

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 2014年1月号
[伍魚福ミュージアム]
vol.28

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2014年・vol.28
〒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/マーケティング室(担当:定浪)

真の「お客様繁盛係」となる!



エンターテインメント(entertaining)
[用]人・映画・話などが(人)を楽し
ませてくれる、おもしろい、楽しい、愉快な
一[名][U]もてなし、接待

スパイラル(spiral)
[名]らせん(の一卷き);数学渦巻き線、
経済(学)スパイラル、連鎖的変動;
(物価・価格の)急上昇[降下]

2014年 展示会出展のご案内



第48回 スーパーマーケット・トレードショー-2014 SUPERMARKET TRADE SHOW

期 間 2014年2月12日(水)~14日(金)
会 場 東京ビッグサイト(東京国際展示場)
東ホール(東6H-02)
最寄駅 りんかい線「国際展示場」駅
ゆりかもめ「国際展示場正門」駅
ホームページ <http://www.smts.jp/>

「珍味を極める」伍魚福が家飲みに最適なチルド珍味、
ドライ珍味をご提案します。
また、「神戸で一番おもしろい会社」を目指す伍魚福が、
伍魚福コトPOPの取り組み、
伍魚福流売場作りのご提案をしますので、
是非お越しください!
招待状をご希望の方は、貴社担当の繁盛係へお問い合わせください。



こだわり
チルド珍味
コーナー



こだわり
ドライ珍味
コーナー



皆さまのご来場を
お待ちしております!

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。

旧年中は、多大なご支援を賜り誠にありがとうございました。vol.26より編集長を務めさせていただきましたが、まだまだ至らない点が多々あったかと思いま
す。本年は、昨年より一層お得意先様にお役に立てる情報をお伝えしていきますので、宜しくお願い致します。

編集長 定浪 健太

(表紙デザイン/商品部 黒田 佳代)

次回の「GOGYOFUKU MUSEUM」は2014年3月に発行します。

KOBE 伍魚福

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

お問い合わせ/マーケティング室(担当:定浪)

TEL.078-731-5735(代)
FAX.078-734-0772

真の『お客様繁盛係』となる！

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

今から15年ほど前から、伍魚福では営業のことを「お客様繁盛係」と呼んでいます。

「営業」として商品を売るだけではなく、お客様のお店が繁盛するように提案し、実現していくことが我々の仕事である、そういう思いで名付けたものです。

2014年、伍魚福はこの原点に戻り、「真の『お客様繁盛係』となる！」をスローガンとして、小売業の皆様のお役に立つため、次の3つの課題に取り組んで参ります。

- ① ビジネスモデル革新・チームメンバー、小売業、協力工場、協力会社にとって「もっとおもしろい仕事」に
- ② 売れる売場作り・売場で仕事ができる・消費者が足を止める「もっとおもしろい売場」に
- ③ 売れる商品作り・良く売れて、家庭でも話題の広がる「もっとおもしろい商品」に

今年もよろしくご指導・ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



代表取締役社長
山中 勤

神戸で一番
おもしろい会社になろう！

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てる商いをする。
- 3 仕事を通じて人格の向上に喜びを感じるようにする。

マーケティング本部

2014年度 強化するポイント

メインターゲット：「酒と食に対して好奇心旺盛な60代夫婦」に向けた棚割り提案、販売促進強化、新商品で鮮度が高い売場創造。

- 店舗ごとのお客様にマッチする棚割り提案
- 新しいお客様にお買上げいただける販売促進

新商品を通じて、新しい伍魚福の魅力とお客様価値づくり

今年は、お客様に喜んで頂き、お得意先様と喜びをわかちあう、真のお客様繁盛係として貢献して参ります。

統括 高橋 英二

酒と食に好奇心旺盛な多くのお客様が、立ち止まりお買い上げいただける売場を、お得意先様と協働でつくり続けます！

商品本部

2014年度 強化するポイント

安心感の中に、驚きのおいしさとおもしろさを追求した新商品の開発

見にくい、わかりにくい、開けにくい、使いにくい等の不の徹底改良

指名していただけるブランドデザインづくり

すば抜けたおいしさ、おもしろさ、酒の肴らしさ、美しさ、わかりやすさ、使いやすさ、珍しさ、新しさ、懐かしさ…などなど、一つ一つの商品特徴を極めます！

統括 大橋 弘樹

「やっぱり伍魚福がいい！」とブランドを指名していただけるよう、個性の強い商品づくりを極めます！

管理本部

2014年度 強化するポイント

誤送クレームZERO

売れ筋商品の欠品ZERO

心のこもった梱包で、安心と真心をお届け

チームワークと個人のリーダーシップを高めて、最高の出荷品質を極めます。

統括 佐藤 篤文

「最高の出荷品質」を実現する為に、社内フローの全体最適を行います！

品質本部

「伍魚福の商品なら安心」、
「伍魚福の対応には満足」と思っただけ、
お店の繁盛のお役に立つ
品質保証体制を確立します！

2014年度強化するポイント

重大クレーム
(異物混入・賞味期限表示ミス) ゼロ

お客様からの
お問い合わせ対応の満足度向上

社内検査体制の強化による
不適合品の出荷阻止

協力工場との関係及び連携をさらに強化し、
クレームの未然防止・再発防止体制を整えます。
また、小売業、消費者の皆さんからのお問い合わせへの
対応スピード・対応内容をレベルアップし、
よりお客様のお役に立つ品質本部となることを
目指します。



