

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2008年1月号
[伍魚福ミュージアム]

伍魚福の目指す企業像

もっとお客様に喜ばれる企業へ
より安全もっと安心な食を追求
正真正銘・神戸の銘品



神戸 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム]
〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14 / TEL.078-731-5735 / FAX.078-734-0772 / お問い合わせ・お客様繁盛係(担当 藤原)

TEAM GOGYOFUKU

伍魚福Spiritを再認識し、経営品質の向上と理念実現に全力で取り組みます。

品質保証部		お客様繁盛推進部	
会長 山中 勉	社長 山中 勲	部長 片岡 一治	部長 一幡 末嗣
お客様繁盛推進部		お客様繁盛推進部	
東日本G首都圏Tリーダ	東日本G首都圏Tリーダ	東日本G特命Tリーダ	中日本・九州Gリーダ
課長 佐藤 良文	山下 宏光	山田 泰弘	課長 加茂田 勝
お客様繁盛推進部		お客様繁盛推進部	
近畿G	近畿G	近畿G	近畿G
石田 亘	下田 あゆ子	課長 高橋 英二	矢引 幸二
商品部		お客様サービス部	
ハード商品開発G兼神戸銘品G	ソフト商品開発G	ハード商品開発G	お客様サービス部生産管理Gリーダ
児島 豊	村田 晴美	松浦 由貴子	係長 佐藤 篤文
お客様サービス部		管理部門	
神戸物流センターリーダ	神戸物流センター	神戸物流センター	神戸物流センター
係長 南川 知久	都 知道	関谷 正幸	山崎 哲人
お客様サービス部		管理部門	
生産管理G	顧客対応Gリーダ	顧客対応G	情報システムGリーダ
佐藤 文彦	辻 美穂子	田中 修二	佐々木 繁
お客様サービス部		管理部門	
		順次、社員ブログに登場します。ご期待ください。	
管理部リーダ	経理・総務G		
課長 栄 陽子	降幡 弘美	—— 伍魚福URL ——	
		http://www.gogyofuku.co.jp/	

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。

新年明けましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりました。みなさまのおかげをもちまして伍魚福ミュージアムも晴れて発刊2年目の春を無事迎える事が出来ました。4月には新卒の新入社員を6名迎える予定です。みなさまの繁盛のお役に立てるような情報をドンドン掲載してまいりますので、本年もよろしくお願いいたします。

伍魚福ミュージアム 編集長 藤原 英樹

神戸 伍魚福

お問い合わせ／お客様繁盛係(担当 藤原)

