GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
［伍魚福ミュージアム］
vol.58

「Sシリーズ」大躍進?! ＼2021年度／ 伍魚福商品 売上げランキング!

【TOPICS】

- 「くぎ煮 .jp」「家飲み川柳」のサイトをリニューアルしました!
- 「第 11 回 いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品決定
- 淡いグリーンが印象的!
  「カマンベールピスタチオ」を発売しました！
- KOBE伍魚福 阪神梅田店リニューアルオープン!

KOBE 伍魚福
GOGYOFUKU MUSEUM
珍味情報誌［伍魚福ミュージアム］2022年5月／vol.58
〒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

淡いグリーンが印象的！ カマンベールピスタチオ

「一杯の珍極シリーズ」「Dシリーズ」から発売しました！

淡いグリーンが印象的な「カマンベールピスタチオ」を3月1日に発売しました。人気の食べ切りサイズおつまみ「一杯の珍極」シリーズと、昨年発売した新シリーズ「Dシリーズ」の2品があります。殻から外したピスタチオにころもをつけてカリッと焼き上げました。カマンベールチーズの味を生かしながら、ピスタチオの風味を損なわない絶妙なバランスで、サクサク食感に仕上げています。見た目はピスタチオ。でも、食べるとピスタチオの甘味とチーズのコクが混じり合って、不思議なおいしさです。

D)カマンベールピスタチオ

内容量：３０ｇ
参考価格：４４８円(税抜)
賞味期間：１５０日
商品サイズ：縦１９５mm
横１３０mm　厚さ１５mm
ＪＡＮコード：４９７１８７５２２８２７０
保存方法：冷蔵(常温も可)

一杯の珍極）カマンベールピスタチオ

内容量：１９ｇ
参考価格：２９８円(税抜)
賞味期間：１５０日
商品サイズ：縦１５０mm
横１１５mm　厚さ１５mm
ＪＡＮコード：４９７１８７５０１８７９６
保存方法：常温

KOBE伍魚福 阪神梅田店リニューアルオープン!

阪神梅田本店（大阪市北区）の建て替え工事が終了し、同店地下1階に出店している弊社直営店舗「KOBE伍魚福 阪神梅田店」が4月21日、リニューアルオープンしました。新店舗はこれまでより商品数を増やすとともに、新たな試みも実施。お客さまにたくさんの商品を見ていただけるよう工夫しています。スタッフ一同、ご来店を心よりお待ちしています!

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。

2021 年度の「伍魚福商品売り上げベスト 10」のチルド商品で、「Ｓシリーズ」の商品が 3 つもランクインしました。「Ｓ」は「シンプル＆スペシャル」の意。2015 年 9 月に発売した〝手の届くプチ贅沢〟がコンセプトの商品です。世の中、いろいろと凝った商品が出回っていますが、やはり〝シンプルにおいしい〟ものは消費者の心をとらえるのだと思います。現在 21 商品があります。

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 KOBE 伍魚福（ごぎょふく）
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 https://www.gogyofuku.co.jp/

2021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。
2021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。

ドライ商品

1位 ピリ辛さきいか天（80g）
前年度 1位

JR姫路駅の名物「えきそば」を展開するまねき食品さん（兵庫県姫路市）とのコラボが実現。「えきそば」にピリ辛さきいか天をトッピングした「ピリ辛さきいか天えきそば」が、今春の1カ月間、姫路駅などまねき食品さんの店舗で限定販売されました。

2位 46g一夜干焼いか
前年度 5位

チルド商品「一夜干焼いか」との違いは、アルミパックで賞味期間が120日と長いこと。特定販路のみから2021年度に一般販売を開始。販路が広がったことで一気に3ランクもアップして2位に。常温で扱いやすく、まだまだ伸びそうです。

3位 キャンディーポップ）キャラメル
前年度 6位

2019年度に初めてランクインして3年目。こちらも一気に3ランクアップしてベスト3に入りました。毎年秋にはハロウィンに合わせてパッケージをハロウィン仕様にして販売。これも3年目になり、定着の感も。期間中の売り上げは大きく伸びます。

4位 ピリ辛さきいか天 のり塩風味（70g）
前年度 4位

カラッと揚げたころもに香りのいい「あおさのり」を加えました。「ピリ辛さきいか天」シリーズでは不動の2位で、多くのリピーターがいる証拠です。海苔の香りとイカの旨みの相性が絶妙です。イカ、海苔、塩…やはり海の味は日本人の口に合うのでしょう。

