

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.56



COBE 伍魚福 GOGYOFUKU MUSEUM 珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2021年11月 / vol.56 〒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

社員がとっておきのアレンジ料理を作りました
「チャーシューとん兵衛」の
おいしい食べ方教えます!



(TOPICS)

- 「第10回 伍魚福家飲み川柳」入賞作品が決まりました!
- お店の「元気」最前線 ⑨土井商店(北海道旭川市)
- 家飲みでゆっくりお正月を楽しもう!一年末年始向け商品のご案内
- 「ピリ辛さきいか天」を販売しました

「ピリ辛さきいか天」の新商品を発売しました! 「洋食の街・神戸」の味 「ビーフシチュー風味」

伍魚福の人気商品「ピリ辛さきいか天」シリーズの新商品「ピリ辛さきいか天 ビーフシチュー風味」を発売しました。2年ぶりの新商品の誕生です。新商品は伍魚福の地元である「洋食の街・神戸」をイメージし、洋食の代表的なメニューであるビーフシチュー風味に仕上げました。カラッと揚げたさきいかの旨みに、コクのあるビーフシチュー風味が合わさり、ビールやハイボール、チューハイにぴったりのおいしさです。既存商品と合わせ、「ピリ辛さきいか天」シリーズは全5商品になりました。



デザインのポイント!

- ① ミナト・神戸、をイメージしたイラストを入れました。
- ② 上品なワインレッドを基調にしたメタリック仕様です。

ピリ辛さきいか天 ビーフシチュー風味
内容量: 66g
参考価格: 498円(税抜)
賞味期間: 120日
商品サイズ: 縦280mm 横180mm 厚さ25mm
JANコード: 4971875040063
保存方法: 常温

売上げ
No.1

「ピリ辛さきいか天」シリーズ



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。

今年も1年間、コロナウイルスに翻弄されました。まさかこんなことになろうとは…。年明け、そして夏場のあの感染拡大の緊迫感忘れもせません。来年はなんとか…と、祈るほかありませんが、でも、神頼みだけではいけないのかもしれない。何が出来るのか、どう乗り越えるのか、どう変わるのか…生活も仕事も「その気」が問われています。

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
SINCE 1955 COBE 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

おいしい食べ方 教えます!

社員がとっておきの
アレンジ料理を作りました!

チャーシューとん兵衛

チャーシューとん兵衛

内容量:250g
参考価格:698円(税抜)
賞味期間:50日
商品サイズ:
縦250mm 横150mm 厚さ50mm
JANコード:4971875214259
保存方法:冷蔵



伍魚福はお酒のおつまみを作っています。でも、中には料理の具材としてさまざまに利用できるものもあります。そんな中から今回、売れ行き好調のチルド商品「チャーシューとん兵衛」を使って社員が各自各様のオススメ料理を作りました。チャーシューとん兵衛の味や脂分を活かし、下味や調味料が不要など、カンタンでおいしいアレンジ料理をご紹介します。

コロナ禍で、家庭で食事をする機会が増え、料理の悩みも増す一方です。工夫次第でアレンジ方法はまだまだあります。自分だけの、とっておきのメニューにチャレンジし、家庭の食事を楽しくしてください。

アレンジ料理



おにぎらず

とん兵衛をごま油と塩で少し味つけしました。ボリューム満点です。



和風スープパスタ

和風だしのシンプルな味わいに、チャーシューの旨みが引き立ちます。



中華おこわ風 炊き込みご飯

とん兵衛、餅、具材を入れて炊き上げ、まぜるだけでモチモチのおこわに。超オススメ!



