

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
【伍魚福ミュージアム】
vol.63

9月に発売10周年!

「すばらしくおいしいものをちょっとだけ」の
食べ切りサイズおつまみ

いっぱい ちんきわ

「一杯の珍極」シリーズ大特集

～誕生から今日まで～ すべてをご紹介します!



【TOPICS】

- 「一杯の珍極」はこうして誕生しました!
- パッケージにはこんなこだわりがあります!
- シリーズ全29商品をご紹介します!
- 2022年度の売り上げベスト10は?
- こんな売り方、あんな売り方…お見せします!
- 社員の一押し「私の大好き商品はコレ」!
- 残念ながらお蔵入り…こんな商品がありました!
- 「一杯の珍極」ならではのギフトセット!



○「一杯の珍極」シリーズ
揚げ塩ぎんなん / 豚のど軟骨ジャーキー

COBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌【伍魚福ミュージアム】2023年8月vol.63
〒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

Gift Set

～手軽なプレゼントから豪華な詰め合わせまで～ 「一杯の珍極」ならではのギフトセット

「一杯の珍極」シリーズには27種類の多彩な商品を生かしたさまざまなギフトセットがあります。ちょっとしたプレゼントに最適のプチギフトから、改まった贈り物用の豪華な詰め合わせまで、目的に応じて選べます。バリエーションに富んだ色、形、味…。いずれもこだわりの珍味ぞろいで、お酒呑みにはたまらないギフトです。常温商品なので、扱いもラク。一部ですが、ご紹介します。



ひとくちあわび入り
珍味を極める10品セット



珍味を極める8品セット



珍味を極める15品セット

珍味を極める専用ギフトBOX



3セットとも専用のギフトBOXをご用意。高級感が漂います。豪華な詰め合わせで改まった贈り物に。



専用BOX入り 珍味を極める7品セット

持ち運びにも便利で、ちょっとした手土産にぴったりです。

※ギフトセットは主に通販サイトで扱っています。



バレンタイン向けなどに販売するプチギフト

5品セットと2品セットをご用意。2品セットは日本酒、ビール、ワイン向けの3種類があります。

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。

今号は「一杯の珍極」シリーズが発売10年を迎えるのを機に、特別号として編集しました。旧来の「おつまみ」のイメージを変えられた、と多少の自負があります。しかし、今ある27品を上回る32もの商品が姿を消していたとは驚きでした。その一方で、10年前に第一弾として発売した10品のうち7つが残っています。アレコレ…、しばし感慨に浸ってしまいました。

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

パッケージもこんなにこだわっています!

「一杯の珍極」シリーズには、
それまでのおつまみのイメージを変えたいという思いがありました。
そのため、パッケージには細部までこだわっています。

切り口にも
紺と赤の2色が
あります

パッケージの大きさは縦150センチ、横115センチで統一。持ち運びに便利なコンパクトサイズです。フック穴もあり、たくさん吊り下げて陳列すると、色や形もさまざまで、アート作品のようです

「珍極」の位置が
2タイプ、
「KOBE伍魚福」の
色が2タイプあり、
組み合わせによって
4つのパターンが
あります

商品名を書いた
シールはカラフルな
ふせんをイメージ。
上部のカラーは
商品ごとに違います

シール紙は
スペインから取り寄せた
エンボスホイル仕様。
紙質にも
こだわっています

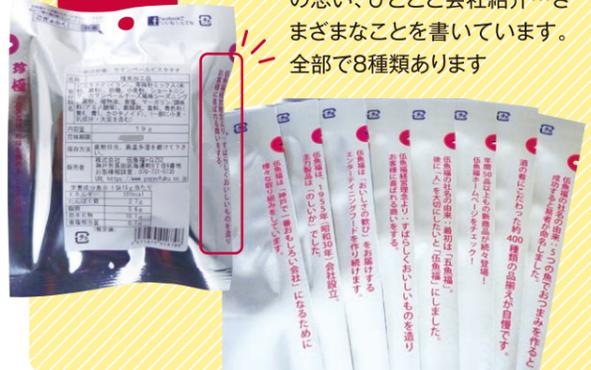


「一杯の珍極プレミアム」シリーズ(4品)は、大きさなど基本的な仕様は同じですが、ゴールドのパッケージを使い、見た目にも高級感を出しました。落ち着いた色の「青金」を使っています



商品裏面

社名の由来、経営理念、商品への思い、ひとこと会社紹介…さまざまなことを書いています。全部で8種類あります



さらに…、もっと…①

商品名の「珍極」。「ちんきわ」と読みます。弊社のスローガン「珍味を極める」を縮めたものですが、グラフィック・デザイナーの北川一成さんの考案です。なんかへんな言葉だけに、「記憶に残る」とか。高級珍味ではない、親しみやすさを表すため、最後にピンクのハートマークを入れたそうです。

さらに…、もっと…②

パッケージは上部のフック穴の部分を除くと、パッと見た瞬間、正方形に見えるようにしています。当時のおつまみは大半が縦長の袋入りでした。正方形にすることで、かわいらしさ、親しみやすさをもたせました。北川一成さんデザインのステッカーのロゴ配置をベースにしました。

累計販売個数786万2482個に!

