

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] vol.74

いかなごの「釘煮」の記述を見つけました！

最古の文献？ 「くぎ煮」の起源は明治時代？



魚貝類の旬と食用法

1914(大正3)年発行 『大日本水産暦』

1922(大正11)年発行 『新らしき研究 和洋料理の仕方』



「いかなごのくぎ煮」盛り付け例

【TOPICS】

- 2025年度 伍魚福商品 売り上げベスト10!
- お店の〆元気、最前線⑭ 浅野日本酒店 SANNOMIYA(神戸市中央区)
- 「長田おやこdeわくワーク」事業 小学生が「伍魚福市」で接客体験しました
- こんな組み合わせ、アリ? 「マンゴー&パンチェッタ」を発売しました
- 「関西経営品質賞 関西経営デザイン認証」に認証されました

○本誌に掲載している文献の画像は、国立国会図書館デジタルコレクションより引用しています。

伍魚福 GOGYOFUKU MUSEUM 珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2026年5月 / vol.74

この春、イチ押し！ 見た目も、味も…こんな組み合わせ、アリ? 「マンゴー&パンチェッタ」を発売しました!

ドライマンゴーとパンチェッタ(豚バラ肉)という〆異色、の組み合わせの商品「マンゴー&パンチェッタ」を3月に発売しました。ドライマンゴーをスティック状にカットして、パンチェッタで巻くという斬新なもので、思わず売り場で立ち止まってしまいそうな、ちょっと奇抜な見た目です。もちろん、味わいも斬新!。合いそうにないマンゴーの強い甘みとパンチェッタの塩味が不思議に調和し、贅沢感のあるおいしさです。



これだけ見ると、「何だ、コレ?」と思ってしまうそうです

マンゴー&パンチェッタ

内容量 : 30g
参考価格 : 398円(税抜)、430円(税込)
賞味日数 : 60日(保存方法 : 冷蔵)
商品サイズ(mm) : 縦220 横120 厚さ10
JANコード : 4971875224395

こんなの初めて?! 伍魚福の「マンゴー&パンチェッタ」

他にはない 見た目 食感 味 新体験の家飲み!!

ドライマンゴーの甘味とパンチェッタの塩味が相乗効果でさらに美味しく! 今までにない味わいが広がります!!



コトPOPでも〆意外性、を前面に出しました 2月のスーパーマーケット・トレードショー(幕張メッセ)でも、ブース正面で大々的にアピールしました

「関西経営品質賞 関西経営デザイン認証」に認証されました!

「関西経営品質賞 関西経営デザイン認証」は、バックカasting型(目標とする未来像を描いてから、それを実現するための道筋を示す手法)で策定した経営計画を、顧客価値経営の視点から審査し、成長が期待できる企業を認証するもの。主催は関西生産性本部。認証期間は2026年1月から3年間。

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。

1914(大正3)年発行の料理本に「いかなごのくぎ煮」の記述があったのには驚きました。「大正時代には炊いていた」と地元のお年寄りから聞いていましたが、それを裏付ける記録をずっと探していました。ついに見つかった!という思いです。材料や作り方が今日とほとんど同じなのも驚きです。100年以上変わらずに食べ続けられているのです。なんという食べ物でしょう!

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 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



いかなごの「釘煮」の記述を見つけました!

1914(大正3)年発行の料理本『大日本水産暦』

最古の文献?

1914(大正3)年に発行された料理本『大日本水産暦』という文献で、「魚介類の旬と食用法」という項目の中に、いかなごの「釘煮」という表記があるのを見つけました。これまで弊社が確認している最も古い記述は1935(昭和10)年に発行された料理本『滋味風味土記』(魚谷常吉著)で、これより21年さかのぼることになります。「いかなごのくぎ煮はいつごろから食べられているのか」はずっと関心事でした。かねてより地域のお年寄りから「大正時代から炊いていた」という証言を得ていましたが、文献などでの「証拠」がありませんでした。今回、その証言が裏付けられました。

「くぎ煮」の起源は明治時代?

