

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
【伍魚福ミュージアム】
vol.67

おいしくて、楽しくて、ちょっと工夫...
遊び心たっぷり!

おいしさ
ハジける!

伍魚福のおもしろポップコーン!

【TOPICS】

- 「一夜干焼いか」おいしい食べ方、教えます ~社員のとっておきのアレンジ料理~
- 「第13回 いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品決定!
- 「一杯の珍極」シリーズの季節限定セットの展開を始めました!

神戸市東灘区野田町8丁目5-14 TEL.078-731-5735(代) FAX.078-734-0772

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 【伍魚福ミュージアム】 2024年8月 / vol.67

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14

人気の食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極」シリーズ 春夏秋冬の3品セットの展開を始めました

発売して10年ちょっとになる食べ切りサイズのおつまみ「一杯の珍極」シリーズ。豊富な種類を生かしてさまざまなセット商品を組んでいますが、今夏から新しい3品セットの展開を始めました。現在、「KOBE夏色おつまみ」を販売中で、これに続き、秋色、冬色、春色に入れ替えていきます。女性が手に取りやすい華やかでかわいらしいパッケージで、陳列するだけで売り場の季節感を演出します。



季節ごとのPOPもご用意

KOBE 夏色おつまみ

売り場に季節感!
ひとり飲みにも!

オススメのお酒を記載。
夏は「For Beer」



〈セット内容〉
(販売期間:6月~8月)
甘えびの丸干し
黒胡椒焼チーズ
サクサク枝豆とカリカリチーズ

春夏秋冬、それぞれの季節に
合わせたカラーとデザインを
神戸の風景に

KOBE 秋色おつまみ 「For Sake」



〈セット内容〉(販売期間:9月~11月)
九州産塩焼うめ
ピリ辛焼えいひれ
北海真いかのげそ焼き

KOBE 冬色おつまみ 「For Wine」



〈セット内容〉(販売期間:12月~2月)
濃味ペペロンチーノ
ローストオニオンチーズ
燻製ミックスナッツ

KOBE 春色おつまみ 「For Sparkling」



〈セット内容〉(販売期間:3月~5月)
カマンベールピスタチオ
ひとくちカマンベール
長期熟成サラミ

参考価格: 800円(税抜) 賞味日数: 120日 ※シリーズ商品の変更などにより、セット内容が変わる可能性があります

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。

いつの間にこんなに…。ポップコーンの誌面をつくりながらちょっと驚いてしまいました。しかし、それにしてもたくさんありますね。この商品、ハロウィンの時期にいつも思うのですが、たくさん並べるほどよく売れる、というおもしろい商品です。大阪・関西万博の限定商品を今夏に発売しました。開幕ムードはいまひとつですが、これからの盛り上げに一役買いたいです。

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
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/>

遊び心たっぷり 伍魚福のおもしろポップコーン

おいしくて 楽しくて ちょっと一工夫...

伍魚福はお酒のおつまみのメーカーです。でも、作っているのはおつまみだけではなく、ご飯のお供、スイーツ類、兵庫・神戸のお土産...いろいろあります。その中からバラエティーに富んだポップコーンをご紹介します。ハロウィンでもお馴染みの「キャンディーポップ」キャラメル」が看板商品ですが、神戸、大阪、東京のご当地もの、期間や季節限定ものなど、ユニークな商品が続々と誕生しています。

☆ 神戸・大阪のご当地ポップコーン ☆

神戸、大阪の文化を生かしたご当地ポップコーンです。関西の主要駅や空港、高速道路サービスエリアなどで販売しています。お土産にぜひどうぞ。

大阪の「飴ちゃん」4つの味

大阪キャンデーポップコーン



大阪ではキャンディーのことを「飴ちゃん」と呼び、昔から手軽なお菓子として親しんでいます。黄(レモン)、橙(オレンジ)、赤(いちご)、紫(ラズベリー)の4つの飴ちゃん味のポップコーンです。ラベルの商品名も赤、ピンク、オレンジと3つのパターンがあります。

内容量:50g
参考価格:500円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ(mm):縦125 横70 厚さ70

大阪文化「みたらし団子」の風味です

大阪みたらし団子風味ポップコーン



「みたらし団子」をイメージした丸型のマッシュルームタイプのポップコーンに、甘辛しょうゆ味のキャンディーをコーティングしました。和風の味なので、パッケージも一工夫、クラフト紙(白)のスタンドバックに和柄のラベルを貼り付けました。

