

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
【伍魚福ミュージアム】
 vol.62

神戸 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌【伍魚福ミュージアム】2023年5月・vol.62
 〒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

神戸・三宮に直営店 「伍魚福オツマミドコロ」をオープン!

阪急電車 神戸三宮東口、
 JR三ノ宮西口直結だから
 立ち寄りやすい!

取置きサービスが便利!
 欲しい商品が確実に
 手に入る!

オツマミドコロだけの
 限定商品や新商品も
 いち早くGETできる
 らしい!

自動販売機は23時まで
 稼働してるから、
 仕事帰りでも買えるね!

【TOPICS】

- 2022年度 伍魚福商品 売り上げベスト10!
- 「第12回 いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品決定!
- 新発想のおつまみ「アテスイーツ」から、
 「スパイスチョコ」3種を発売しました!
- 「第1回 全珍連SDGsアワード」の「大賞」を受賞しました!

オツマミドコロ神戸三宮の
 最新情報はこちらから



@gogyo_sannomiya

酒の肴? いや、スイーツ? いえ、「アテスイーツ」です!

「スパイスチョコ」3種 を発売しました!

昨今、ワインや日本酒のおつまみにスイーツを選ぶスタイルが人気です。そこで、おつまみになるスイーツ、その名も「アテスイーツ」を3月に発売しました。スイーツなのですが、甘いだけではありません。そこは伍魚福ならではのプラスαの発想です。第1弾として香辛料とチョコレートを組み合わせた「スパイスチョコ」3種を商品化しました。これまでに体験したことがない不思議な食べ心地です。



スパイスチョコ)
ミルクチョコ × 黒胡椒
 パンチのきいた黒胡椒と、まるやかなミルクとカカオの風味のチョコレートを合わせました。



スパイスチョコ)
ホワイトチョコ × 山椒
 別格な風味と味わいの「ぶどう山椒」とクリーミーな甘さのホワイトチョコレートを合わせました。



スパイスチョコ)
ストロベリーチョコ × 一味
 一味唐辛子の辛味と甘酸っぱいストロベリーチョコレートを合わせました。



商品情報)
 内容量: 32g(8個)
 参考価格: 458円(税抜)
 賞味日数: 120日(保存方法: 冷蔵)
 サイズ(mm): 縦170 横120 厚さ30

- ・冷蔵庫以外の売り場でも展開できます。(品質劣化防止のため、28度以下で保存してください)
- ・品名ラベルは高級感を演出するマットな材質です。
- ・個包装で、フック穴付きです。

「第1回 全珍連SDGsアワード」の「大賞」を受賞しました!

珍味業界の全国組織「全国珍味商工業協同組合連合会」(全珍連)が創設した表彰制度「第1回 全珍連SDGsアワード」において、弊社が「大賞」に選ばれました。5月23日に東京で開催される「第59回 珍味大会」で表彰式があります。この制度はSDGs(持続可能な開発目標) 達成に向けて、優れた取り組みを実施している会員企業を表彰するもので、弊社の活動「日本の食品業界の良いスパイラルの起点になる」ことをめざした総合的なSDGsへの取り組みが評価されました。この活動では、資材廃棄ロス削減、女性社員の積極的採用、知的障害者の就労支援、従業員の労働環境の整備などに取り組んでいます。

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。

神戸・三宮に直営店「伍魚福オツマミドコロ」をオープンして4カ月ちょっとたちました。大阪・梅田の百貨店にある直営店とは、お客さんの層や購入のしかたが違います。結婚情報誌「ゼクシィ関西」の5月号で紹介され、思わぬ取材にちょっと驚きました。これまでとは違う情報発信の拠点になりそうです。駅直結のとても便利なお店があります。ぜひ一度、のぞいてください。

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 https://www.gogyofuku.co.jp/

「伍魚福オツマミドコロ」

神戸・三宮に直営店「伍魚福オツマミドコロ」を昨年末にオープンしました。直営店は大阪・梅田の阪神百貨店地下1階の「KOBEBE伍魚福阪神梅田店」に次いで2店舗です。新店舗はJR三ノ宮駅と阪急神戸三宮駅に直結する場所にあり、日中とても人通りの多いところです。地元・神戸での初の店舗で、多くの方の目に触れることで、知名度アップにも大きな効果を期待しています。店舗では常時約100アイテムの商品を販売。新店舗でしか買えない限定商品も販売しています。神戸にお越しの際はぜひ立ち寄りください。

「伍魚福オツマミドコロ」のブランドロゴ



外からでも店舗内が見渡せる、ガラス張りのとっても明るい店舗です

3台ある大型のデジタルサイネージでは、バレンタイン、父の日、お盆など、時期に合わせていろいろな商品を案内します



山下宏光店長よりごあいさつ

店長の山下です。オツマミドコロ三宮店は「おつまみの専門店」として、伍魚福定番のおつまみはもちろん、ここでしか買えない限定品などもご用意しています。三ノ宮駅改札からすぐ近くのロケーションですので、お出かけの際や、お仕事の帰りなどに是非お立ち寄りください。皆様のご来店をスタッフ一同、お待ちしております。



