・トスカーナ州の家庭料理です。牛の第2胃（ハチノス）を丁寧に下処理し、オニオンピューレや裏ごしたニンジン、セロリや柑橘果汁を加えたトマトソースでやわらかく煮込みました。

内容量：120g 賞味期間：90日

「いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品決定

3月に実施しました「第10回いかなごのくぎ煮文学賞」には、全国から俳句、短歌、川柳、詩、エッセイなど、思い思いのスタイルでくぎ煮への熱い思いが寄せられました。応募数は3545作品と過去最多になりました。特別審査委員長の作家三田完氏の選考により、各賞を決定しました。

グランプリ

春の定期便

詩

三郎様(千葉県・男性・71歳)

三田氏講評

亡くなった母親の遺した大学ノート。その記述を読みながら、過去のあれこれが息子の胸中に巡ります。きれいなことではすまぬの葛藤があったかつての日々。そして、通夜の席で息子は思いを抱きながら、春になると母から届いたくぎ煮の思い出とともに。

準グランプリ

母のくぎ煮

エッセイ

チェミ(1985)様(埼玉県・男性・35歳)

三田氏講評

休日の朝、米を炊く。ただそれだけのことで、男子厨房でなすべき作法と、作者の文章作法が一体化し、思わず唸る一文です。作者が語るのはいくまでも米のこと。しかし、ラストにくぎ煮が登場し、読者の口に唾が湧いてきます。

郵便局賞

いかなごのくぎ煮送りて はげまさん

コロナ禍一人暮らし息子に

短歌

栗野和美様(福井県・男性・73歳)

各部門特選

腰で持つ鮎子の鍋母若し

俳句

関とし江様(埼玉県・女性・75歳)

タッパのくぎ煮つまめば想い出す

手首に輪ゴム巻いてた母を

短歌

酒落様(兵庫県・男性・58歳)

母さんのくぎ煮一年予約待ち

川柳

あーさま様(大阪府・女性・62歳)

くぎ煮の缶詰

詩

中原賢治様(岐阜県・男性・67歳)

おにぎり

エッセイ

1年目のくぎ煮様(兵庫県・女性・30歳)

詩

あんだ、これ好きやったやろ

短歌

嶋田隆之様(兵庫県・男性・59歳)(ほか7点)

三田完・特別審査委員長総評

10回目を迎えた文学賞、3545篇とこれまでで最多の応募がありました。応募数が多いだけでなく、作品のレベルも上がって、本格的な文学賞になってきた印象があります。今回はとりわけ詩部門とエッセイ部門に秀作が多く、審査していて目移りがするほどでした。また、働く女性の作品が目を惹きました。新型コロナウイルスのせいで在宅時間が増え、不漁のイカナゴに思いを馳せる時間が増えた、ということでしょうか。ジュニア部門への応募も頼もしいかぎりです。

たくさんの方たちが応募してくださったくぎ煮の世界——そこには春光に潑刺と映える稚魚(しんご)の輝きとともに、ほどよく苦味や硬さのある成魚(ふるせ)の味わいもあります。



三田 完(みた かん)氏 略歴

作家・俳人 1956年埼玉県出身。慶應義塾大学卒業。2000年「櫻川イワンの恋」で第80回オール讀物新人賞受賞。2007年「俳風三麗花」(文春文庫)で第137回直木賞候補。近著に「不機嫌な作詞家 阿久悠日記を読む」(文藝春秋)、「鯛」(KADOKAWA)など。

※作品、講評、他の受賞作品は、いかなごのくぎ煮振興協会のホームページからご覧いただけます。

くぎ煮.jp

検索