内容量:46g
参考価格:400円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ(mm):縦220 横140 厚さ60

苦みと甘さが調和した「オトナの味わい」

神戸コーヒーポップコーン



ポップコーンをキャラメルコーティングする際に、コーヒー豆の粉末と砕いた豆を加えています。コーヒーの香ばしい風味が際立ち、苦みと甘さのバランスがとれた大人の味わいです。ラベルはクラフト調で、神戸の町を象徴するイカリ、風見鶏、パンダの3種類があります。

内容量:50g
参考価格:500円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ(mm):縦125 横70 厚さ70

大阪人のように優しい、深〜い味わい

OSAKA ヒョウ柄ポップコーン



茶色(キャラメル味)と黒(竹炭入りキャラメル味)のポップコーンです。キャラメルソースにバターやホイップクリームを使用し、大阪人特有の優しい、深い味わいです。パッケージも「大阪らしい」「目立ってなんぼや!」の派手なヒョウ柄に。

内容量:50g
参考価格:500円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ(mm):縦125 横70 厚さ70

大人も子供も手が止まらないやさしい甘さ

キャンディーポップ)キャラメル



ポップコーンにキャラメルをコーティングしました。やさしい味わいとキャラメルの甘みが独特で、軽い歯応えに食べ出すと止まらないおいしさです。子供から大人まで幅広い層に人気があります。年々人気が高まっています。毎年ハロウィンの時期に合わせて、パッケージをハロウィンバージョンに切り替え、売上げが大きく伸びます。

内容量:160g
参考価格:498円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ(mm):縦290 横90 厚さ90

☆ 期間限定で、こんなのも作りました ☆

塩キャラメルポップコーン

昨年と今年の夏に販売。キャラメルソースと、粗さが持ち味の「鳴門の塩」をコーティング。「甘い」と「しょっぱい」が入り混じった不思議なおいしさでした。

ひなポップコーン

今年2月にひな祭り向けに販売。菱餅を連想させる白(バニラ味)、緑(メロン味)、ピンク(いちご味)の3種類のキャンディーをコーティングしました。



「大阪・関西万博」の限定商品

ミyakumiyakuダブルベリーポップコーン

NEW



来年の大阪・関西万博の開催ムードを盛り上げようと、7月1日に発売しました。万博の公式キャラクター「ミyakumiyaku」をイメージして、赤(ストロベリー味)と青(ブルーベリー味)の2種類のポップコーンをミックス。パッケージも味も楽しく仕上げました。万博が終了する2025年10月11日までの期間限定商品です。

※本商品は2025大阪・関西万博公式ライセンス商品です。

内容量:70g
参考価格:700円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ(mm):縦290 横140 厚さ60

白(バニラ)、黒(キャラメル)の2つの味

東京パンダポップコーン



パンダをイメージした黒と白のポップコーン。黒は竹炭パウダーを使ったキャラメル味、白はバニラ味です。2022年秋に東京・JR上野駅に期間限定ショップを出店した際に記念商品として企画、たいへん人気があったため、その後一般店舗での販売を開始しました。ラベルは座っているパンダ、寝ころんでいるパンダ、木につかまっているパンダの3種類があります。

内容量:50g
参考価格:500円(税抜)
賞味日数:120日
商品サイズ(mm):縦125 横70 厚さ70

アレンジ料理



きゅうりの酢のもの

いかにしっかり味があるので、塩、醤油など味づけは控えめです。あのおいしさが後を引いて、贅沢な酢の物になりました。



椎茸マリネ

スライスした干し椎茸をレンジでサッと加熱していかと袋に入れ、薄めた白ワインを少し加えて空気を抜き、3時間ほど置きます。椎茸が戻したほどには柔らかくなく、いかとの食感がびったりのシャレなおつまみに。

洋風マリネ

彩り野菜と合わせ、酢、マスタード、オリーブオイルを加えた調味液でマリネして、冷蔵庫で2〜3時間寝かせます。見た目も鮮やかな洋風マリネに仕上がります。



絶品

炊き込みごはん

一夜干焼いかと米1合、白だし大さじ3、しょうが少々で炊飯。いかの風味漂う絶品炊き込みごはんです。大満足でした。



キャベツのバター炒め和え

柚子風味に。いかにしっかり味があるので、キャベツはバターで炒めただけ。バターといかがよく合い、重厚な味です。和える前に柚子（レモンでもいい）にいかをひたしておくのがポイント。