人気商品を中心に、常温商品、要冷蔵商品合わせて約100商品を販売。ここには文字通り、どんなお酒のシーンにも合ういろいろなおつまみがあります

珍味の自動販売機が2台。店舗が閉まっても安心(?)。オトクなセットが人気です



人気のご当地ポップコーンも揃ってます



新物「いかなごのき煮」や新商品もいち早く販売します



オツマミドコロのオリジナルタンブラーもあります



ここでしか買えないオツマミドコロ限定商品も企画、販売します



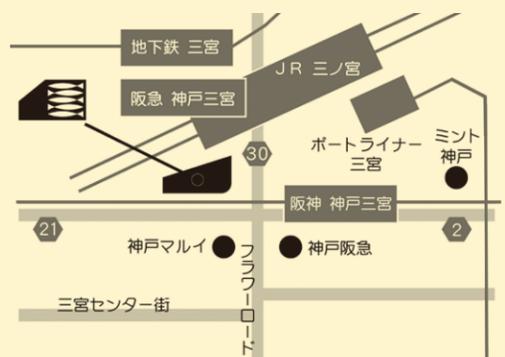
こんなこともやってます!

店頭で受け取り!
伍魚福オンラインショップで購入した商品を、指定した日時に店頭で受け取れます。(配送料無料)

商品の取り置き!
事前に店舗スタッフに伝えるか電話で予約すれば、店頭で置いていない商品を取り置きします。

先行販売!
伍魚福の新品を一般販売に先駆けて販売します。

ACCESS



店舗前の通路の奥が改札口。駅直結で、一日中人通りが絶えません



店舗は三宮駅前の神戸交通センタービル2階です

【営業時間】 有人店舗:11:00~20:00(不定休) / 自販機販売:7:00~23:00(無休)
阪急神戸三宮駅東口、JR三ノ宮駅西口 改札階直結 TEL 078-392-5529

2022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。

2022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
前年度 1位 | ピリ辛さきいか天 (80g) | 昨年夏に新しいPOPを作成。約20年にわたるドライ商品売上げナンバーワンをアピールするとともに、お客さまのさまざまな声を載せました。名実ともに伍魚福の看板商品です。原料価格の高騰などで今年3年にやむなく値上げ。46g入りを新発売しました。 |  |
| 2位
前年度 2位 | 46g一夜干焼いか | 原料事情により今年2月末で販売を終了。3月から「G」34g一夜干焼いかとして装いも新たにスタートしました。チルド商品との違いは、アルミパック入りで賞味期間が120日と長いこと。常温保存商品で扱いやすく、今年、「実質値上げ」をどこまで跳ね返すのか…。 |  |
| 3位
前年度 3位 | キャンディーポップ) キャラメル | だんだん人気が高まっていることを実感します。昨年11月に「東京パンダポップコーン」、今年2月に「OSAKAポップコーン(ヒョウ柄)」を発売。「神戸コーヒーポップコーン」「大阪キャンデーポップコーン」とともに、ご当地ポップコーンがさらに充実し、今年は旋風が起りそう…。 |  |
| 4位
前年度 8位 | ピリ辛チーズ天 | 大きくランクアップで、いよいよ本領発揮です。昨年春にパッケージデザインを変更しました。CHEDAR、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。もっちりした濃厚な味です。そこに唐辛子がアクセントになって、ビールのおつまみにぴったり。 |  |
| 5位
前年度 5位 | ちりめん山椒 (110g) | そのおいしさに私(編集長・佐久間)が惚れ惚れとしている商品です。淡路島で水揚げされたカタクチイワシを、兵庫県養父(やぶ)市の特産・朝倉山椒と一緒に炊き上げた逸品です。生のカタクチイワシを炊き上げているからこそおいしさです。 |  |
| 6位
前年度 4位 | ピリ辛さきいか天のり塩風味 (70g) | 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。海苔の香りといかの旨みがなんともいいコンビネーション。サクサクと心地よいおいしさが人気の秘密です。原料価格の高騰などで、今年3月にやむなく値上げ。同時に43g入りの新規格を発売しました。 |  |
| 7位
前年度 7位 | 一杯の珍極) 揚げ塩ぎんなん | 人気の食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極」シリーズ(5月現在27商品)で、ずっと売上げナンバーワンの商品。ほどよい塩加減とぎんなん特有のほろ苦さが生む異色のおいしさです。初めて食べた人は「うーん」と言葉を飲み込みます。熱い日本茶によく合います。 |  |
| 8位
前年度 9位 | ピリ辛さきいか天 明太子風味 (70g) | 「ピリ辛さきいか天」シリーズの3番手として、根強い人気です。やはり明太子好きの方は多いようで。ほどよい辛さの明太子とさきいかの旨み、カラッと揚げたころもの食感の相性がバツグンです。この商品も今年3月にやむなく値上げ。43g入り規格を新発売しました。 |  |
| 9位
前年度 6位 | ちりめん山椒 (80g) | 少量タイプで、買いやすさがファン層を広げています。昨年度も110g入りとともにトップ10入り。お酒のアテはもちろんですが、私(編集長・佐久間)は炊きたてのご飯のおかずにも好きです。お土産品の「兵庫県産ちりめん山椒」(40g)も人気です。 |  |
| 10位
前年度 ー | 串カツだるまの いかフライ | おもしろい商品がランク入りしました(パッケージのせいかしらん…)。「ソースの二度漬け禁止」でおなじみの大阪「新世界元祖串かつだるま」とのコラボ商品です。スルメイカの胴部分をフライにし、同店名物の「二度漬け禁止ソース味」にしました。ぜひ一度、どうぞ。 |  |