5位 ちりめん山椒（110g）
前年度 2位

2位、3位の商品の勢いに押されてランクを下げました。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・朝倉山椒を使った〝兵庫の山と海のうまいもん〟の組み合わせで、安定したファンを確保しています。

6位 ちりめん山椒（80g）
前年度 7位

手頃な価格が購買につながっています。110g入りとともにトップ10の常連になりました。そのまま日本酒のアテにもなるし、ご飯にのせてもおいしく、飽きることがない味です。お土産品「兵庫県産ちりめん山椒」（40g）も人気です。

7位 一杯の珍極）揚げ塩ぎんなん
前年度 8位

全部で34種類（22年5月現在）ある人気の食べ切りサイズおつまみ「一杯の珍極」シリーズで、ずっと人気ナンバーワンを維持。それもそのはず、こんな味のおつまみは見当たらないからです。ほどよい塩加減とぎんなんのほろ苦さがなんともいい!

8位 ピリ辛チーズ天
前年度 —

ちょっとおもしろい商品がランクインです。チェダー、クリーム、カマンベールの3種類のチーズをブレンドし、ころもに包んで揚げました。袋を開けただけで濃厚なチーズの香り…。思わず唾を飲み込んでしまいます。もっちり&しっとりの食感です。

9位 ピリ辛さきいか天 明太子風味（70g）
前年度 9位

さきいか天シリーズ3番手の商品として定着。昨年9月には5つめの姉妹品「ビーフシチュー風味」を発売し、さっそく翌10月に、兵庫県の地元テレビ局「サンテレビ」の情報番組で紹介されました。商品群が一段と厚くなりました。

10位 一杯の珍極）黒胡椒焼チーズ
前年度 10位

チーズにブラックペッパーをまぶし、こんがりとやわらかく焼き上げました。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。こんなに細いのにカリカリするのでなく、しっとりとした歯応えで深いコクがあります。黒胡椒がいい働きです。

チルド商品

1位 クリームチーズ生ハム包み
前年度 1位

2020年度に初めてトップの座につき、昨年度も維持。チーズと生ハムが口の中で溶け合うような、やわらか&やさしい食べ心地が人気の、ワインにオススメの一品です。圧倒的に女性に支持されており、まだまだ伸びそうな勢いです。

2位 S）わさびチーズ入り焼ちくわ
前年度 5位

一気に3ランク上昇し2位に。ちくわの香ばしさと濃厚なわさびチーズが、もうバツグンの相性で、納得いくおいしさです。やっとその旨さが伝わったか…という印象です。今年度、さらに期待が高まります。昨年6月に立体POPを作成しました。

3位 一夜干焼いか（75g）
前年度 2位

伍魚福がそのおいしさに絶対の自信をもっている商品です。毎年秋のスルメイカ漁の本番に合わせて「新物」ラベルを貼りますが、その期間、売り上げがグンと伸びます。昨年秋発行の雑誌「日本酒ぴあ」のおつまみ企画に取り上げられました。

4位 チャーシューとん兵衛
前年度 3位

ラーメンの具材として人気が出て、売り上げが急伸。昨年6月には立体POPも作ってアピールしました。でもこの商品、いろいろな食べ方があります。昨年秋の弊社情報誌「伍魚福ミュージアム」で、社員が作ったアレンジ料理の特集を組みました。

5位 とんトロスモーク
前年度 4位

希少部位の豚トロ（首から肩にかけての部分）を桜のチップでスモーク。肉とは思えないシャキシャキ食感です。昨年夏の「伍魚福ミュージアム」で社員が作ったアレンジ料理特集を組みました。たくさんのおいしそうな料理に、ちょっと驚きでした。

6位 S）ユッケ風牛肉生ハム
前年度 —

これはまた〝通〟のおつまみが、いきなり6位に登場です。ユッケではなく、「ユッケ風」ですので、念のため。でも、ユッケに限りなく近い仕上がりです。そのままおつまみになりますが、細切りなので、使いようによっては料理のいい素材になります。

7位 カマンベール入りチーズ生包み（10枚）
前年度 7位

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。三角の形状でテーブル映えもします。しっとりと落ち着いた味が長く愛される理由ですが、トースターで軽く焦げ目がつくまで焼くと、別のおいしさが顔を出します。