〒653-0051 神戸市長田区野田町8丁目5-14
<http://www.gogyofuku.co.jp/>

TEL.078-731-5735
FAX.078-734-0772

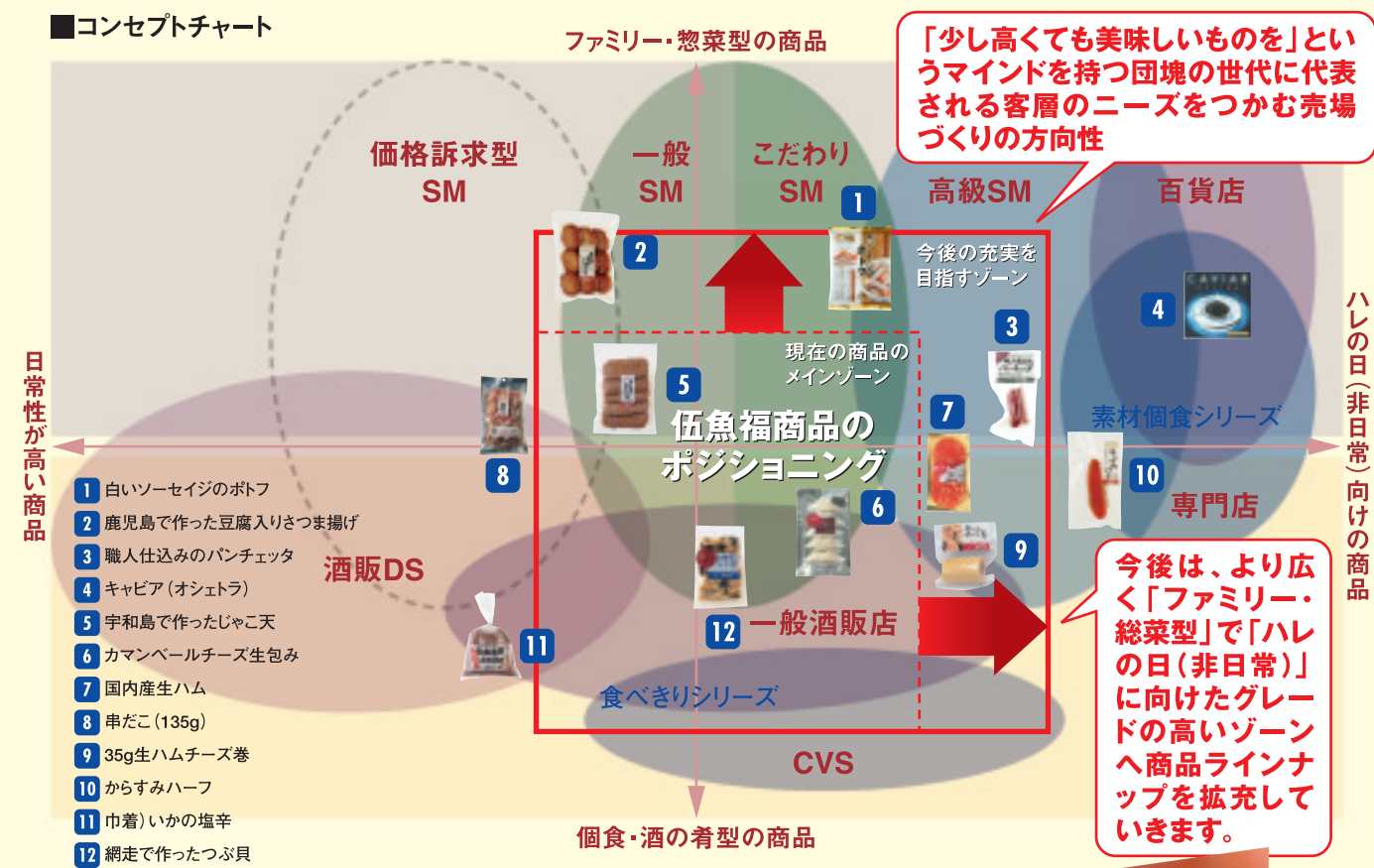
潜在需要は年間 **1,000億円!**

チルド珍味のトップメーカー、伍魚福の提案する「エンターテインングフード」

「エンターテインング」とは、「おもてなし」「人を楽しませる」という意味です。

300アイテムの多彩な商品から ストアコンセプトに合わせた売場をご提案します。

伍魚福は300アイテムを超える商品の特性を、下のように明確に位置付け、ストアコンセプトや販売戦略、ターゲットに沿った効果的な品揃えをご提案しています。縦軸は上の方は「ファミリー・惣菜型」の商品、横軸の右の方がグレードの高い「ハレの日(非日常)」向けの商品です。



シーズン性や消費者マインドに応じた企画をご提案します。

例えば一般家庭をメインターゲットとした食品スーパーの場合は、より広い客層のニーズに対応する「ファミリー・惣菜型」の売場をレギュラーゾーンにご提案し、季節ごとに顧客の購買意欲を刺激する「ハレの日(非日常)」向けの商品企画を、といった展開をご提案しています。

「ハレの日」に向けた企画のご提案



経営理念

1. すばらしくおいしいものを造り、お客様に喜ばれる商いをする。
2. 仕事を通じてお互いに、共感を持たれる商いをする。
(お得意先から見なくてはならない会社)
3. 仕事を通じて人格の向上に喜びを感じるようにする。



代表取締役社長 山中 勲

二〇〇八年は、原油や原料の高騰を背景として、商品の価格改定をせざるを得ない厳しい環境の中での幕開けとなりました。伍魚福では従来から経営理念の第二に「お客様に喜ばれる商いをする」を掲げており、今年「品質保証の深耕」「商品開発の強化」「価値提供のプロセス整備」の3つの点に注力して、皆様に喜ばれる企業を目指してまいります。

あけまして
おめでとうございませす。

2008年 お客様に対して伍魚福が特に力を入れていただくこと

1. 品質保証の深耕

依然として消費者の食への安全・安心に対する不信を招くような事件が続く中、伍魚福では2007年に掲げた食の安心・安全に関する社内目標「3つの宣言」をより深く追求してまいります。

伍魚福は

不安のないお店づくりのために
商品の品質をさらに高めていきます!

- 宣言1 重大な顧客クレームゼロを目指します。 宣言3 表示クレームゼロを目指します。
- 宣言2 生産を委託している協力工場の品質レベルの向上を目指します。



2. 商品開発の強化

商品開発の面からも、消費者の不安解消にお応えする取り組みを進めてまいります。

伍魚福は

安心の原料にこだわった
商品開発に注力します!

