

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
【伍魚福ミュージアム】
vol.60

ピリ辛さきいか天 こんな食べ方 あんな食べ方!
教えます!

*chinmipadは、本誌面でのみ使用する
架空のレシピサイトの名称です。
[Cookpad]（クックパッド株式会社）様へのオマージュ作品です。



【TOPICS】

- 第11回 伍魚福家飲み川柳の入賞作品を決定しました!
- 夏休みに「こどもわーく in 神戸」を実施しました!
- 初のレンジアップ商品「珍味 de チン me) 角切り牛タンステーキ」を発売しました!
- 湖池屋 × 伍魚福のコラボ商品を発売しました!
- キルギスの研修生を本社にお迎えしました!

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌「伍魚福ミュージアム」 2022年11月 / vol.60
〒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

湖池屋 × 伍魚福のコラボ商品!

「ポテトとソースのマリアージュセット」を発売しました!



ポテトチップス60g×6袋、雲丹ソース10g×6袋入りで
1,980円(税込、送料別)

ポテトチップスで著名な株式会社湖池屋とのコラボで「湖池屋 Specialite ポテトとソースのマリアージュセット」を7月14日、湖池屋オンラインショップで数量限定で発売しました。湖池屋さんからポテトチップスに合わせる素材を探しているとの話をいただき、コラボが実現したものです。

とっても贅沢な味わいです!

ポテトチップスをよりおいしく食べられるよう、今回の商品専用の贅沢な味わいの「雲丹ソース」を共同開発しました。湖池屋さんの芳醇でコクのあるパルメザンチーズ味のポテトチップスに、伍魚福の濃厚でクリーミーな雲丹ソースをかけて食べます。うっとりするほどの贅沢な味わいです。

キルギスの研修生を本社にお迎えしました

JICA（国際協力機構）の2022年度国別研修「キルギス日本人材開発センター経営塾」で来日された研修生の一一行が7月26日、来社されました。経営塾で日本式経営論を学ばれた皆さん、プログラムの一環で企業を訪問、経営幹部と意見交換するのが目的です。弊社では両国の友好にもつながることから受け入れており、同国からの受け入れは5年ぶりです。



研修生一行と記念撮影。社長の山中がかぶっているのはお土産にいただいたキルギスの山の雪をイメージした帽子です。



山中が経営方針などについて講義。質疑応答の後、本社前の商品科学研究所で伍魚福商品を見てもらいました。

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。

「こどもわーく in 神戸」で、揃いの帽子とTシャツを身に着けて、店頭でお客様に対して2人の小さな姿には、かわいらしさを通り越して、なにか胸を打たれる思いがしました。何を考え、何を話したのでしょうか…。この体験がこの子たちの記憶に残れば、こんなにうれしいことはありません。このような活動に子供を参加させる親御さんにも敬意を表します。

編集長 佐久間 史信 / 表紙デザイン 池田家 Creative Laboratory 池田 領奈

珍味を極める♥
ごぎよふく
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 <https://www.gogyofuku.co.jp/>

こんな食べ方/ あんな食べ方/ 教えます!

社員がとつておきの
アレンジ料理を作りました!

ピリ辛さきいか天

伍魚福商品の中で売り上げナンバーワンが

「ピリ辛さきいか天」です。そのまま食べても
おいしいさきいかに『秘伝』のころもをつけて
カラツと揚げ、イカ本来の旨みを閉じ込めてい
ます。嗜むほどに旨みが出てくるおいしさは絶

対の自信をもっています。

看板商品であるこの「ピリ辛さきいか天」
は、ビールのおつまみとしてヘビーユーザーも
多いのですが…。実はいろいろな食べ方ができ
るので、「そのままつまむだけでは…」と、
社員が作ったこんな食べ方・あんな食べ方をご
披露します。



卵とじ丼

薄めためんつゆに、さきいか天、玉ねぎを入れて煮立て、卵でとじます。煮立てることでイカの旨味を調味液に染み込ませるのがポイントです。



冷奴

さきいか天、わかめ、大葉をのせ、めんつゆをかけるだけ。

そば

イカのだしが良い仕事します。天カスより旨みUP。そばとの相性抜群です。



とろろ昆布の
吸い物

さきいか天と、とろろ昆布の相性に驚きます。



パフェ

バニラアイスにさきいか天を盛り付け、チョコソースをかけてパフェ風に。意外と合います!



お餅の
お好み焼き風

焼いたお餅にお好み焼きソースを塗り、さきいか天、マヨネーズ、青のりをかけるだけ。まるで本物のお好み焼き!