8位 赤どり炭火焼き
前年度 10位

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ています。焼き鳥が好きな方に声を大にして言いたい! こんなコクのある焼き鳥はそうありません。グッときます! おいしい! うなります! そして絶対に熱燗なのです!（誰か止めて…）

9位 おつまみ牛タン七味仕立て
前年度 8位

2020年度に初めてランクインしました。牛タンのコリコリした歯応えに七味がピリッと効いて、ビールの旨さを刺激します。そのままでもいいですが、スライスしたりカットしたりして料理の具材に使っても光りますよ。今年度、期待の商品です。

10位 S）スモーク豚タンペッパー
前年度 —

豚舌（とんタン）を大判サイズに加工し、黒胡椒で仕上げました。ピリッと効いた胡椒とコリコリ食感がいいです。ところで昨年度、「Sシリーズ」が3商品もランク入りです。ちなみにSは「シンプル&スペシャル」のこと。旨い商品がそろっています。

くぎ煮.jp
家飲み川柳

より見やすく、分かりやすく…
サイトをリニューアルしました！

弊社ホームページにリンクしている「くぎ煮・jp」と「家飲み川柳」のサイトをリニューアルしました。

「くぎ煮・jp」は弊社が事務局を務める「いかなごのくぎ煮振興協会」のサイトです。神戸・兵庫の名産「いかなごのくぎ煮」について、さまざまな情報を掲載しています。くぎ煮とは何か、から始まって、歴史やいかなご漁の様子、くぎ煮の炊き方やレシピまで、内容盛りだくさんの〝くぎ煮の総合サイト〟です。

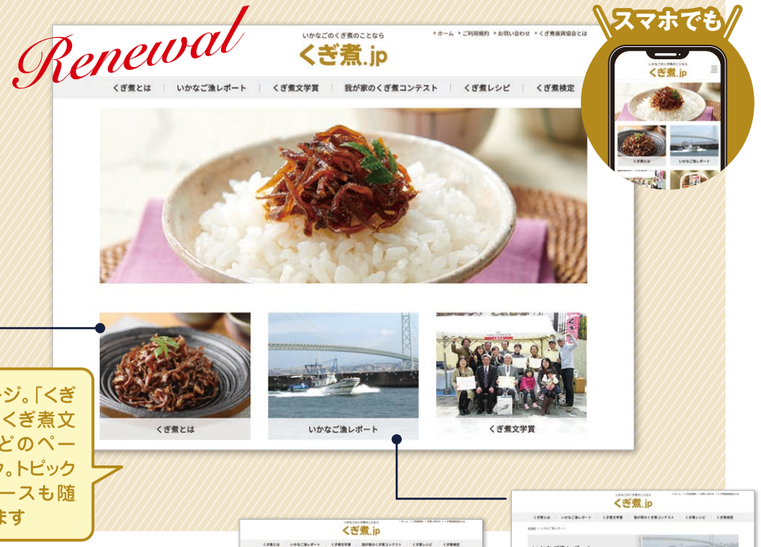
毎年夏に実施している「伍魚福家飲み川柳」のサイトもレイアウトを一新、過去の入賞作品などがより見やすくなりました。

くぎ煮.jp

いかなごのくぎ煮とは何か、から始まって、いかなごの生態やくぎ煮の発祥など、くぎ煮にまつわるさまざまな情報を掲載。伍魚福社長・山中勧による「いかなごのくぎ煮資料室」もあります

「いかなごのくぎ煮」って？

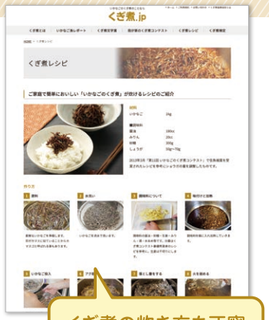
毎年早春、播磨灘から大阪湾にかけての海域でいかなご漁が解禁されます。いかなごの稚魚（新子）を醤油やザラメ（砂糖）、みりん、生姜などで甘辛く炊き上げたのが「いかなごのくぎ煮」です。炊きあがった姿が錆びた釘のように見えることから「くぎ煮」と呼ばれます。