「安心」
「健康」

例えば

●日本国内の産地にこだわった商品
日本全国に幅広いネットワーク持つ伍魚福だからこそ、産地にこだわった商品開発をスピーディに実現できます。

●イペリコ豚の特性を生かした商品
通常の豚より健康に良いといわれるイペリコ豚の特性を生かした商品を、生産地の開発から取り組んでいます。

3. 価値提供のプロセス整備

伍魚福のマーケティング機能のうち、お客様の業態や市場のニーズに合った商品づくりを進めるためのリサーチ機能を強化。商品開発における仮説立案から、商品発売後のチェック、さらなるご提案へつなげるフィードバックといったロジカルな価値提供のプロセスを整備してまいります。

伍魚福は

よりお客様の業態に合った
商品開発・売場提案をいたします!



2007年は
商品に対する
ご意見カードを導入



伍魚福は3つの視点で
お客様に喜ばれる企業を目指します。

風見伍魚

今年、伍魚福が商品の品質で取り組ませていただくこと

宣言1

重大な**顧客クレームゼロ**を目指します。

宣言2

生産を委託している協力工場の**品質管理レベルの向上**を目指します。

宣言3

表示クレームゼロを目指します。

伍魚福では全商品について定期的に独自検査を実施しています

伍魚福の独自検査

商品の重要度に応じて自主検査を年間1〜4回実施。また必要に応じて実施。

微生物検査

食品添加物検査

水分活性値検査

協力工場での検査

生産ごとに検査

●水分活性値検査
生ハムなどの非加熱食肉製品についての「品質」の検査



金属探知器



●微生物検査 ●保存性検査
●官能検査
●機械器具の拭き取り検査 など

商品情報データベースを導入

eBASE



●消費者に対するアカウンタビリティを果すために

eBASEのシステムは、商品の製造工程・包材などの仕様情報と、原産地や微生物検査、残留農薬など安全・安心に関わる情報をひとまとめに管理する食品業界向けのデータ管理システム。小売業をはじめ導入する企業が増え、現在では導入企業は約5500社に至っています。伍魚福では、食品メーカーとして、食の問題・不安を抱える消費者に対するアカウンタビリティ（説明責任）を強化し、伍魚福の安全・安心の「3つの宣言」を実現する先進的な取り組みのひとつとしてこのeBASEを導入しました。

製造情報

●原材料
●製造工程・規格情報
●包材・資材情報
など

安全情報

●原産地
●微生物検査の証明書
●残留農薬
●理化学検査
など

スピーディー対応
全社員対応
オンライン対応

商品データベース

できたて時（初発）の安全・安心をチェック

伍魚福では法律の規定よりも厳しい独自の目標を設定しています

例) ソルビン酸の含有量
<法律の規定> <伍魚福>
2.0 > **1.4**
g/kg以下 g/kg以下

食品添加物検査

保存料（ソルビン酸等）・合成着色料（タール色素等）・亜硝酸根などの添加物を検査。

微生物検査

食中毒の原因となるサルモネラ菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌などを検査。

定期検査

出荷

保管場所での管理

協力工場での検査

生産

商品カルテ作成

合格

保存性検査

保管

予備検査

試作品

商品企画

味・色・においのチェック

官能検査

保管・出荷時にも厳しい検査・管理を実施

温度管理



1日4回温度をチェック

8時・12時・15時・終了時に管理者がチェック

賞味期限の表示は3段階チェック



ラベルの内容が正しいかチェック



裏ラベルのチェック



商品のチェック



原材料に関するチェック

●産地を表示している商品は主原料の原産地証明をチェック
●協力工場による商品カルテの内容と実際の製造の照合・確認
●伍魚福による協力工場への立ち入り検査 など

商品ラベルに表示する情報をチェック

協力工場 → 商品情報 → 商品部 → 伍魚福 → 情報管理 → 品質保証部 → チェック

●配合比のチェック
食材・添加物が正しく配合比の多い順に表示されているか
●アレルギー品目のチェック
アレルギー関連の25品目が正しく表示されているか
●原材料のトレーサビリティのチェック

●アレルギー25品目

卵	あわび	かに	さば	もも
乳	いか	キウイ	大豆	やまいも
小麦	いくら	牛肉	鶏肉	りんご
そば	えび	くるみ	豚肉	ゼラチン
落花生	オレンジ	さけ	まつたけ	バナナ

賞味期間の安全・安心をチェック

微生物検査



ラベルに表示する予定の賞味期間より長いあいだ試作品を保管したあと、主に微生物検査を行い安全性を確認。

「賞味期間」経過後、安全期間において保存性検査をしています！

例) 賞味期間40日の商品の場合、できてから

57日後に
保存検査を実施

※伍魚福は外部の「検査専門機関」にて微生物検査・理化学検査等を実施しています。

より安心、もっと安全な食を追求。
自信をもって販売していただける商品のご提供のために。

今年も展示会に出展します。

招待状は貴社担当の繁盛係へお問い合わせください。

※FOODEX JAPANの招待状は数に限りがありますので、お早めにお問い合わせください。※展示会について詳しくは各ホームページをご覧ください。

国際食品・飲料展
FOODEX JAPAN 2008

期間 2008年3月11日(火)～14日(金)