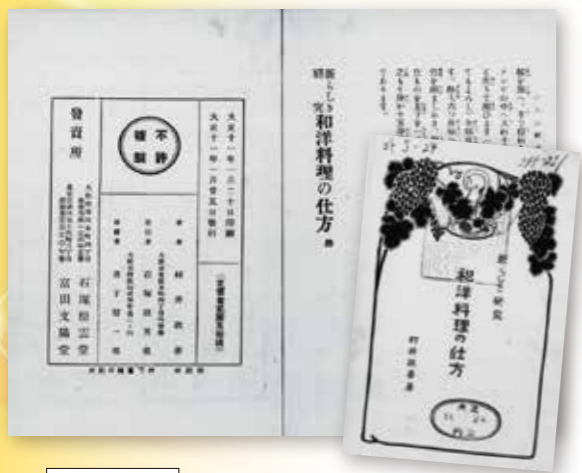
著者は水産講習所(現東京海洋大学)の初代所長を務めた著名な水産・生物学者の松原新之助氏。「数十年にわたる研究の末、旬の魚介類と料理法を著した」とあります。

「魚介類の旬と食用法」の項目の中に「いかなご(二、三月)」、さらにその食用法として「釘煮」と表記されています。当時、「釘煮」が旬の食べ物として定着しており、「釘煮」と書くだけで水産業関係者にはどのような料理かが分かったと推測できます。また、「いかなごのくぎ煮」の起源が明治時代にさかのぼることはほぼ間違いなさそうです。

大正11年発行の料理本にも記載

また、1922(大正11)年に発行された料理本『新らしき研究 和洋料理の仕方』にも、「玉筋魚釘煎り」の表記があるのを見つけました。著者は、1920(大正9)年、内務省(当時)に設置された「国立栄養研究所」の調理部長を務めていた村井政善氏。著名な料理研究家で、家庭料理のほか食生活の改善、栄養学の啓蒙など、幅広く活躍した方です。20年以上にわたる調査の末に執筆したものです。

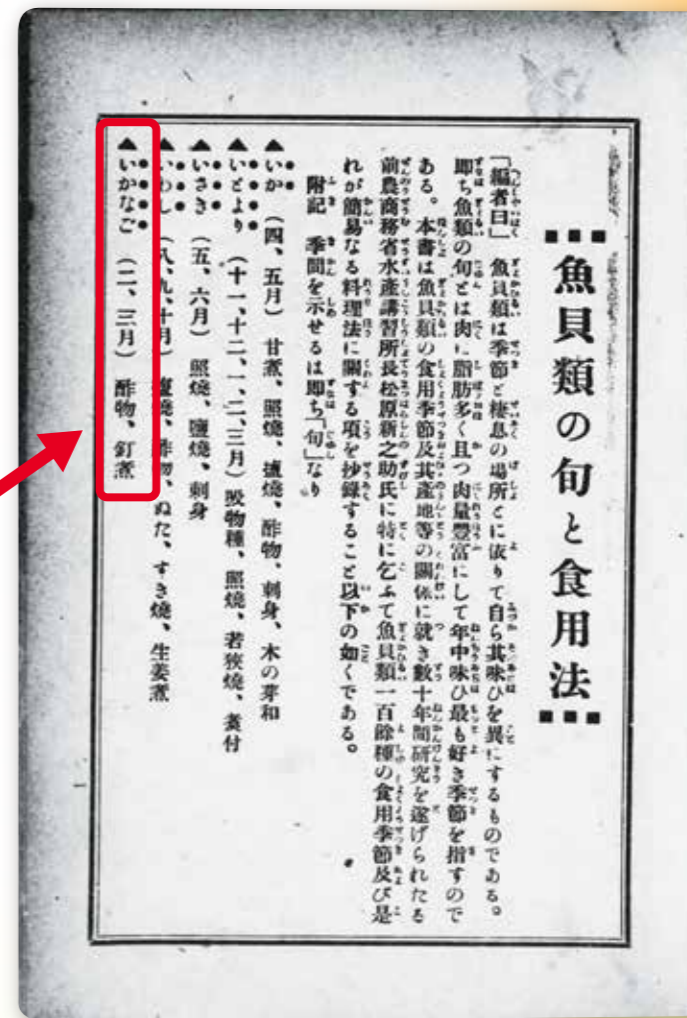
「いかなごのくぎ煮」の炊き方について、材料や量、具体的な手順に至るまで、事細かく記されており、今日とほぼ同じ炊き方をしていたことが分かります。特に「玉筋魚兵庫煮」と、わざわざ兵庫のくぎ煮の項目が設けてある点が興味深いです。「山椒の葉を入れる」との表記も見えます。