伍魚福の人気商品として定着している「一杯の珍極」シリーズが、9月で発売10年を迎えます。「すばらしくおいしいものをちょっとだけ」をコンセプトにした食べ切りサイズのおつまみで、手頃な価格で、おいしいおつまみ、つまめる手軽さから、多くのお客さまに受け入れられています。この間、順次商品群を充実させ、現在27品(9月に29品に)。

10年間の累計販売個数は786万2482個(7月末現在)になりました。その誕生から商品へのこだわり、シリーズ全商品やギフトセットなど、「一杯の珍極」のすべてをご紹介します。



「出張や旅行の際、列車内や機内でつまめるおいしいおつまみがほしい」「缶ビール1本にちょうどいい量のコンパクトなおつまみがほしい」…こんな発想から「一杯の珍極」は生まれました。当時、それを満たすような商品はなく、ここに「すばらしくおいしいものをちょっとだけ」というコンセプトの下、商品作りがスタートしました。

最大のネックになったのが「缶ビール1本に最適の量」でした。「ちょっとだけ」を追求すれば、手間とコストに跳ね返ります。価格が高くては買ってもらえません。1年あまりの試行錯誤の末に2013年10月、第一弾として10商品を発売しました。

「すばらしくおいしいものをちょっとだけ」

全商品を同じ価格に統一したほうが消費者に訴えられる。もちろんそれは分かっていたが、それよりも「缶ビール1本に最適の量」のほうに重配を上げました。この「最適の量」がこのシリーズの命だからです。そのため、素材の違いなどによって価格が数パターンになりました。

「すばらしくおいしい!」を追求

食べ切りサイズゆえにこだわったのが、おいしさの形です。食べているうちにだんだんおいしくなってきた、ではダメなのです。おいしくなったころにはなくなってしまうからです。それでは遅い。ちょっと食べておいしい!、すぐおいしい!でなければなりません。このため、1つ1つの商品で「即おいしい!」を追求しました。

種類の多さも大切

種類の多さも大切でした。1つ食べておいしい。あれも食べたい、これも食べたいと思ってもらえるシリーズにしたかったからです。このため、チーズ系、魚介系、肉系、豆・種実系など、さまざまな素材を使った商品を作りました。2020年9月には、高級素材を使ったワンランク上の「プレミアム」タイプを発売しました。

あくまで「缶ビール1本にちょうどいい量」に

おつまみのイメージを変えたい!



もう1つ。とっても大事なことを。このシリーズにはおつまみのイメージを変えたいという、野望。のようなものがありました。「おつまみ酒のアテ」というのが当時の大方のイメージです。これを払しょくしたいと思いました。

そのため、使う素材にも頭をひねり、当たり前の真ん中ストリートは避け、変化球でギリギリのコースをついたストライクをめざしました。加えて、斬新な商品パッケージを打ち出しました。なんとと言っても見た目が大切だからです。

食べ切り
サイズの
おつまみ

「一杯の珍極」シリーズ 発売10年

ちんきわ

「一杯の珍極」 シリーズ 全商品

●商品名
●商品説明
●パッケージ内は左から内容量、参考価格(税抜)、賞味日数、発売年月

※「一杯の珍極」シリーズは常温保存商品です

豆・種実系



NEW
9月発売

燻製ミックスナッツ

ピスタチオ、カシューナッツ、アーモンドの3種のナッツを、かつお節工場の「炊き納屋」でかつお節と一緒にスモークしました。*和の燻製ナッツ。です
(25g 298円 180日 2023.9)



備長炭カシューナッツ

バリバリ食感&甘辛しょうゆ味。隠し味の一味唐辛子がピリッと味を引き締めています
(36g 298円 120日 2014.3)



カマンベールピスタチオ

殻から外したピスタチオにころもをつけ、カリッと焼き上げました。サクサク食感です
(19g 298円 150日 2022.3)



カレーカシューナッツ

カシューナッツをころもで包み、スパイスでコクのあるカレー風味に味付けしました
(34g 268円 120日 2014.10)