会場 幕張メッセ (8ホール F-45)
千葉市美浜区中瀬 2-1

ホームページ <http://www.jma.or.jp/foodex/>

2008 スーパーマーケット・トレードショー

期間 2008年2月20日(水)～22日(金)

会場 東京ビッグサイト (東京国際展示場)
東ホール (東5ホール 5-419)
東京都江東区有明3-21-1

ホームページ <http://www.smts.jp/>

2008年度の
新商品・注目商品を
発表予定!
ぜひ
ご来場ください!

物産デリカ・弁当・外食・給食専門展
今年は「**ファベックス2008**」にも出展予定!!

期間 2008年4月9日(水)～11日(金) 会場 東京ビッグサイト

昨年の展示会の様子

2008年3月1日より商品の規格および価格を改定いたします。

近頃の原油価格の上昇、バイオエタノール需要の増大にともなう食用穀物需給の逼迫、中国の需要拡大などにより、商品の基礎原料および資材・運賃関係の価額が大幅に高騰するなど、食品をとりまく環境が著しく変化中、弊社では商品の生産性の向上、物流・受注システムの改善によるコストダウンなどの努力を重ねて参りましたが、現在の品質を保ちつつ、コストダウンを図るだけではこの厳しい状況に対応しえないと判断し、2008年3月1日より規格および価格の改定を実施させていただくこととなりました。今後も安全・安心を第一に掲げ、上質の商品を皆様に安定的にご提供させていただけるよう尽力する所存ですので、何とぞご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。

素材にこだわり、製法にこだわる、

正真正銘 神戸の銘品

神戸の春の風物詩は「元祖」の伍魚福から

いかなごの
くぎ煮

伍魚福のくぎ煮は
素材・鮮度・製法が違います。

■素材 神戸近海の「須磨・明石」の漁場で獲れるいかなごだけを使っています。潮の流れが速い明石海峡の海にもまれ、イキの良い身の引き締まったいかなごが、味良く食感も良くくぎ煮になります。

■鮮度 いかなごの稚魚は身が傷みやすい魚です。須磨・明石沖で獲れたいかなごを、新鮮なまますぐ近くの淡路島の港に揚げ、島内の向上で加工。その日のうちに炊き上げています。

■製法 大量生産の蒸気釜は使わず、昔ながらの小鍋を職人が手で返し、ガスの炎で微妙な火加減をしながら作っています。

くぎ煮の
「元祖」は
伍魚福です

「くぎ煮」は伍魚福の登録商標です。
商標番号 / 1988658

明石沖でとれた「日本」のマダコ

明石だこの
やわらか旨炊き

マダコの漁獲高が
全国1位の兵庫県から。

兵庫県の中でも、明石海峡付近で漁獲されるマダコは「明石だこ」と呼ばれます。明石海峡の速い潮の流れが栄養豊富な海をつくり、明石だこはよく肥え、その身は弾力があり、噛むほどに甘みが出てくるのが特徴で、日本一の呼び声もあります。伍魚福の明石だこのやわらか旨炊きは、その旨味を引き出しながらしつこさの無い醤油風味の味付けで仕上げた絶品。酒の肴はもちろん、おかずとしてもご賞味いただけます。

絶品神戸ビーフの深い味と食感

神戸牛の
すきやき旨煮

世界の舌を魅了する
神戸の逸品ビーフ。

赤身のおいしさや脂肪の旨味がとけあうやわらかい霜降り肉として、世界に知られた神戸牛。伍魚福の「神戸牛のすきやき旨煮」は、永年の経験に試行錯誤を重ねた醤油・水飴・みりん・食塩を合わせた特製タレで丹念に炊き上げ、すきやき風の上品な味に仕上げた逸品。絶妙の火加減と薄いスライスで、ふんわりとした食感も魅力です。

個体識別
番号により
1頭1頭
管理!!

なるほど納得!

いかに太郎の「なるほどゼミナール」

Q 神戸牛って
どんな牛?

神戸 伍魚福

A

兵庫県で生まれ育った但馬牛の血統をもつ黒毛和牛であること、月齢が生後28カ月以上から60カ月以下であること、そのほか肉質の格付けなど厳正な基準に合格した牛だけが「神戸肉」「神戸ビーフ」と呼ばれます。伍魚福では、一般的知名度から「神戸牛」を商品名にしていますが、「神戸肉」の中でも兵庫県産(但馬牛)証明書などの3つの証明書を保有し、個体識別番号によるロット管理をしている正真正銘のものを「神戸牛のすきやき旨煮」に使用しています。