表紙



ぜひ「社長ブログ」をご覧ください。



表紙

伍魚福と「いかなごのくぎ煮」

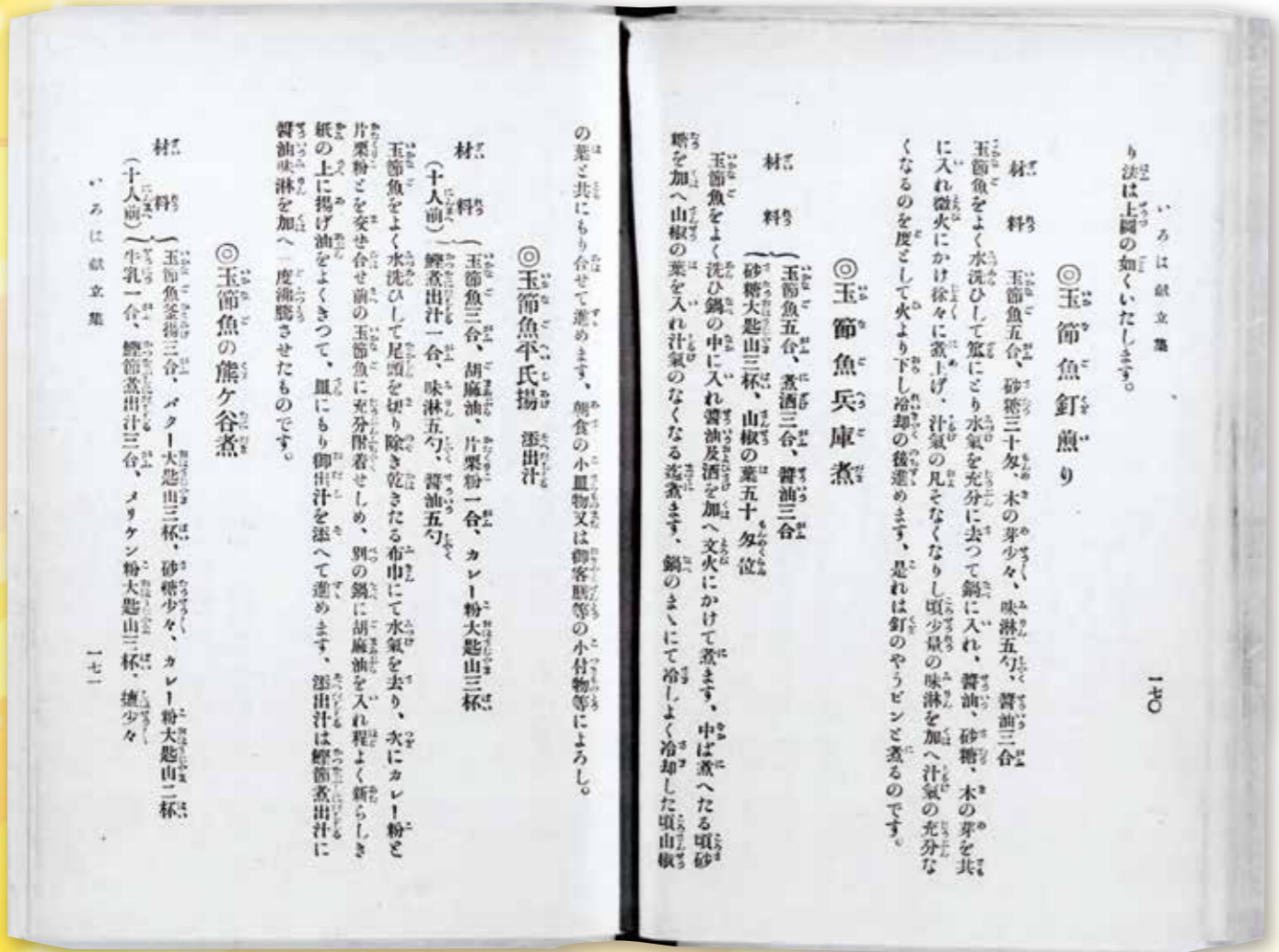
毎年早春、播磨灘から大阪湾にかけての海域で、いかなご魚が解禁されます。いかなごの稚魚(新子)を醤油や砂糖、みりん、生姜などで甘辛く炊き上げたのが「いかなごのくぎ煮」です。炊き上がった姿が錆びて折れ曲がった釘のように見えることから「くぎ煮」と呼ばれます。伍魚福は地元漁師町で古くから親しまれているこの「くぎ煮」に着目、神戸のお土産として1971(昭和46)年に初めて商品化しました。以降、この地域の食文化を守り、全国に普及させようと力を注いでいます。「いかなごのくぎ煮振興協会」の設立、「いかなごのくぎ煮コンテスト」や「いかなごのくぎ煮文学賞」の開催、「いかなごのくぎ煮発祥の地」の石碑の建立など、さまざまな活動にも取り組んでいます。