品質保証部統括 南川 知久

品質本部統括 山中 勤

客観的な基準に基づく安全と
消費者の納得による
安心を追求します



安全・安心についてのご意見、ご感想もぜひお寄せください

ターゲットに合わせた 売場例



売場づくりに関するご意見、ご感想をぜひお寄せください

昨年販売したヒット商品の候補



商品に対するご意見、ご感想をぜひお寄せください

最高の出荷品質を極めます



接客・物流サービスについてのご意見などをぜひお寄せください

商品・売場・販促の悩み・困りごとは伍魚福にご相談ください。お客様の目標達成のために全力でサポートいたします。(お客様相談室 Tel.078-731-7234)

珍味を極める

珍極の原点

酒の肴を極め続けて

伍魚福の創業物語

昭和10～20年代

京都の製茶から神戸の珍味へ
創業の原点と再出発

伍魚福を創業した山中家は、江戸時代から、京都府南部の宇治田原町で製茶業を生業とし、「山中碧翠園（へきすいえん）」を営んでいた家柄でした。

昭和10年代、現社長の祖父にあたる山中正親（まさちか）が一念発起して、神戸でスルメの加工業を創業しました。神戸は言わずと知れた港町。乾物のイカがよく流通していました。これをやわらかく戻し、味付けして珍味や付き出しとして卸していました。これが珍味に携わりはじめた伍魚福の原点となります。

ところが、その後、世相は戦争一色に染まっていき、食糧事情も悪化。戦争前後の混乱期のなか、山中正親の起こしたスルメ加工業は倒産してしまいました。

昭和28年、戦後の復興がようやく途につきました頃、山中正親の息子、直次郎（初代社長）と勉（現会長）の兄弟で再創業。昭和30年、有限会社五魚福を設立しました。

当初の社名は「五魚福」でした。この由来についてはおもしろい話があります。再創業にあたって、地元神戸の「賽の目さん」という古い師の方に占っていただいたところ、「五種類の魚を館で炊いて酒の肴をつくれ」と言われたのだそうです。これをそのまま屋号にしたのが、「五魚福」でした。しかも、このとき、倒産してしまつたので、工場もないのですが、というところ、古い師は「工場なら、西の方にある」といったそうです。その話を取引業者の方によると、なんと、ちょうど西の方に倒産した、おかきの工場があるということでした。これを借りて、再出発の地としたのが、伍魚福の旧本社です。現在でも登記簿上の本店は、この旧本社の住所（神戸市長田区海運町）になっています。

昭和30年代

お酒と珍味、酒飯店と伍魚福
今に続く運命の出会い

昭和35年、伸ばしたイカにういのペリストをはさんで乾燥しカットした「うに松葉」の開発に成功。そのほか、再出発してしばらくは、先代を継いだイカ製品や魚介類の製造加工品の販売を中心としていました。

昭和38年、ひとつの転機が訪れます。東京のある珍味屋さん、酒飯店に珍味を売っているらしいという情報が入ってきたのです。確かに珍味を買われるお客様がどこにいらるか考えれば、酒屋さんはまさにぴったりでした。当時から、いわゆる「立ち呑み屋さん」が多数ありましたが、今というコンビニエンスストアのように、食品や調味料などを販売している酒屋さんもありました。そこで、酒飯店向けに、「酒の肴」としての味にこだわったドライ珍味の商品開発・品揃えを充実。東京で酒飯店向けのルートセールスのやり方を学び、関西でも酒飯店の販路開拓をはじめました。現会長の勉自身も自転車に乗って、よく酒屋さんへ営業に回っていました。これが、酒飯店の皆様と伍魚福の出会いになります。

昭和40年代

現本社完成 そして
「ずばらしくおいしいもの」への誓い

昭和45年、株式会社伍魚福に改組。酒飯店に珍味を販売するというビジネスモデルが軌道に乗り、昭和47年には、現本社ビル（神戸市長田区野田町）が完成しました。

この頃、二代目社長となった山中勉（現会長）が経営指導をお願いしていたのが、経営コンサルタントの吉田尚弘先生です。先生の指導は独特なものでした。具体的なことはほとんど言わず、「常に背中」に短刀をあてられたつもりで仕事をせよ」などと、仕事への姿勢を厳しく指導されました。また「お前の夢は何だ」といった質問をして、課題を与えられ、自分たちで考えて、それを形にしました。年商2億円の頃に「年商10億円」の計画をつくったのも、先生の指導によるものです。