パスタ

多めの塩でゆでたパスタに、オリーブ油とさきいか天を和えるだけ。味付けはめんつゆとごま油。切り海苔をのせて完成です。



マヨディップ3種

一味唐辛子、ブラックペッパー、アンチョビをマヨネーズと混ぜてディップに。わさび、山椒、明太子ディップもオススメです。



ねぎラー油

ねぎとラー油で和えるだけ。ピリ辛カンタンおつまみです。



おにぎり

イカの風味と秘伝のころもで、悪魔的な美味しさです。



ポテトに見立てた
チーズソース風

牛乳と溶けるチーズを煮立て、片栗粉でとろみをつけたら、簡単チーズソースの出来上がり。



卵かけご飯

間違いない美味しさです。いつもの卵かけごはんがワンランクアップします。



ピリ辛さきいか天
のり塩風味

内容量:70g
参考価格:548円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ:
縦280mm 横180mm 厚さ25mm
JANコード:4971875040025
保存方法:常温



ピリ辛さきいか天
手羽先風味

内容量:70g
参考価格:548円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ:
縦280mm 横180mm 厚さ25mm
JANコード:4971875040049
保存方法:常温



ピリ辛さきいか天
明太子風味

内容量:70g
参考価格:548円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ:
縦280mm 横180mm 厚さ25mm
JANコード:4971875040032
保存方法:常温



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:548円(税抜)
賞味日数: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

入賞作品決定

第十一回伍魚福 家飲み川柳

7、8月に実施しました「第11回 伍魚福家飲み川柳」には、全国から4595句の応募がありました。選者を務めていただいた川柳委員会で選考し、入賞作品を決定しました。

応募数は
4,595
作品

たくさんのご応募、
ありがとうございました!

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

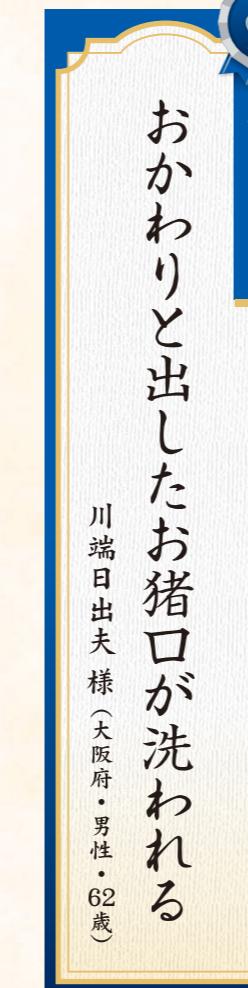


入選作品

妻曰く 「飲んでいいけど 片付けて」
リモート飲み 自分の赤さに 赤くなる
適量が 適当になる 一人酒
リモートで 飲む酒シラケ 即終了
家飲みのアイテム増える3年目
音がする ほどに冷やした 夏の酒
醉つたり 後片付けは 旦那かな
おつまみにちょこんと座るパパの横
オンライン 相手のつまみで 酔進む
家飲みで 節約できたら もう一杯
さあ飲むぞ 健診結果 届くまで
さあ乾杯 自作のお猪口 手になじむ
家飲みで積り貯金も山となり

「手ぶらで来」 まさか本気にするなんて
理系女子 理想の水割り ビーカーで
ウイズコロナ 酒はサプリか ワクチンか
草取りの 苦行も冷酒 あればこそ
トイズコロナ 酒はサプリか ワクチンか
男やもめ酒肴そろえて天狗酒
ワイン相手のつまみで 酔進む
家飲みと 幼い児迄が 言い出した
肩書きも 名誉も捨てて 夫婦酒
九時過ぎて螢の光歌う妻
家飲みと 幼い児迄が 言い出した
頼むからたまには外で飲んでき
今の世は 家が仕事場 兼酒場
千されても 腐らぬイカと オレは飲む
おつまみを品評しながらすすむ酒
はじめてのお酒は家だと決めている
在宅で 不要不休の 酒、珍味
ひと雨のうちにいただく冷酒かな
おつまみで 節約できたら もう一杯
さあ飲むぞ 健診結果 届くまで
さあ乾杯 自作のお猪口 手になじむ
保存食よりも多い保存酒
手ぶらで来い！真に受けとは「とほほほほ
ご褒美のビール待つての万歩

医療より 酒代逼迫 我が家計
休肝日 おつまみ出できて キヤンセルに



渡辺氏選評

伍魚福の商品は「エンターテイニングフード」です。「エンターテイニング」には「おもてなし」という意味があります。ちょっとうれしいおつまみで自分で自分をおもてなし。そんな気分で家飲みを楽しんでいただけるうれしいです。

「お、このきんびら旨いな」「えっとん。これ、私が作ったのよ」「こっちの煮物、俺も母さんに教わって作ってみたんだけど、どうかな」「うーん、おふくろの味というにはもう一息！」高級おつまみもいいけれど、ふるさとで地酒と共に食べる家庭の味はやはり格別です。