※「くぎ煮」は伍魚福の登録商標です(商標番号1988658)



ぜひ「社長ブログ」をご覧ください。山中勤が発見の経緯など、詳細を記しています。



『新らしき研究 和洋料理の仕方』(170~171ページ)

※本誌に記載している文献の画像は、国立国会図書館デジタルコレクションより引用しています。

2025年度 売上げベスト10

ドライ商品

1位
前年度1位



ピリ辛さきいか天 (80g)

伍魚福の看板商品。「伍魚福」の名前を知らなくてもこの商品は知っている、という人もいるのでは…。同じような商品がいろいろありますが、噛むほどに出てくるイカの旨み、独特のピリ辛…。このおいしさはどこにも負けません。「百聞は一食に如かず」です。

2位
前年度3位



40g ピリ辛さきいか天

原材料の値上がりで、「ピリ辛さきいか天」シリーズはこのところ値上げ、値上げを余儀なくされており、少量サイズの商品を手にするファンが増えているようです。缶ビールを飲む際にもってこの食べ切りサイズです。もっとたくさん入れたいのが偽らざる本音です。

3位
前年度10位



家飲みおつまみ アソート

2024年度に10位にランクインしたと思ったら、なんと2025年度はベスト3。これはちょっと驚きました。ここまででは…という思いです。海産物、豆菓子など14種類の個包装おつまみを詰め合わせた大袋です。味よし&コスパよし、がウケたのでは。

4位
前年度6位



大入倶楽部

4位にランクを上げました。名前の通りの`大入り`で、抱えるほどの大きな袋です。「柿の種」「バタピー」など、小袋入りの豆菓子5種類が110個あまり入っています。「家飲みおつまみアソート」とともに、「大容量&個包装おつまみ」のブームでしょうか。

5位
前年度4位



G) 34g 一夜干焼いか

「一夜干焼いか」の値上げで、低価格規格として2023年に発売しました。以降、4~5位を維持しています。やはり、「一夜干焼いか」のファンが多いことを実感します。もっとも、喜んではいられません。ホントはもっとお手頃な価格で、ご購入いただきたいのです。

6位
前年度7位



ちりめん山椒 (75g)

淡路島産のカタクチイワシと、養父(やぶ)市の特産・朝倉山椒と一緒に炊き上げたもので、兵庫県の海と山の恵みが詰まった商品です。生から炊いたゆえのやわらかさが特徴で、一度食べると虜になるおいしさです。毎年、春、秋の「新物」が楽しみな商品です。

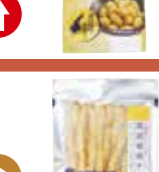
7位
前年度5位



一杯の珍極) 揚げ塩ぎんなん

「一杯の珍極」シリーズで、ずっと売上げナンバーワンを誇っている人気商品です。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。使用している塩は淡路島の藻塩。深い味わいおいしさの秘密です。`おもしろい`商品ですよ。

8位
前年度一



26g揚げ塩ぎんなん

「一杯の珍極」シリーズの「揚げ塩ぎんなん」を単品商品にして、2024年5月に発売しました。実績がある商品だけに、やはりベスト10に入ってきました。当然かと。世の中、数知れないおつまみがありますが、こんな味のものはないので、と思っています。

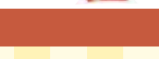
9位
前年度9位



一杯の珍極) 黒胡椒焼チーズ

チーズにブラックペッパーをまぶし、こんがりやわらかく焼き上げました。しっとり&やわらかの食感が人気の秘密です。細いのにコクのある味わいが印象に残ります。もうちょっと太かったら食べ応えがあるのに…と思いますが、このスリムさがこの商品の命なのです。