その吉田先生からは、1年前に出会った当初から「今年中に経営理念をつくれ」と言われていました。ところが、理屈を人に教えたりすることが嫌いな性分だった現会長は、なかなかつくろうとしませんでした。すると先生は、とうとう「経営理念をつくらなければ、経営指導はしない」と最後通告を突



旧本社工場での製造風景（戦後、倒産したおかき工場を借り受けました）
手前が初代社長・山中直次郎



初期のカタログ（魚介類を中心に28種類を掲載）



当初の主力商品「乃いか」のラベル
（社名が五魚福になっています）



昭和40年代のカタログに掲載されている商品



現社長の祖父・山中正親（左）と
現会長・山中勉（右）



昭和47年頃の伍魚福社員（中央の赤ちゃんが現社長・山中勲）

伍魚福の歩み

江戸時代	山中家が京都で製茶業「山中碧翠園」を営む
昭和10年代	山中正親が神戸でスルメ加工業を創業
昭和28年（1953）	山中直次郎・勉が再創業
昭和30年（1955）	有限会社 五魚福を設立 初代社長 山中直次郎
昭和35年（1960）	「うに松葉」の開発に成功
昭和38年（1963）	酒飯店ルートに販路拡大
昭和40年（1965）	百貨店との取引開始
昭和41年（1966）	山中勉が社長就任
昭和42年（1967）	垂水駅ショッピングセンターに出店
昭和45年（1970）	株式会社 伍魚福に改組
昭和46年（1971）	鉄道弘済会（キヨスク）との取引開始
昭和47年（1972）	いかなこの「くぎ煮」（登録商標）を商品化
昭和48年（1973）	現本社ビル竣工
昭和55年（1980）	経営理念を策定
昭和63年（1988）	全国酒食品問屋へ販路拡大
平成元年（1989）	商品科学研究所創設（現第2研究所）
平成3年（1991）	物流センター竣工
平成9年（1997）	チルド珍味「酒の肴全国津々浦々」を開発
平成12年（2000）	「ふるさと小包」ポータルサービス 取引開始
平成14年（2002）	全国の大酒販専門店へ販路拡大
平成15年（2003）	第1研究所竣工
平成18年（2006）	通販カタログ「酒の肴仕入カタログ」の発行開始
平成19年（2007）	「スパーマーケットトレッドショー」への出展開始
平成20年（2008）	通販システムについて全国有名問屋と提携
平成22年（2010）	酒の肴仕入WEB開設
平成23年（2011）	東京チルドセンター稼働
	山中勉会長就任、山中勲社長就任
	珍味情報誌「GOGGYOFUKUMUSEUM」の発行開始
	商品情報データベース「eBASE」を導入
	業務用商品の取り扱い開始
	コトPOP情報誌「コトPOP研究所レポート」の発行開始
	新ロゴ制定・CI導入



昭和40年代のカタログに掲載されている旧本社前事務所（現第2研究所）と
営業車（フォルクスワーゲン・ビートル）

昭和50年代～

全国津々浦々の酒の肴へ
お客様の笑顔とともに

昭和55年には全国酒食品問屋へ販路を拡大。平成元年に開発したチルド珍味「酒の肴全国津々浦々」シリーズは、水産製品、練製品、畜産製品、チーズ製品など、部門の垣根を超えた品揃えで、全国の有力酒販店から好評を博しました。平成12年には「スパーマーケットトレッドショー」に出展。従来のスパーの売場にはなかった、酒の肴という発想のご提案がスパー業界の皆様にも好評をいただきました。また同年には酒販店向けにカタログ通販もスタート。まさに全国津々浦々の皆様に伍魚福の珍味をお届けできるようになりました。

現在では全国約4000店舗以上のスパー・酒専門店、伍魚福のチルド珍味コーナーを設置いただけるようになりました。今年、さる新聞社の記者の方が、沖縄県にある離島の酒屋さんの店先で、伍魚福の商品を見つけて驚かされていました。

この現在の伍魚福があるのは、珍味との出会いがあったからこそ。そして皆様に本当に喜んでいただけるために、「ずばらしくおいしいもの」を目指してきたからこそ。消費者や小売業の皆様感謝しつつ、今後も伍魚福は、珍味を極めたいと思っています。