から揚げ

下味は不要。そのままころもをつけて揚げただけ。子供が喜びました。



卵丼

とん兵衛の上に半熟卵をのせるだけ。調味料は使わず、そのまま食べます。



野菜炒め

醤油ベースのタレにニンニクを入れました。カンタンでおいしいです。



ピーマン炒め

とん兵衛のやわらかさと、ピーマンのバリバリがいいコントラスト。油を使わなくてもOK。あっさりした味です。



メロンパンサンド

メロンパンにはさむだけ。意外な組み合わせですが、甘さと甘辛さがマッチして、きつとハマります。



ステーキ

厚めにスライスしてフライパンで表面を香ばしく焼きます。とっってもジューシーな味わいです。



インスタントラーメンが生まれ変わります! もちろん、冷麺、うどんにも

ラーメンの具材として、**突如、脚光をあびる**

この商品は発売から20年を優に超えます。肉系おつまみの一つとして販売していましたが、数年前、一大転機が訪れました。あるラーメン屋さんがこれをスライスして、そのままラーメンに入れていたという話を聞いたのです。社内ではちょっとした驚きでした。

この商品はスーパードバイヤーの方からお墨付きをもらうほどのおいしさでした。そこで取り引きのあったスーパードバイヤーに頼み、半信半疑ながらラーメンの売り場に置いてPRしたところ、飛ぶように売れ出し、ついでにラーメンの売れ行きまでよくなったのです。

これはいけると確信し、他のスーパードバイヤーなどでも同じように展開しました。ラーメンの具材として脚光を浴びて以来、一躍人気商品になり、夏には冷やし中華のコーナーにも置くようになりました。

工場泣かせの**生産工程**

この商品は、工場泣かせといっているほど、作るのに神経を使います。原料となる冷凍豚バラ肉は、夏と冬では違う方法で時間をかけて解凍します。後でタレがしっかりと染み込むようにするためです。

解凍した肉の脂身を落として整形する工程が、おいしさのカギを握ります。脂身を残り過ぎると脂っぽくなり、落とし過ぎると肉としての美味しさが損なわれます。肉は大きさや形、脂のつき具合もバラバラで、それをどう上手に脂身を落とすのかまさに職人技です。

整形を終えた肉をタレに漬け込む際は、タレを入れたタンクに肉を入れ、真空状態にして一晚かけてじっくりと染み込ませます。強制的に染み込ませることはしません。これこそ、ラーメンに入れて温まったとき、口の中でとろけそうな、おいしいチャーシューになるのです。

サンプルを無償でご提供します

誌面を見て商品に興味を持たれた方(お取引先に限らせていただきます)に、「チャーシューとん兵衛」を試食サンプルとして無償でご提供します。オリジナルレシピの企画などにご活用いただければ幸いです。ご希望の方は担当者にご相談ください。

入賞作品
決定

第十回伍魚福

家飲み川柳

7、8月に実施しました「第10回 伍魚福家飲み川柳」には、全国から4999句の応募がありました。選者を務めていただいた川柳作家の渡辺美輪さんと伍魚福家飲み川柳実行委員会でご選考し、入賞作品を決定しました。



応募数は
4999
作品



最優秀賞

さあ飲もう在宅ワーク切り上げて

小林由美様 (大阪府・女性・59歳)

渡辺氏選評

二年近くにわたるコロナ禍で、リモートワークもすっかり定着してきました。会議も連絡もパソコンの画面越し。社員食堂のランチも、同僚とのたわいないおしゃべりもない家での仕事。炎天下の外回りや満員電車に揺られての通勤さえも懐かしい。さあ、そろそろ終業時刻。早くこの作業を終わらせておいしいお酒を飲もう。実感とともに、前向きな気持ちが伝わる一句。

優秀賞

酔酏度ちやんと伝わるオンライン

木立慈雨様 (宮城県・男性・60歳)

渡辺氏選評

こちらも定着してきたオンライン飲み会。背景に凝ったり写真や動画を挟んだり、ZOOMの使い方もそろそろ堂に入ってききました。しかし、画面越しでもあんまり酔っぱらうのは見苦しい。ほらほら、そのあなた、もう顔が真っ赤。呂律もちょっと怪しいですよ。こちらも今の時代ならではの一句でした。

優秀賞

くたびれたヒールを脱いでワンカップ

佐藤暁音様 (京都府・女性)

渡辺氏選評

今日は子連れでお買い物。混雑を避けて短時間で…と思っても、なかなかそうはいかない。何度言っても子供はすぐマスクを外しちゃうし、目を離すと勝手にどこかへ行っちゃうから気が抜けない。ああ、もう足がむくんで。このヒール、そろそろ新調しようかな。家に着いたら、冷えたワンカップでも飲んで、明日への英気を養ってください。