チルド商品

- | | | | |
|---------------|-----------------------------|--|---|
| 1位
前年度 1位 | クリームチーズ 生ハム包み | 昨年夏に新しいPOPを作成しました。「インスタ映えNo.1!」とちょっと変わった訴え方に。もともと女性に人気の商品だけに、SNS映えをねらう女性に別の角度からアピールしました。今年3月に姉妹品「ブルーチーズ香るクリームチーズ生ハム包み」を発売しました。 |  |
| 2位
前年度 3位 | 一夜干焼いか (75g) | そのおいしさに絶対の自信を持っている商品です。太裂きなのに柔らかく、噛むほどにイカの甘さ、旨みが広がって…、と書けばきりがないのでやめます。が、悲しいかな、原料事情が厳しくなる一方。ファンの方には申し訳ないですが、今年3月に値上げしました。 |  |
| 3位
前年度 2位 | S) わさびチーズ入り 焼ちくわ | この商品、食べる度に「おいしい」と思います。しばらくすると、また食べたくなります。ちくわの香ばしさと濃厚なわさびチーズのコンビネーションがなんとも。飽きのこないおいしさです。夏は冷酒のアテに最高です。まだ食べたことがない人には、ぜひ早く食べて、と言いたいです。 |  |
| 4位
前年度 4位 | チャーシューとん兵衛 | ラーメンの具材として人気が出て売上げが急伸びました。昨年夏に新しいPOPを作成、「プロのラーメン屋さんも使うおいしさ」とアピールしました。今年3月には待望の「スライスチャーシューとん兵衛」を発売。切る手間が省け、自宅のラーメンがより楽しみになりました。 |  |
| 5位
前年度 ー | カマンベール入り チーズと生ベーコン | ランク外からいきなり5位に。人気商品だった「チーズパンチェッタ」の代替品として21年9月に発売。チーズとスモークを効かせた生ベーコンの相性がバツグンの食べ応えです。見た目も華やかで、お皿に盛るとプチ贅沢を演出できます。今年度のブレイクに期待です。 |  |
| 6位
前年度 ー | S) 王道の チーズちくわ | 21年3月に発売。こちらもランク外から2年目でトップ10入りです。私(編集長・佐久間)はそのうち必ず入ると思っていました。飾らない、自然なおいしさが飽きません。「S) わさびチーズ入り焼ちくわ」の弟分です。売り場に2つ並べるのがオススメです。 |  |
| 7位
前年度 10位 | S) スモーク 豚タンペッパー | 21年度に初めてランクイン(10位)し、昨年度7位にアップ。豚舌(とんたん)を大判サイズに加工し、黒胡椒で仕上げました。いろいろと料理に使えます。今年3月に「GRTシリーズ」から「厚切りペッパー豚タン」を発売。ステーキのような食べ応えに大満足でした。 |  |
| 8位
前年度 8位 | 赤どり炭火焼き | 地味なのですが、私(編集長・佐久間)の超オススメの一品。国産の赤鶏を炭火でじっくりと焼き上げ、塩だけで仕上げました。こんなコクのある焼き鳥はありません。昨年、ミニトマトと一緒に串刺しにして、もろに焼き鳥のようにしました。そりゃあ旨かったですよ! |  |
| 9位
前年度 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なのですが、チーズ製品の中で安定したファンをもっています。どちらかと言うと、控え気味な淡泊な味なのですが、それが息の長い理由だと思います。昨年11月、原材料の値上げなどで10枚入りを8枚入りに。ごめんなさい。 |  |
| 10位
前年度 6位 | ユッケ風牛肉生ハム | 21年度に初めてトップ10入りし、昨年度もキープ。焼肉屋で食べたあのユッケの風味を味わってください。そのままでもいいですが、細切りなので、いろいろな料理の具材に使うと、これが生きるのです。昨年9月、やむなく値上げになり、「Sシリーズ」をはずれました。 |  |