紅白なます漬け

いかを1日、紅白なますに漬けました。いかに酢が馴染んで、後引くおいしさです。おとなしい味ですが、上品な雰囲気のある酢のものになりました。

めんつゆバター炒め

青菜と一緒にバターで軽くソテー。味付けはめんつゆ少々のみ。一味でアクセントをつけるのもおススメです。



ブロッコリーの軸和え

ちょっと凝りました。いか1本を2つから4つに裂いて細くし、ブロッコリーの軸の千切りと混ぜます。レモン汁をかけてマヨネーズで和え、鷹の爪をふりかけました。なかなか旨いおつまみになりました。



チヂミ

菊菜といかのチヂミ。ちょっと分りにくいですが…。いかと菊菜の味が合わさってオトナのおいしさです。いかに味があるので、酢醤油は不要です。



韓国風ピリ辛サラダ

コチュジャンとマヨネーズで和えるだけ！キャベツにトッピングして旨味あふれるピリ辛サラダのできあがりです。



キムチ和え

市販のキムチと和え、盛り付けた後、ごま油を少々かけてできあがり。カンタンでおいしい即席いかキムチです。



こんな食べ方/
あんな食べ方/
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！

一夜干焼いか



伍魚福を代表する商品と言っても過言ではないのが「一夜干焼いか」です。発売して30年近くになりますが、ずっとチルド商品部門の売り上げ1、2位を維持しています。太裂きなのにしっとりやわらかく、噛むほどにイカの甘みと旨さを味わえ、熱いファンの多い商品です。もちろん、そのまま食べるのがおいしい（と思います）のですが、いえいえ、どうして。ちょっと手を加えると、あのおいしさを活かしたとっておきのおつまみになります。社員が作った、あの甘みと歯応えを活かしたオリジナルの料理をご紹介します。

国産の鮮度の良い生スルメイカをボイル、味付け、乾燥させた「だるま」を焼いて裂くことで、いかの甘み、旨味を引き出しました。太裂きなのに、しっとりやわらかく、噛むほどにいかの旨みが口の中に広がります。皮つきなのが香ばしさとおいしさの秘密です。伍魚福が絶対の自信をもっている商品です。チルド4品、ドライ1品の5商品があります。



一夜干焼いか (75g)

内容量: 75g
参考価格: 980円(税抜)
賞味日数: 90日
商品サイズ: 縦255mm 横160mm 厚さ25mm
保存方法: 冷蔵(常温販売可)



お徳用 一夜干焼いか (114g)

内容量: 114g
参考価格: 1,480円(税抜)
賞味日数: 90日
商品サイズ: 縦310mm 横200mm 厚さ15mm
保存方法: 冷蔵(常温販売可)



33g 一夜干焼いか

内容量: 33g
参考価格: 598円(税抜)
賞味日数: 90日
商品サイズ: 縦230mm 横140mm 厚さ15mm
保存方法: 冷蔵(常温販売可)



G) 34g 一夜干焼いか

内容量: 34g
参考価格: 598円(税抜)
賞味日数: 120日
商品サイズ: 縦230mm 横140mm 厚さ15mm
保存方法: 常温



30g スモーク 一夜干焼いか

内容量: 30g
参考価格: 598円(税抜)
賞味日数: 90日
商品サイズ: 縦230mm 横140mm 厚さ15mm
保存方法: 冷蔵(常温販売可)

「いかなごのくぎ煮文学賞」 入賞作品決定

グランプリ

異次元の不漁に負けず
炊くくぎ煮

熊五郎様(福岡県・男性・71歳)

準グランプリ

いかなごの解禁日来ず
大阪の海を見つめる白髪漁師

熊猫太夫様(福岡県・男性・62歳)

郵便局賞

控えぬに出したくぎ煮が本当は
自信作なの上達したの

田曾真由美様(千葉県・女性・40歳)

短歌

三田氏講評

「少子化」「キックバック」「アレ」「光る君」、そして「異次元」と、今年も世相を反映させたくぎ煮川柳が揃いました。捻りの利いた楽しい作品が並ぶ中、この句からは作者がくぎ煮に寄せるストレートな心意気を感じました。くぎ煮ファンの総意を背負った力強い宣言です。