作者コメント

在宅ワークにもメリットとデメリットがあります。普段着で猫を撫でながら、気ままにパソコンに向かえるのがメリット。反対に、上司や同僚の目がないので、どこで切り上げていいのかわからないのがデメリットでしょうか。すぐにパソコンをオフにして、「さあ飲もう」と自分に甘くなってしまい、反省しています。それでもやっぱり今日もまた、日の暮れないうちから缶チューハイの誘惑と闘っております。とにかく一日も早いコロナの収束を願うばかりです。

「第10回
伍魚福家飲み川柳」
選者
渡辺美輪氏総評
(川柳専門誌「現代川柳」
編集長)

今年の家飲み川柳は4999句。過去最高の投句数だった昨年よりはやや減りましたが、長引くコロナ禍で疲弊した心にしみわたるような句が多く、胸を打たれました。テレワーク、ワクチン、ZOOM飲みなど、今の時代ならではの言葉もたくさん登場しました。おいしい伍魚福のおつまみと共に、今夜もほどよいお酒を楽しんでください。



伍魚福流「家飲み」とは

家族や友人とお酒、おつまみを買って家で楽しむこと



灘五郷賞

帰れない故郷の地酒取り寄せる

しゃんしゃん様 (大阪府・女性・51歳)

渡辺氏選評

長引くコロナ禍で県を跨ぐ移動を避けるようになり、もう二年。お取り寄せやネットショッピングもすっかり定着してきました。足が遠のいた故郷からも地酒をお取り寄せ。今夜は存分にふるさとを思いながら飲みましょう。しみじみとした味わいのある一句です。

伍魚福賞

温存の高級珍味期限切れ

奥野順子様 (愛知県・女性・66歳)

山中勤 (株式会社伍魚福社長) 選評

私も大事に飲もうと取っておいした秘蔵の日本酒が、熟成酒になってしまうことがよくあります(苦笑)。珍味の賞味期限は「おいしく食べられる期限」です。開封前なら期限が過ぎても安全に食べられますが、なるべく早くお召し上がりください!

入選作品

年金の支給に合致す酒の量

家飲み車座全員背を向けて
ダンナ飲み うらめしく思う 授乳中
家飲みで知った娘について 虫
とりあえず 映る場所だけ 片づける
妻相手 二年目家飲み 飽きってきた
家業継ぐ決めた息子に酒を注ぐ
慣れたのは 家飲み慣れぬは WEB会議
一夜干し あまりの旨さ 福五つ
ワクチンと 言うて親父は 三本目
家飲みで わかった呑屋の 高い酒
安酒を 銘酒のビンに 入れて飲む
初孫の 知らせはずむは 祝い酒

ネオン消え 飛べない蝶が 家に居る

冷酒と旬の小皿が待つ家路
卓袱台に二升瓶が仁王立ち
コロナ禍は 酒税が地元 里帰り
妻思う ほんとは飲みに行つて欲しい
嫁のアテ 菜っぱばかり わし山羊か
つまみ見て 妻の機嫌が すく分かる
家飲みピクトグラムを思案する
暖簾下げ 店主が店で 家飲みじゃ
伍魚福は 珍味五輪の 金メダル
伍魚福 5回言えたら まだシラフ
伍魚福よ同じ年かと杯を上げ
地球儀と飲み分は独裁者
金メダル 取るたびビール ねだる父
誕生日父の日還暦全酒
俺だって 酒税で五輪の スポンサー

播くクダも オンラインなら 聞き流し

ライト消し お月見してる 粋な酒
アクリル板 孫の工作 兼ねている
家飲みもスマホ放さぬ今の世は
マスクない 自由な口に 芋焼酎
整然と煩悩ならぶ冷蔵庫
コロナ禍は川柳ひねって一人飲み
冷や酒で仏に乾杯風の盆
アクリル板 はさんで向こうは 大吟醸
珍しい 娘の酌は インスタ用
川床だ 足をバケツへ 冷酒飲む
武勇伝二杯目からは無観客
ベランダで 隣の旦那と 無言酒
月見酒あとは日暮れを待つばかり
巢こもりの夢は飲み屋を駆け巡る
お供えは 自分の飲みたい ワンカップ

