

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.40

日本一の酒どころ「灘五郷」

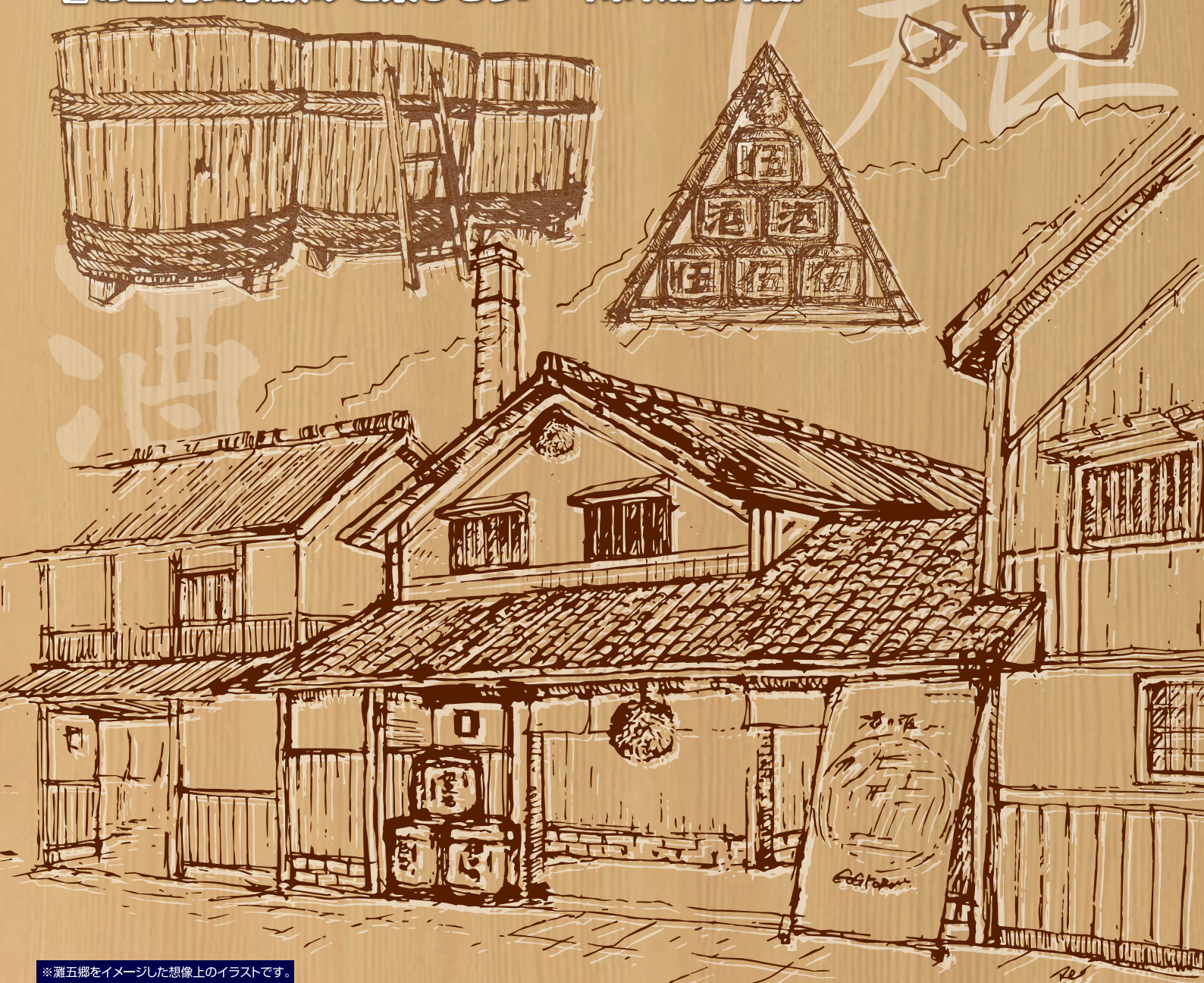
— 伍魚福の商品はここで販売しています —

contents

【珍味ものがたり — おいしさへのこだわり③
「鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ」

【「第6回 伍魚福家飲み川柳」入賞作品決定

【お正月に家飲みを楽しもう! — 年末年始向け商品



※灘五郷をイメージした想像上のイラストです。

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2017年11月 / vol.40
〒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 (担当 佐久間 史信)