き付けました。そこで、その年の大晦日、先生を自宅に招き、二人で書齋にこもってまとめることにしました。
そこには、いろんな思いを込めました。「少し高くて、おいしいものを食べて喜んでほしい」という思い。集金時に取引先と喧嘩して痛感した「気持ちの通じた商売をしたい」という思い。土日休まずに仕事をして、研修の時間もとれない中、「仕事をしながら成長できるような会社になりたい」という思い。最後に吉田先生が紙に書いて「これでええか」と言っていた。それが、現在も伍魚福の中心にある経営理念です。（経営理念はP1に掲載）

『全員がいかをさばける会社』を目指して！ 伍魚福プレミアム研修開催！

伍魚福は、中期経営計画において、「神戸で一番おもしろい会社」を目指しています。
『おもしろい会社とは何か?』を従業員全員で考えたところ、「珍味メーカーなのだから、全員がいかをさばけたらおもしろいのではないか?」という案が出て、2013年度より正式に人材育成スローガンとしました。
そこで、当社の売れ筋商品でもある“いか”のことを深く知るため、全従業員が参加していかをさばく研修を2013年10月、3回に分けて実施し、全員が受講しました。
当日は、NHK神戸や神戸新聞の取材もありました。



写真は研修を実施した、人材育成センター（旧双葉小学校）

まずは講師より、いかの構造等を座学で教わり、さばき方を見学。
講師は、水産高校や大学の水産学科を卒業した伍魚福メンバーです。



班に分かれて実践！



社長の山中也実践！



協力工場の社長（写真中央）が、北海道から応援に駆け付けてくださいました。



NHK神戸より、インタビューも受けました。

胸、足、ごろ（内臓）に分けて
きれいにさばけました！



今回の研修で製造工程を体験したのは…



ヒリ辛ささいか天

調味液にささいかを漬けて油で揚げますが、ささいかが団子状態になったり、焦げてしまったりと思うようにいかず、協力工場の大変さを身を持って知りました…。



2013年6月に発売した新商品。茹でたいかを冷水でしめ、調味液に漬け込んでからオーブンで加熱乾燥させました。シンプルに思えて、実は手間のかかる一品です。



やわらか甘酢いか

まあいっかあんなに笑顔で飲んでるし
トド様（福岡県・女性・59歳）

伍魚福賞

「お義父さん」彼が初めて呼んだ夜
葵様（女性・26歳）

優秀賞

おつまみはべラレダ産の茄子胡瓜
となみ様（埼玉県・男性・53歳）

優秀賞

やけ酒に待ったをかける子の寝顔

【作者コメント】
この句は我が子が幼かった頃のことを思い出して詠んだものです。仕事でのストレスが溜まってくると、ついお酒に逃避しがちでした。特に会社でミスをした日には、やけ酒で二日酔いになるほど飲んでまたミスの繰り返し。そんな時我が子の寝顔を見て、この子の為にも「やけ酒は止めよう」と思いました。
結局 我が子にお酒の飲み方を教わった様なものです。それ以来、適量のお酒で楽しい晩酌をしています。

柳月様（北海道・男性・48歳）

佳作

おつまみの袋がばつと開けゴマ

中川 浩様（兵庫県・男性・72歳）

酒を注ぐ父のゼンマイ動き出す

札幌 靖人様（東京都・男性・48歳）

定年の後も律儀にニ合酒

菅澤 正美様（静岡県・女性）

就活を終えて安堵の酒を飲む

ピコタン様（広島県・女性・57歳）

愛用の猪口と今宵も熱いキス

寺本 龍平（兵庫県・男性・72歳）

最優秀賞以外の作者コメント、選者・渡辺氏の選評や他の入選作品などをWEBページに掲載しています！ぜひご覧ください。家飲み川柳 検索

総評

おいしいおつまみをいただきながら家で飲む楽しみを詠んだ3120句と格闘して、楽しく選をさせていただきました。テレビのナイターの勝敗に喜ぶ憂したり、ご主人より奥さんの方が強かったり、奥さん娘さんが家で「女子会」を開いたり、家飲みもいろいろですね。やはり家族との会話や家族の笑顔が一番！という句 終電を気にせず飲めるのも家ならではの、という句がたくさん見られました。飲むと奥さんが綺麗に見えるという方もいっぱい。どうもごちそうさまでした。
入選された皆様、おめでとうございませう。入選を逃した方も、来年こそは入選目指して頑張ってくださいね。

選者 川柳作家

渡辺 美輪氏

今回の入賞9作品、入選23作品、番外編17作品は、今後売れ筋商品を中心に、パッケージ裏面に掲載させていただきます！

※写真は「宇和島で作ったじゃこ天」に掲載中の第1回入賞作品です。

第二回 家飲み川柳実施概要

応募期間：2013年7月1日～8月31日

応募方法：Eメール、FAX、郵送

応募総数：3120句

最優秀賞：1名

優秀賞：2名

伍魚福賞：1名

佳作：5名

「家飲み川柳」は、毎年7月8月に開催します！

募集期間：2014年7月1日～8月31日

ぜひ、ご期待ください！