三田氏講評

今春、大阪湾ではイカナゴ漁が自主休業となりました。長いあいだつづけてきた営みができない哀しさや悔しさ……そんな思いが、情緒的な言葉ではなく、老漁師の視線という抑えた表現からしみじみと伝わります。

三田氏講評

見よう見まねで炊きはじめてから、いつも控えめな態度で食卓に運んでいたくぎ煮。今年は、自分でも合格点に達したような気がする。でも、自分では「美味しくできたわよ」などと口にしない。ふふふ、あくまでも控えめに控えめに。

各部門特選

いかなごのくぎ煮凝視の
お食い初め

俳句 浅野恵子様(神奈川県・女性・52歳)

来ぬ人の
松帆の浦を尋ねれば
藻塩は焼かでないくぎ煮を炊く

短歌 小竹哲様(兵庫県・男性・60歳)

ご安心はいつてますよ
おにぎりに

川柳 盟主クサイ様(鹿児島県・男性・42歳)

夜の冷蔵庫

詩 橋本麻美様(熊本県・女性・35歳)

白い釘煮

エッセイ 出雲遙様(大阪府・男性・61歳)

いかなごの洋食

エッセイ あけみ様(兵庫県・女性・小6)

ジュニア部門 グランプリ

小さきタコくぎ煮の
中に見つけ吉

川柳 悟老様(岡山県・男性・15歳)

ジュニア部門 準グランプリ

いかなごの洋食

エッセイ あけみ様(兵庫県・女性・小6)

三田氏講評

バック詰めされた小魚にまぎれこんだ小さなエビやタコを発見した経験は多くの方がお持ちでしょう。「当り!」と心弾む一瞬。

ジュニア部門 特選

白ごはん 舞台で泳ぐ
春告魚

俳句 フラフープ様(兵庫県・男性・高1)

食べたいと
強く願ったあの日から
叶わぬ恋と思うべきかな

短歌 音様(東京都・女性・中3)

アイワナビアー
くぎ煮宣教師

エッセイ 多良葵様(滋賀県・男性・高2)

いかなごのくぎ煮振興協会賞

三月のイベントと言えは…

エッセイ 花原和之様(岩手県・男性・59歳)

くぎ煮の使い方

エッセイ 井上裕様(兵庫県・男性・37歳)

私の食べる魚の9割はイカナゴ

エッセイ 良かなご様(三重県・男性・高2)

早春の想い

エッセイ 春野海様(東京都・女性・52歳)

食卓の錬金術師

エッセイ もぎうめ様(岡山県・女性・20歳)

俺の一升

詩 かげろう様(東京都・男性・40歳)

おばあちゃん

詩 びよ様(北海道・女性・20歳)

くぎ煮好きくぎ煮が好き人も好き

川柳 園田浩様(熊本県・男性・76歳)

解禁に憧れるのをやめられず

川柳 だんべいば様(三重県・男性・71歳)

いかなごのくぎ煮は母からのバトン

俳句 小田乃理子様(埼玉県・女性・63歳)

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。いかなご漁、大阪湾では禁漁、播磨灘では解禁後1日だけで終漁となるなど、史上最少の漁獲高になりました。市場価格もキロ7000円前後と空前の高騰。かつ量も極めて少なく、家でいかなごを炊けた方は非常に幸運だったといえます。当協会が毎年行っている「いかなごのくぎ煮コンテスト」も、参加者がいかなごを入手できず中止に。来年以降も厳しい状況が予想されます。希少ないいかなごを大切に売って応援し、あとは祈るのみ…。

山中勤・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)

特別審査委員長 作家・俳人 三田完氏 総評

イカナゴをめぐり、この春はとりわけ厳しい状況が報じられました。漁がわずか一日で打ち切りとなり、キロ7000円の高値の花になってしまったとか。不漁のさなかとはいえ、今年もたくさんのかき煮ファンが本文学賞に応募してくださいました。高値を嘆きつつも、それを笑いに転じるエネルギーな川柳作品をはじめ、くぎ煮にまつわる貴重な体験、若い方たちのフレッシュな表現などに、何度も心を動かされました。イカナゴよ、よみがえれ!そして、くぎ煮文学がますます栄えることを祈ります。



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30回オール読物新人賞受賞。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。

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。

くぎ煮.jp

検索