トップページ。「くぎ煮とは」「くぎ煮文学賞」などのページにリンク。トピックスやニュースも随時掲載します

伍魚福と「いかなごのくぎ煮」

弊社は神戸周辺の漁師町の家庭の食べ物だった「いかなごのくぎ煮」に着目し、1971（昭和46）年に全国で初めておみやげとして商品化しました。淡路島近辺で水揚げされたいかなごを、新鮮なうちに、生のまま、小釜を使った直火で炊き上げます。昔ながらの丁寧な手作業で仕上げますので、やわらかい食感です。使っているのは醤油、砂糖、みりん、生姜だけで、素材そのままの美味しさです。「くぎ煮」は弊社の登録商標（商標番号1988658）です。



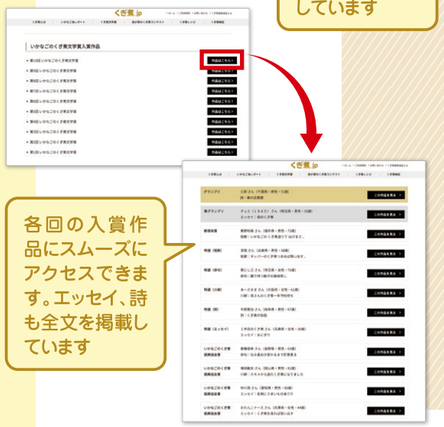
くぎ煮の炊き方を丁寧に解説。いろいろなレシピも掲載しています

いかなご漁って、どんなふうにするの？実際に漁船に乗りました。臨場感たっぷりの体験レポートです

特別審査委員長
三田完氏
（作家・俳人）

『いかなごのくぎ煮文学賞』

「いかなごのくぎ煮文学賞」のサイトでは、賞の概要を記載しています



各回の入賞作品にスムーズにアクセスできます。エッセイ、詩も全文を掲載しています

「いかなごのくぎ煮文学賞」って？

弊社が事務局を務める「いかなごのくぎ煮振興協会」が、いかなご漁解禁の時期に合わせ、2012年から毎年3月に実施。いかなごのくぎ煮への〝熱い思い〟を俳句、川柳、短歌、エッセイ、詩などで応募していただき、選考を経て各賞を決定します。

家飲み川柳

Renewal

「家飲み川柳」って？

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」。お酒のおつまみの専門メーカーとして「家飲み」をもっと楽しんでもらおうと、2012年にスタート。毎年7、8月に作品を募集し、選考を経て各賞を決定します。

「家飲み川柳」のサイト

「家飲み川柳」とは…

入賞作品は作者のコメント、渡辺さんの選評とともに掲載しています

過去の入賞作品もすぐに読めます

選者
渡辺美輪氏
（川柳専門誌「現代川柳」編集長）

第11回

「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11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3203作品でした。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

川柳

晩酌を 持続可能に するくぎ煮

天和様（群馬県・男性・64歳）

三田氏講評

川柳は世相を映す鏡ということで、今年はSDGsにまつわる作品が多数寄せられました。持続可能なものが「くぎ煮」ではなく「晩酌」と一捻りした結果、着地がピタリと決まりました。コピーとしても秀作。

準グランプリ

俳句

瀬戸内のをとめ釘煮と花洛へと

柿司様（京都府・男性・41歳）

三田氏講評

瀬戸内の女性がくぎ煮とともに花盛りの京都へ嫁いでいく……という一句です。〈花洛〉という美しい季語の選択がおみごと。

準グランプリ

短歌

嘘つきは針千本と子に教え
釘煮を食べる4月1日

れむ様（熊本県・女性・42歳）

三田氏講評

待ちに待ったくぎ煮を食べたのがエイプリルフールだったとは（笑）。「針千本」と「くぎ煮」を重ね、とぼけた味わいに。

郵便局賞

エッセイ

ありがとうの味

感王寺美智子様（福岡県・女性・61歳）

三田氏講評

ともに震災に見舞われた気仙沼と神戸。二つの町の人々の気持が、くぎ煮の味で通い合いました。避難所の寒さを知る作者だから書けた心温まる一文です。

各部門特選

俳句

くぎ煮炊く
余生の贅や春廚

うみなり様（新潟県・女性・69歳）

菜箸で
くぎ煮を摘まむ母の手は
左手だったとくぎ煮を供ふ

もふもふ様（千葉県・男性・59歳）

短歌

願い込め
美味しゅうなあれ
くぎ煮煮る

ミント様（静岡県・女性・58歳）

川柳

ダンスな春

興村俊郎様（大阪府・男性・73歳）

詩

いかなごのくぎ煮の声

山本順子様（大阪府・女性・48歳）

エッセイ

主催：いかなごのくぎ煮振興協会
後援：神戸市、兵庫県教育委員会、神戸市教育委員会
協力：株式会社伍魚福、「食のまち神戸長田」推進委員会

「第11回いかなごのくぎ煮文学賞」は「第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会」の協賛事業として実施しました。