お正月は「みんなで家飲み」を楽しもう!
年末年始向け商品のご案内

ふぐひれ



国産とらふぐのヒレを
焼きました。湯呑に入れ
て熱燗を注ぐだけで、
カンタンにふぐのひれ
酒ができあがります。

本品1袋で2~3杯の
ひれ酒を楽しめます。

参考価格: 333 円 (税抜)

※11月1日から2018年1月末までの販売です。

ワインパーティーにはこれ!
4種のチーズ
セット

タイプの異なる4種類のチー
ズを詰め合わせました。それ
ぞれ個包装にしているため、
お好みのワインに合わせて
楽しめます。ちょっとした
プレゼントにも。

セット内容

しっとり焼きチーズ / ひとくちレッドチェダー
ひとくちカマンベール / 黒胡椒焼きチーズ

参考価格: 880 円 (税抜)

※販売は12月末頃まで。

伍魚福オールスター
家飲みセット

1年の感謝の気持ちを込め、
今年も登場!
おトクなセットです!

売れ筋5商品を詰め合わせました。バラ
エティーに富んだ中身なので、家族団ら
んにぴったり。特にビール、日本酒にオ
ススメです。賞味期間が90日と長いので、少しずつ、
長く楽しんでいただけます。持ち運びに便利な手提げ袋入り
で、帰省時のちょっとしたお土産にも最適です。



人気の5種類をおトクなセットにしました!



オールスター家飲みセット

セット内容

ビリ辛さきいか天 (97g) / のり天ブラックペッパー味 (68g)
S) やわらか焼いか (52g) / 一杯の珍極) 揚げ塩ぎんなん (22g)
一杯の珍極) 備長炭カシューナッツ (36g)

参考価格: 1,480 円 (税抜)

※通常の5商品合計参考価格より264円おトクです。

※12月1日から年々までの販売です。数量限定につき、売り切れ次第販売
を終了させていただきます。

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。

灘五郷の酒造会社が加盟する灘五郷酒造組合さんとは、いろいろな日本酒のイベントでいっしょに活動しています。参加して
いて目を見張るのは、若い女性が多いこと。カップルだけでなく、女性グループもかなり多く、日本酒のイメージが変わりつ
つあるのでは…と感じます。若い世代に日本のこの食文化にもっと誇りをもってもらえるよう、がんばりたいと思います。

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

KOBE 伍魚福

お問い合わせ / お客様繁盛推進本部 (担当 佐久間 史信)

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 <http://www.gogyofuku.co.jp/>

日本一の酒どころ 「灘五郷」を訪ねました

【灘五郷】

「灘の生一本」で知られる全国屈指の日本酒の生産地。神戸市の灘区・東灘区、および西宮市にまたがる地域にあり、酒造りに適した米、上質の水、冬場に六甲山から吹き降ろす寒風「六甲おろし」と、酒造りに最適の環境に恵まれている。明治中期以降、東から今津郷（西宮市）、西宮郷（同）、魚崎郷（神戸市東灘区）、御影郷（同）、西郷（神戸市灘区）の5つのエリアに区分され、「灘五郷」と呼ばれている。灘五郷酒造組合（神戸市東灘区）の加盟社は27社。



「灘五郷」でおいしいお酒ができる理由

1 「宮水」
江戸末期、西宮と魚崎で酒造りをしてきた櫻正宗の山邑太左衛門は、場所によって造る酒の味が異なることに気づき、その原因が水にあることをつきとめました。これが「宮水」の誕生です。「宮水」はリンやカルシウムなどのミネラル分を豊富に含み、それが麹菌や酵母の栄養分となり、酵素の作用を促すため、酒づくりに最適の水とされています。酒の風味をそこなう鉄分はほとんど含まれていません。西宮市内には山邑が「宮水」を発見したと伝えられる「梅の木井戸」があります。

2 「山田錦」
言うまでもなく、お酒の原料は米です。1923（大正12）年、兵庫県立農業試験場で誕生したのが酒米「山田錦」です。酒造好適米の代表格として知られ、なかでも兵庫県産山田錦は、品質の良さから「酒米の王者」と称されます。一つ一つの米粒が大きく、中心部の「心白」と呼ばれるデンプン質が大きいのが特徴です。たんぱく質の含有量が少なく、雑味の少ない日本酒を造ります。この山田錦の生産地のすぐ近くにある灘五郷の酒蔵は、古くからこの酒米を使って酒造りをしてきました。