揚げ塩ぎんなん

ぎんなんを二度揚げ。ほどよい塩加減と特有のほろ苦さが生む*異色のおいしさ。です
(22g 268円 150日 2013.10)



サクサク枝豆とカリカリチーズ

サクサクでほどよい塩味の枝豆と、カリカリのフリーズドライチーズをミックスしました
(24g 298円 150日 2016.3)



カリカリわさび豆

エンドウ豆にころもをつけ、カリッと焼き上げました。鼻にツーンと抜けるわさびの刺激です
(27g 248円 120日 2014.10)



2022年度 売り上げ ベスト10
※販売個数

第1位 揚げ塩ぎんなん

第2位 黒胡椒焼チーズ

第3位 ピリ辛焼えいひれ

第4位 長期熟成サラミ

第5位 ひとつちカマンベール

第6位 濃厚ほたるいか姿干し

第7位 カマンベールピスタチオ

第8位 カレーカシューナッツ

第9位 北海真いかのげそ焼き

第10位 九州産塩焼うるめ

魚介系



丸干し焼いか

国産スルメイカを魚醤などで味付けし、遠赤外線であつくと焼き上げました。濃厚な旨さです
(14g 298円 120日 2022.3)



プレミアム)焼うにチーズ

磯の香りが豊かな焼きウニをチーズと合わせて一口サイズに。濃厚な味わいです
(4個 500円 120日 2020.9)



濃厚ほたるいか姿干し

日本海産ホタルイカをイカで作った醤油で味付けし、丸ごと乾燥。濃厚な旨みです
(7g 268円 120日 2013.10)
※9月から298円



北海真いかのげそ焼き

スルメイカのゲソをやわらかく焼き上げました。隠し味の唐辛子が味を引き締めます
(16g 268円 120日 2013.10)



あなご蒲焼山椒風味

あなごをやわらかく焼き上げ、蒲焼のタレで味付け。粉山椒が味を引き立てます
(15g 298円 120日 2020.9)



プレミアム)ひとつちフカヒレの姿煮

小型のフカヒレをオイスターソースで味付け。高級中華料理の定番風に仕上げました
(4個 500円 180日 2020.9)



九州産塩焼うるめ

九州産丸干しうるめを、遠赤外線であつくと焼き上げました。ほどよい旨みです
(10g 268円 120日 2013.10)



甘えびの丸干し

福岡県で水揚げした甘えびを姿のまま干しました。えびみその濃厚な旨みに満足します。
(3尾 298円 120日 2013.10)



プレミアム)ひとつちあわび

小ぶりな天然あわびを乾燥して旨みを凝縮。醤油を使わない素材本来の味です
(4個 500円 180日 2020.9)



ピリ辛焼えいひれ

エイヒレを香ばしく焼き上げ、唐辛子をまぶしました。一口サイズでやわらかい口当たりです
(15g 268円 120日 2014.10)



ハバネロさきいか

さきいかに激辛唐辛子のハバネロを加えました。単に激辛ではない*旨辛。です
(15g 248円 150日 2014.10)



肉系



プレミアム)黒毛和牛ジャーキー

贅沢な味わいのビーフジャーキー。しっとり感があり、香辛料がピシッと効いています
(15g 500円 120日 2020.9)



豚しょうが焼風ジャーキー

生姜焼き風味のポークジャーキー。ジャーキーとは思えないしっとりした食べ心地です
(18g 298円 150日 2014.3)



ひとつちカルパス

豚、馬、牛、鶏の肉を配合し、桜のチップでスモーク。7種類のスパイスが効いています
(30g 298円 120日 2016.3)



長期熟成サラミ

豚肉、牛肉を乾燥熟成させ、桜のチップでスモーク。7種類のスパイスが旨さの秘密です
(18g 298円 120日 2013.10)



豚のど軟骨ジャーキー

豚ののど部分の軟骨を特製のタレに漬けて乾燥。食通をうならせるコリコリ食感です
(20g 298円 120日 2016.3)



チーズ系

その他



濃い味ペペロンチーノ

カリカリに揚げた4種類の形の pasta を、特製スパイスでペペロンチーノ風に仕上げました
(20g 298円 120日 2023.9)



麻辣とうがらし&柿ピー

揚げ唐辛子、唐辛子味の柿の種、麻辣ピーナッツをミックス。*おいしい辛さ。です
(25g 248円 150日 2022.3)



パリパリしいたけ

長崎県産のしいたけをスライスしてチップスに。塩だけで味付けした自然な味わいです
(4g 268円 120日 2017.3)



ローストオニオンチーズ

プロセスチーズをオニオンパウダーと黒胡椒を効かせて味付け。やわらか食感です
(17g 248円 120日 2017.3)