海づくり大会キャラクター「はばたん」

※誌面の都合上、詩とエッセイはタイトルのみになりました。作品、講評などはいかなごのくぎ煮振興協会のホームページに掲載しています。

くぎ煮.jp　検索

たくさんのご応募、ありがとうございました！

三田氏講評

いかなご漁に出る祖父、そして、厨でくぎ煮作りの準備をする祖母。よくある風景なのでしょうが、「波を切り」の格調と「醤油と砂糖」の日常が、面白いコントラストを醸しています。

ジュニア部門 グランプリ

短歌

祖父の船いかなご求め
波を切り
祖母は醤油と
砂糖揃える

宗實杏寿加様（兵庫県・女性・高2）

ジュニア部門 準グランプリ

俳句

いかなごや
小皿一つに箸二つ

井上和奏様（大阪府・女性・12歳）

ジュニア部門 特選

川柳

朝食に くぎにたべると
思い出す
2年も祖母と 会えないことを

諸田和真様（神奈川県・男性・小4）

短歌

祖母作る
くぎ煮を祖父が
自慢する

春のめざめ様（北海道・女性・高2）

詩

輪環と釘

中川そぞろ様（広島県・女性・高2）

いかなごのくぎ煮振興協会賞

俳句

母親の錬金術や釘煮煮る

夏凱様（京都府・男性・36歳）

川柳

春が来た くぎ煮を食べよう
eat！come！now go！

ネイビーズアフロみながわ様（大阪府・男性）

川柳

イカナゴの 予約代わりに 年賀状

蹴りたいお腹様（奈良県・男性・62歳）

川柳

テレワークそわそわさせるくぎ煮香

俳諧オジサン様（神奈川県・男性・39歳）

短歌

実さんしょうは父ちゃんの皿に入れてたら
イカナゴ入れてと父ちゃんが言う

横道玄様（山口県・男性・小5）

短歌

田舎から届く大きな宅急便
こっちで買えるよくぎ煮を除き

伊藤一男様（埼玉県・男性・74歳）

短歌

弁当の蓋はくぎ煮の天敵で白米の中そっと泳がす

服部明日檜様（東京都・女性・55歳）

エッセイ

いかなごのくぎ煮

くぎ煮ガール様（大阪府・女性・27歳）

エッセイ

ばあちゃんとくぎ煮

ハテシマサツキ様（兵庫県・男性・23歳）

エッセイ

卒業宣言

ゆきんこ様（東京都・女性・37歳）

詩

ほかほか効果は無限大

アルベジオ様（愛知県・女性・45歳）

特別審査委員長　作家・俳人 三田完氏総評

今年もいかなごのくぎ煮文学賞に全国からたくさんの作品が集まりました。ジュニア部門（高校生以下）の応募が過去最多だったことも嬉しいことです。どの部門もレベルが粒ぞろいだったため、今回は一般の準グランプリを2篇選びました。投稿してくださった皆さん、本当にありがとうございます。

コロナ禍がつづき、いかなごの不漁もつづく日々。それでも町にはくぎ煮を炊く香りが充ち、なかなか会えない家族や知人に宛ててわが家の味を送る人たちがたくさんいます。そんなくぎ煮ファンひとりひとりの表情がどの作品からも伝わり、胸が熱くなりました。

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）、「鵜」（KADOKAWA）など。いかなごのくぎ煮との出会いは2000年ごろ、作詞家の阿久悠氏からプレゼントされたこと。

【事務局より】

「いかなごのくぎ煮文学賞」スタートから丸10年。三田完先生のご支援もあり、文学賞としての風格も年々高まってきたように感じます。私も事務局として3,203作品全てを読ませていただきました。お一人お一人のくぎ煮に対する「熱い思い」を強く感じることができました。本当にありがとうございます。いかなご漁は不漁が続きますが、「くぎ煮」についての思いはますます強くなります。SDGsのゴール14「海の豊かさを守ろう」にも寄与していきたいです。

（山中勧・いかなごのくぎ煮振興協会事務局長〈株式会社伍魚福社長〉）