佳作

飲ませろと 遺影の父の 声がする

稲岡俊一様 (東京都・男性・77歳)

オンライン話つづかぬ父子(おやこ)酒

上垣哲也様 (兵庫県・男性・59歳)

家で飲む不要不急の酒だから

小坂武弘様 (京都府・男性・76歳)

家飲みで 厳格になる 休肝日

モンちゃん様 (東京都・女性・47歳)

妻と距離置いて飲んでるホームバー

大阪のアン様 (大阪府・男性・79歳)

哀愁に浸るつもりが酒浸り

長すぎる 開会式に 切れる酒
父の日の 空の酒瓶 捨てられず
「ババみたい」 頬赤く染め 雪と笑む
カシニューナツツ噛む備長炭の夜
「もう終わり」 ラストオーダー 告げる妻
耐ハイも 妻も我が家は ストロング
満天の星と飲んでる余白の凶
一升瓶 片手で持つんだ わが娘
灯り消しグラスに月を浮かべ飲む
認知症のふりをしてもう一杯
ズーム飲み 初めて気付く 父母の老い
家飲みが社会貢献になる時代
ボクんちの 大黒柱は 酒の呼吸
テレビ前 監督になる 3杯目

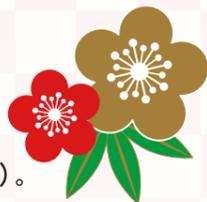
※弊社ホームページで入賞作品の作者コメント、過去の入賞作品をご覧いただけます。

家飲みで

ゆっくりお正月を楽しもう!

年末年始向け商品のご案内

コロナ禍で今年の年末年始も外出がしにくくなりそうです。
ならば、思いきってちょっと贅沢なおつまみで「家飲み正月」を楽しみましょう。
年末年始向けに期間限定で販売する商品をご案内します(すべてチルド商品です)。



迎春家飲みセット

※受注対応商品です



洋風 迎春家飲みセット

- カマンベール入りチーズ生包み
- 朝倉山椒入りひとくちパテカン
- やわらかローストビーフ

参考価格: 1,800円(税抜)



和風 迎春家飲みセット

- チャーシューとん兵衛
- S)うにと貝の贅沢あえ
- S)わさびチーズ入り焼ちくわ

参考価格: 1,600円(税抜)

福袋

※受注対応商品です



人気の酒の着5品セット

- カマンベール入りチーズ生包み
- クリームチーズ生ハム包み
- S)一夜干焼いか
- S)王道のチーズちくわ
- とんトロスモーク

参考価格: 2,000円(税抜)



あわび入り贅沢5品セット

- 殻付天然あわびのやわらか煮
- トリュフ入りチーズ生包み
- やわらかローストビーフ
- S)一夜干焼いか
- S)うにと貝の贅沢あえ

参考価格: 3,000円(税抜)



人気の酒の着7品セット

- クリームチーズ生ハム包み
- サラミチーズサンド
- カマンベール入りチーズ生包み
- チャーシューとん兵衛
- S)わさびチーズ入り焼ちくわ
- S)一夜干焼いか
- とんトロスモーク

参考価格: 3,000円(税抜)

一口サイズのプレミアムな一品



焼うにチーズ

磯の香りが豊かな焼きうにとチーズを合わせました。

9個入り(個包装です)

参考価格: 980円(税抜)



ひとくちあわび

小ぶりな天然あわびを乾燥させて旨みを凝縮しました。

9個入り(個包装です)

参考価格: 980円(税抜)



ひとくちフカヒレの姿煮

小型のフカヒレをオイスターソースで味付けしました。

9個入り(個包装です)

参考価格: 980円(税抜)

※この他にも各種あります。担当者にお問い合わせください。

酒正 土井商店

(北海道旭川市)