10位
前年度8位



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。この商品ならではのやさしい甘さが人気です。何の変哲もない…こともないのですが、おいしくて人気があります。毎年秋にハロウィンパッケージ版を企画していましたが、2025年はハロウィン限定のポップコーンを発売しました。

伍魚福には`おいしい`/`うれしい`/`たのしい`商品がいろいろあります。2025年度の売上げベスト10を、トピックスなどとともに紹介します。



チルド商品

1位
前年度1位



クリームチーズ 生ハム包み

6年連続で売上げナンバーワンをキープ。いっこうに人気に陰りが見えず、向かう所敵なしの独占状態です。今や、伍魚福を代表する商品に。まだまだ売上げを伸ばしそうな勢いです。女性にとっても人気です。理由はそのおいさと、かわいらしい形状です。

2位
前年度2位



一夜干焼いか (75g)

巷には同じような商品がありますが、伍魚福がおいさにかけてはどこにも負けない自信をもっている商品。噛むほどに旨みが広がるそのおいしさは自画自賛ながら見事です。今年も6月上旬から8月中旬まで、思い切った20%増量キャンペーンを展開します。

3位
前年度5位



チャーシュー とん兵衛

このところ4~5位をキープしていた実力派ですが、2020年度以来、5年ぶりにベスト3に入ってきました。ブロックに切ったりスライスしたりと、好きにカットしていろいろな料理に使えて重宝します。温めると一段とおいしく、ラーメンに入れると最高です。

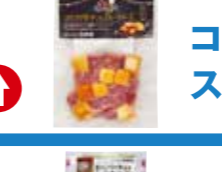
4位
前年度3位



S) わさびチーズ入り 焼ちくわ

リピーターに支えられ、上位に定着しています。丁寧に焼いたちくわの芯に、わさび風味のチーズを詰めました。この商品の旨さはズバリ、ちくわとわさびチーズのコンビネーションです。2つが混じり合ったおいしさは格別。まだの方、ぜひ一度食べてほしいです。

5位
前年度8位



コリコリ牛タンと スモークチーズ

2024年3月発売。初めて食べたとき、「これは旨い!」と思いました。初年度にいきなりのランクインには驚きましたが、2年目の2025年度はさらに3ランクアップ。まだ上を狙いそうです。ぜひ、牛タンとチーズと一緒に口に入れてほしい。最高に旨いです。

6位
前年度4位



カマンベール入り チーズと生ベーコン

カマンベール入りチーズをスモークを効かせた生ベーコンで包みました。一口サイズで、まるごと口に放り込んでほしいです。チーズと生ベーコンの相性の良さを満喫できます。盛り付けに工夫すれば、テーブルを華やかに演出できます。1つで満足の食べ応えです。

7位
前年度一



33g 一夜干焼いか

「一夜干焼いか」の少量サイズです。以前からある商品ですが、2025年度にベスト10に入ってきました。より多くの人に食べてほしいと企画した商品です。買いやすさが浸透してきたのでしょう。それだけこの商品のファンがいるということの証明です。

8位
前年度7位



マンゴー& クリームチーズサンド

このところチーズ商品の中で、1、2を争う人気商品です。特に女性の人気が高く、まとめ買いする方も。マンゴーの甘さとチーズの味わいのバランスが人気の秘密で、甘みと酸味の調和が絶妙です。2025年秋にリニューアル、よりクリーミーになりました。

9位
前年度9位



ブルーチーズ香る クリームチーズ生ハム包み

2023年3月発売。ブルーチーズは敬遠されるかも…という危惧を覆し、同年度にいきなりランクイン。2年目の2024年度、3年目の2025年度と、下位ながらベスト10を維持しています。ほんのりと香る芳醇なブルーチーズを味わってほしいです。

10位
前年度6位



S) 王道の チーズちくわ

伍魚福商品の中では、珍しく尖ったところのない淡白な味わいの商品です。ちくわとチェダー入りチーズのコンビネーションがとてもよく、奇をてらわない`自然体`のおいしさ。目立たない存在ですが、飽きないおいしさで、こういう商品が息が長いと思います。

全国にある伍魚福のお取り引き先店舗。アイデアや工夫にあふれた「元気」なお店を紹介いたします。今回は角打ち（立ち飲み）のイメージを一新したお店「浅野日本酒店SANNOMIYA」を訪ねました。

浅野日本酒店 SANNOMIYA (神戸市中央区)