ひとつちカマンベール

カマンベールチーズを配合したプロセスチーズをシート状の魚すり身で包みました
(22g 248円 120日 2016.3)



黒胡椒焼チーズ

3種ブレンドのチーズに黒胡椒をまぶして焼き上げました。しっとり&やわらかな食べ心地です
(20g 248円 120日 2013.10)

あんな売り方 こんな売り方

こんな商品もありました

発売して10年。この間、たくさんの商品を発売しましたが、原料事情、製造上の事情…さまざまな理由で、残念ながらお蔵入りとなった商品もあります。こんな商品がありました。懐かしさを感じつつ…。

- アップルマンゴー
- いか軟骨甘酢味
- いか軟骨の燻製
- いかの燻製仕立て
- イラン産ピスタチオ
- おつまみあさり
- おつまみかきフライ
- かつお香る和風チーズ
- 茎わかめ梅しそ
- 黒胡椒焼いか
- 桜貝の浜焼き
- 塩ミノジャーキー
- シーザーサラダクルトン
- 舌平目せんべい
- 熟成ごろさきいか
- 炭火焼肉風サラミ
- 瀬戸内の天竺鯛
- セロリマヨネーズ
- ソフトおつまみ鱈
- たこの甘酢風
- 鱈直火焼き
- 超やわらかさきいか
- つぶ貝の燻製
- 濃厚チーズいか
- ピリ辛焼えび
- ほんのり梅ゼリー
- まぐろの漬け風ジャーキー
- マヨさやえんどう
- 焼チーズと黒胡椒カシュー
- やわらか小いわし
- やわらか北海鱈とば
- やわらか焼えび



昨年4月にリニューアルオープンした直営店「KOBE 伍魚福 阪神梅田店」(大阪・梅田の阪神百貨店地下1階)にはデジタルサイネージを導入、全商品を紹介しています。それぞれの盛り付け画像がランダムに表示され、画面を見ながら商品を選べます



昨年3月に本社近くに設置したおつまみの自動販売機(左)、昨年末に神戸・三宮にオープンした直営店「伍魚福オツマミドコロ」の自販機とも定番商品です



昨年秋、JR上野駅構内に出店した期間限定店舗では、専用のコーナーを設けました



奇数月に本社で開催する即売会「伍魚福市」では、オトクなセット売りをします



スポット的に展開する移動販売車にも

27種類ある「一杯の珍極」シリーズのパッケージはカラフルでコンパクト。フック陳列もできます。中身の商品も色や形がさまざま、ずらりと並ぶと、ちょっとしたアート作品を覗いているような雰囲気です。この持ち味を生かして売り場もいろいろ。ずらりと並んだ壮観な売り場、一工夫したオシャレな売り方…あの手この手で作った売り場をご覧ください。



回転什器を使ってフック陳列 (東京都のスーパー)

これは思わず足を止めてしまいました! (兵庫県の雑貨店)



「一杯の珍極」を散りばめ、工夫を凝らした売り場です (兵庫県のギフトショップ)



レジ前を使って陳列 (兵庫県の酒販店)



一杯飲めるカウンターではちょっとオシャレな方法で (長野県の酒販店)



大きな珍極ボード、が目を引きます (東京都の酒販店)



壁面にフック陳列 (兵庫県の百貨店)



ギフト用にワインとセットでの販売 (大阪府の百貨店)

今春入社の新フェイストリオ

サクサク枝豆とカリカリチーズ
お客様繁盛係 鈴木彩乃
料理をしながら台所で飲むビールに合わせたいおつまみです。

カレーカシューナッツ
お客様繁盛係 金山千紘
軽い食感で、甘さと辛さのバランスがよく、チョイ飲みにおススメです

甘えびの丸干し
顧客対応チーム 鬼塚祐衣
帰宅後、すぐにつまめる。1日の終わりにぴったりのおつまみです。

揚げ塩 ぎんなん
お客様繁盛係 赤坂憲二
何と言ってもコレ。軽い食感とぎんなんのほろ苦さのバランスが絶妙です。

備長炭カシューナッツ
物流管理チーム 木村憲之
お菓子をまず食べない私に、定期的に無性に食べたくなる一品です。

九州産塩焼うるめ
顧客対応チーム 山根三奈
心地よい苦さが口いっぱいに広がり、日本酒をクイッといきたくります。

ピリ辛焼えびひれ
商品開発チーム 黒崎千栄子
やわらかくて食べやすい。程よい辛さと飽きない味付けで、ずっと食べていられます。

豚のど軟骨ジャーキー
代表取締役社長 山中勲
軟骨のゴリゴリした歯ごたえがクセになります。ホルモン好きにはたまりません。

私の一押し!