「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12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2926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

くぎ煮送れ
かけ子うけ子の 子供たち
川柳
中村登志子様(大阪府・女性・74歳)

準グランプリ

一匹の味
エッセイ
平正夫様(千葉県・男性・87歳)

郵便局賞

くぎ煮弁当
エッセイ
中澤仁捷様(神奈川県・男性・89歳)

ジュニア部門 グランプリ

こつちを見てる
詩
まーしー様(大阪府・女性・小1)

ジュニア部門 準グランプリ

米を炊くくぎ煮を食べる
そのために
川柳
Pinata様(大阪府・女性・高1)

ジュニア部門 特選

芳しく輝く琥珀
花見月 箸は止まらず
いかなごこと知る
短歌
白川愛姫様(東京都・女性・高2)

ばあちゃんの
くぎ煮欲しさに筆握る
川柳
ゴー様(東京都・男性・中2)

いかなごのくぎに
詩
北島彩羽様(広島県・女性・小1)

上品な話
エッセイ
枝松航太郎様(神奈川県・男性・高1)

三田氏講評
小学校1年生の目に映るいかなごのくぎ煮。わたしも見てる。くぎ煮もこつちを見てる。お母さんとの会話も楽しいですね。

いかなごのくぎ煮振興協会賞

青春もくぎ煮もすごく密なので
川柳
ほり・たく様(千葉県・男性・50歳)

どうするは家康よりもくぎ煮代
川柳
K・U様(福島県・男性・64歳)

美しい海が不漁になる皮肉
川柳
ぶーちゃん様(大阪府・女性・52歳)

くぎ煮食べ「ヤバイ」「エモい」の寝め言葉
川柳
SKかびさん様(神奈川県・男性・43歳)

鮎子を茹で居る小屋の古ラジオ
俳句
カンちゃん様(愛媛県・男性・72歳)

くぎ煮盛る丸谷の小皿春深し
俳句
伴あずさ様(山梨県・女性・47歳)

くぎ煮炊く母も我が家も今は無くてた季節だけまた巡り来る
短歌
中野弘樹様(埼玉県・男性・77歳)

いかなごの煮見めたとき母の目尻の皺は永遠とわのふること
短歌
井上靖様(神奈川県・男性・65歳)

いかなごの旨いかビールの旨いかは分からないけど幸せそうだし
短歌
ハリお様(茨城県・男性・30歳)

明日のおにぎり
詩
屋敷旺甫様(京都府・男性・51歳)

朝のいかなごのくぎ煮
エッセイ
山田和彦様(愛知県・男性・76歳)

春が来た
エッセイ
後藤順様(岐阜県・男性・69歳)

帰っておいで
エッセイ
花びら一つ様(兵庫県・女性・30歳)

各部門特選

いかなごの釘煮の匂ふ
巫女溜
俳句
木村隆夫様(埼玉県・男性・72歳)

五色塚の主
いかなご待ちいわび
古墳揺すりて海峡波打ち
短歌
三田広大様(兵庫県・男性・62歳)

姑が作ったくぎ煮に
監視され
川柳
平穩様(岡山県・女性・39歳)

早春
詩
三郎様(千葉県・男性・73歳)

私たちのゴール
エッセイ
ゆんころ様(埼玉県・女性・38歳)

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、長田区内郵便局

※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。



特別審査委員長作家・俳人 三田完氏 総評



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)、「鶴」(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。

春となれば「いかなごのくぎ煮」。町にただようくぎ煮の香りとともに、過ぎ去った一年の出来事に思いを馳せる人も多いことでしょう。「多様性」「プラボー」「異次元」「物価高」「ベッターミル」…といったこの一年のキーワードとともに、たくさんの方たちが「くぎ煮文芸」に今年も挑戦してくださいました。「くぎ煮」で過去の思い出を語ることも、近況を語ることもできる。それだけ日々の暮らしに深く馴染んだ食べ物なのだ、応募作を読みながらあらためて感じ入りました。

事務局より

今年もたくさんのご応募ありがとうございました。いかなごの不漁で皆さんの「くぎ煮」への思いがますます強くなっているように感じます。海がきれいになりすぎ、栄養塩が不足、植物プランクトンが減り、それを食べる動物プランクトンが減り、それを食べるいかなごが減る。そしていかなご等の小魚を食べる魚も減る。世の中はすべてつながっています。高級魚となってしまった「いかなご」、それを加工した高価な「くぎ煮」。皆さんにご理解いただき、ご利用を継続いただくことで、生産者にも還元され、食文化の継承につながります。今後もご支援のほどお願い申し上げます。

(山中勲・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)