店長 田中綾香さん

「角打ち」のイメージを一新

浅野日本酒店は大阪、京都、東京、神戸、横浜と、大都市のターミナル駅近くに5店舗を展開しています。角打ち（立ち飲み）スタイルで飲んで買える店のため、電車で行ける立地がポイントです。

その一つ、神戸市にある「浅野日本酒店SANNOMIYA」は、席数がカウンター、テーブル合わせて16人分ほど。角打ちというと、昔ながらの昭和の雰囲気、で、ちょっと入りにくいイメージがありますが、女性が1人でも入りやすいオシャレな内装のお店です。「角打ち」のイ



「角打ち」コーナー。銘柄の説明とにらめっこしながら、じっくりと味わえる



約100銘柄の純米酒が揃う

イメージが変わります。

置いてある日本酒は地元・兵庫の純米酒を中心に約100銘柄。ずらりと並ぶお酒はすべて試飲できます（ビールなどは除く）。「日本酒ってたくさん銘柄があって、飲んでみないと分かりませんね。お客さんが買って飲んで、好みじゃないと残念な思いをしてほしくないの」と店長の田中綾香さん。

じっくりと飲み比べて買える

来店客は30〜40代を中心に幅広く、最近は女性客が増えてきて、現在、男性6、女性4くらいの割合だそうです。1人、あるいは2人連れが多いそうで、「賑やかに飲むというよりも、静かに、

じっくりと酒質をみるように飲む人が多いです」と田中さん。これこそこのお店の目指すスタイルです。1つの酒蔵にフォカスを当て、その蔵の3銘柄を選んでおつまみをつける「利き酒セット」もあります。ここで存分に飲み比べをしてから、気に入った銘柄を買って帰れます。日本酒好きな人や、自分の好きな酒を見つけないかと思っている人にとって、場所も便利だし、肩も凝らないし、リースナブルでもとても利用勝手がいいお店です。ちなみにお昼の12時から営業しています。

伍魚福商品は扱い勝手がいい

伍魚福商品との出会いは、他の酒屋さんを回っている時に見かけたこと。



3銘柄+おつまみの「利き酒セット」

大阪、京都の店で扱い始め、三宮店では2022年7月のオープンの時から扱っていただいています。

商品を選ぶポイントは、まずお酒に合うこと。次いで、角打ちのおつまみとして提供する際の使い勝手の良さ。価格はもちろん、ロス対策やハンドリングを考え、賞味期間も大事だそうです。「この点、伍魚福さんの商品は賞味期間が120日以上のものがたくさんあるのでありがたいです」

中でも人気なのが「備長炭カシユーナッツ」「カマンベールピスタチオ」など。「一杯の珍極」カレールカシユーナッツ」は、スパイシーな味つけが、特に個性やクセのある日本酒の魅力を引き立てるとか。気に入った商品をお店で買って帰る人もけっこういるそうです。

浅野日本酒店 SANNOMIYA

神戸市中央区
北長狭通 2-5-5

- TEL 078-599-6445
- 営業時間 12:00~23:00
- 年末年始のみ休業



「長田おやこde わくワーク」事業

小学生が「伍魚福市」で接客を体験しました

POPを作成し、商品をアピール!

伍魚福が本社を置く神戸市長田区は2025年度に区制80周年を迎えました。その記念事業として、地域の伝統産業・文化を親子で体験する取り組み「長田おやこde わくワーク」を実施。弊社は同事業に参画し、1月10日（土曜日）に小学生5人が参加してワークショップを実施しました。当日は弊社商品の即売会「伍魚福市」の開催日。子供たちは自ら作成したPOPを商品に取り付け、来場したお客さまに直接、商品をアピールしました。

「まずは講義。POPとは何ぞや、どう書くのか…などなど。真剣な表情で聞いていました。」



講義のあとはさっそくPOP作り。食べては書き、書いては書き…。時間は限られています。けっこう厳しい。



試食もどうぞ



POPを完成させたら、大急ぎで「伍魚福市」会場へ。商品に取り付けて、お客さんに商品をアピール。自分の言葉でおいさを説明する姿が印象的でした。買ってもらえたかな…。



ボクもや!



バッチリや!

おいしいでしょう?



買ってくれるかなあ…



自分で作ったPOPを設置



自分で作ったPOPを設置。あの短い時間でよくこれだけのものを…と、ちょっと驚きました。