土井優慶専務



壁面いっぱいの窓ガラスから、自然光がふんだんに入る。柱もなく、通路も広い、明るくて開放的な店舗

旭川市の中心部から少し離れた地点に立地。周囲には学校がたくさんあり、住宅街が広がっています。クルマでないと不便なため、25台近くが止められる駐車場があります。

現在の場所に店舗を新築、移転したのは二〇一七年九月。そのときにコンセプトに掲げたのが「来店特化型店舗」です。「酒屋っぽくない。入りやすく、何も買わなくても出やすい、という店舗にしました」と土井優慶専務が話してくれました。

その言葉通り、とっても明るくて広くて、開放的なお店です。壁面いっぱいの窓ガラスで自然光がふんだんに入り、店内には柱がありません。背の高い陳列棚もほと

すべては「お客さま視点」で販売するのは日本酒、ワイン、焼酎、ゆず酒、梅酒、クラフトビール。年間の取り扱いアイテムは三千種類を超えます。日本酒は全国の中小の酒蔵が造る約130銘柄。「酒蔵の有名無名は関係なく、自分たちで飲んでおいしく、これなら薦められる、納得してもらえると思うものを厳選していま

んどなし。多目的トイレ(ベビーベッド付き)、シヨッピングカート、チャイルドカート、広い通路と、「お客さまが快適に買い物できる空間を徹底して追求しました」と土井さん。小さい子供連れの方やカップルもたくさん来店するようになったとか。

商品の管理温度、店内の温度、ショーケースのLED照明と、店内環境は「お酒優先、を徹底している」と言う。

商品の管理も徹底しています。入荷したお酒はそれぞれ18℃の保管庫、5℃の冷蔵庫、マイナスイオン7℃の氷温庫で保存。店内の温度は20℃前後に保ち、ショーケースの照明は紫外線が出ないLED(発光ダイオード)を採用。と、店内環境は「お酒優先」です。

「私たちがの商売はお客さまあってのもの。そのためには、お客さまに偽りのない正直な心で、正しい商売をすることに尽きます」と土井さん。その想いを店名の「酒正(さけしょう)」という言葉に込めています。



商品の管理温度、店内の温度、ショーケースのLED照明と、店内環境は「お酒優先、を徹底している」と言う。

「私たちがの商売はお客さまあってのもの。そのためには、お客さまに偽りのない正直な心で、正しい商売をすることに尽きます」と土井さん。その想いを店名の「酒正(さけしょう)」という言葉に込めています。

LINEやインスタグラムなど公式サイトでは分かりやすさを重視し、店舗のスタッフが「お客さま目線」の言葉で情報発信するように努めている。

「お客さまと一緒に「おいしい」を分かち合える。そんな酒屋でありたいと思います」と話す。

「お客さまに近しい酒屋」。日本酒離れが言われて久しいのに、なぜか業界の人はほとんど専門的でニッチな方向に、マニアックな方向に走ろうとしている」と、土井さんは常々、疑問に感じているそうです。「そうではなくて、もっと一般的な人にアピールするべきです。お客さまと一緒に「おいしい」を分かち合える。そんな酒屋でありたいと思います」と話す。

酒正 土井商店

北海道旭川市緑が丘東3条 1-12-4



TEL 0166-60-6066
営業時間 11:00~19:00
定休日 火曜日

ホームページ 酒正 土井商店 検索

伍魚福商品は日本酒に合うものを中心に、常時40種類前後を置いています。「ちりめん山椒」「山椒が香る砂肝スモーク」など朝倉山椒入りが人気だそう。また、まぐろの酒盗、「うにと貝の贅沢あえ」「にしんのスモーク」はリピートがとて多いとか。

商品情報を伝えるのにPOPにも力を入れており、伍魚福のPOPを使ったり、商品企画書や「POPレポート」を参考に、手書きのPOPを作ったりしているそう。

伍魚福商品は40種類

お店の 元気 最前線 9

全国にある伍魚福のお取り引き先店舗。アイデアや工夫にあふれた「元気」なお店を紹介いたします。今回は「日本一お客様に近い酒屋」をモットーにかかげる「酒正 土井商店」を訪ねました。