渡辺氏選評

ああ、女房のやつ、おかわりのつもりで出したお猪口洗っちゃった。そりゃ俺の体を気遣ってのこととかわってはいるけれど、やっぱりもう一杯欲しかったなあ…。まあ、「あと少し」ぐらいでとどめておくのが何事もよろしいのですよ。お酒もおつまみも、また明日の楽しみにしましょう。

渡辺氏選評

「おじいちゃん、ハイ。あたしが注いであげる」「よしよし、気を付けて。おっと…」「どう？おじいちゃん、おいしい？」もちろん。おいしいに決まってるよ！ちょっとくらいこぼれたって、気にしない気にして。お孫さんのお酌で飲むビールは際立って美味しいですよ。「黄金比」が秀逸でした。

渡辺氏選評

「母さん、そのグラス取って」「そちのおつまみもこっちにちょうどいい感じでできあがっておりまして、「飲み直しだあ！祝杯だ！」となりまして、笑いがたえぬどころか、笑い足りない宴会状態。お酒もおつまみも在庫薄になってしまいました！こんなうれしい便りが突然舞い込むこともあるかけがえのない日常に備えて、おつまみもお酒も備蓄は在庫過多にします！改めまして、このたびは本当にありがとうございます。



「第11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」前編集長）

今年の「家飲み川柳」投句は4595句。コロナ禍も三年目、家飲みも家族と、あるいは少人数の仲間と、あるいはオンラインの知人や親族と、あるいは一人でのんびりと、それぞれに合ったスタイルで飲むことも定着しつつあります。今夜も美味しいお酒とおつまみと共に、それぞれの時間を美味しく楽しくお過ごしください。



伍魚福初の
レンジアップ
商品!



“珍味deチンme) 角切り牛タンステーキ” を発売しました!!

伍魚福にはいろいろなジャンルのおつまみがありますが、このたび、初めてのレンジアップ商品「珍味deチンme) 角切り牛タンステーキ」を9月1日に発売しました。

厳選した牛タンをモンゴル岩塩、ニンニク、黒胡椒で味付けした後、肉のやわらかさを増す効果がある天然酵素にじっくりと漬け込み、熟成させてから角切りにカットし、丁寧に焼き上げました。

レンジで温めるだけで熱々のできたてのような味をお楽しみいただけます。コリコリ食感で、噛むほどに牛タンの旨みが広がり、ビールにぴったりです。

「珍味deチンme」の文字通り、レンジでチンするだけの珍味です。パッケージの表記も金色にして目立ちます。ぜひ覚えてください!

珍味deチンme) 角切り 牛タンステーキ

内容量:60g
参考価格:598円(税抜)
賞味日数:50日
商品サイズ:
縦150mm 横180mm 厚さ10mm
JANコード:4971875213467
保存方法:冷蔵



チン!

カンタンさと
おいしさを
強調したPOPも
制作しました



牛タンを一口サイズにカットしてから焼き上げているため、一つ一つに焼き目が入り、まるでステーキを食べているような噛み応えとジューシーな味わいです。

未来を担う子供たちに海にまつわる仕事を体験してもらい、海への関心を醸成することをねらいに、夏休み期間中に開催された「こどもわーく in 神戸 2022」(主管・地域みらい創造センター、協賛・神戸市、協力・日本財団海と日本PROJECT)に参加。7月23日、24日の2日間、子供たちを受け入れ、「神戸の郷土料理『いかなご』の商品開発のお仕事体験」を実施しました。

地域の食文化を守り、育てる仕事の大切さとともに、「食」と「職」のおもしろさを地元の子供たちに伝えたいという思いで実施しました。2日間で9人の小学生が参加、いかなごについて学んだ後、料理づくり、POPの制作、売り場づくり、販売活動と、「いかなごのくぎ煮」にまつわる仕事を一貫して体験してもらいました。



一緒に参加したお母さんたちも手伝って、くぎ煮を使った料理づくり。卵焼き、おにぎり、お吸い物…などなど。お昼ご飯も兼ねました。「いろいろな食べ方があるとわかった」と4年生の女の子。



まずは研修施設で講義。いかなごのくぎ煮とは…、POPとは…などなど。1年生にはちょっと難しかったかしらん…。教える方も難しかった(?)



場所をJR新神戸駅の店舗に移して、販売の体験。商品の陳列などの説明を受けて、まずは売り場づくり。それがすんだら店頭に並んで「いらっしゃいませ」と呼びかけも。ちょっと恥ずかしかったかな…。



POPの制作。大人ではできないものばかり。作ったPOPはもちろん、売り場に設置しました。



こんなかわいらしい店員さんに薦められたら、買わないわけには…。店員さんは1年生と2年生。一生懸命に販売してくれました。このコンビが一番たくさん売りました。



みんなで記念撮影。お疲れさまでした。よい思い出として残りますよう…。

小学生が 「いかなごのくぎ煮」の 仕事を体験

「こどもわーく in 神戸」を
夏休みに実施しました