3 「丹波杜氏」
お酒を造る職人さんを「蔵人（くらうど）」と呼び、その職人さんを束ねる人を「杜氏（とうじ）」と言います。杜氏は、言わば酒造りの最高責任者です。灘五郷の蔵人は丹波（たんば）地方（兵庫県）の出身者が多く、その技術が硬水に適していたため、灘の酒造りにぴったりでした。ちなみに丹波杜氏は南部杜氏（岩手県）、越後杜氏（新潟県）とともに、日本三大杜氏と呼ばれます。灘五郷は水、米といった原料だけでなく、酒造りの技術の面でも、恵まれているのです。

※灘五郷は日本酒の生産量、出荷量で「日本一」です。



日本一の酒どころとして知られる「灘五郷」。兵庫県神戸市・西宮市の沿岸部に位置する灘五郷は、古くから酒造りが盛んで、江戸後期には江戸で消費される酒の8割を供給したと言われています。「灘の酒」は全国にその名を馳せており、「日本酒のふるさと」と言っても過言ではありません。

1995年1月の阪神淡路大震災では、多くの酒蔵が甚大な被害を受けましたが、街を歩けば、瓦屋根を乗せた白壁土蔵造りの酒蔵、赤煉瓦の酒蔵など、いまでも当時の面影がそこかしこに残っています。酒のおつまみを生業としている当社にとって、この灘五郷はとても深い関係があります。

す。個々の酒造会社さんとの取引はもちろん、灘五郷酒造組合さんとは、いろいろな日本酒のイベントで協力したり、当社が毎年実施している「伍魚福家飲み川柳」に後援をいただいたり…。

今回はそんな灘五郷で当社の商品を販売していただいている酒造会社さんの記念館・資料館を訪ねました。

伍魚福商品は ここで販売しています！

灘五郷には酒造会社の記念館や資料館が点在しており、大半が無料で入館できます。昔の酒造りで使われていた設備や道具類の展示など、「灘の酒」の歴史とこだわりを肌で感じることができます。レストランやカフェ、ショップを併設しているところもあり、ちょっとタイムスリップしたあと、余韻にひたるのも楽しいです。6つの施設で伍魚福商品を販売していただいています。（2017年10月現在）

1 沢の鶴資料館

■開館時間：10:00～16:00
■休館日：水曜日、お盆、年末年始



2 白鶴酒造資料館

■開館時間：9:30～16:30
■休館日：お盆、年末年始



3 菊正宗酒造記念館

■開館時間：9:30～16:30
■休館日：年末年始



4 櫻正宗記念館「櫻宴」

■開館時間：10:00～22:00
（施設によって異なります）
■休館日：火曜日



5 白鷹緑水苑

■開館時間：11:00～19:00
（施設によって異なります）
■休館日：第1、3水曜日



6 白鹿クラシックス

■開館時間：10:00～19:00
（近隣の博物館、記念館は異なります）
■休館日：火曜日



◀各社の記念館や資料館のショップでは、日本酒に合う商品を中心に、弊社のおつまみを販売しています。（写真は白鶴酒造資料館）



▶昔の酒造りの道具を展示したり、映像とともに酒造り工程を紹介したりと、各社とも展示方法に工夫をこらし、臨場感たっぷりです。（写真は白鶴酒造資料館）



鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

日本酒に合うおつまみ、ビールに合うおつまみ、ワインに合うおつまみ…。伍魚福にはチルド系、ドライ系のさまざまな商品があります。毎年、たくさんの新商品が生まれてきますが、どの商品にも弊社ならではのこだわりがあります。このコーナーで多種多様な商品の「おいしさ」の秘密をご紹介します。
今回はチルド商品「鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ」です。

鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

内容量	9枚
参考価格	569円(税抜)
賞味期間	50日
商品サイズ	縦250mm 横170mm 厚さ20mm
JANコード	4971875220861
保存方法	冷蔵

※12月末まで「マーガリン付きキャンペーン」を実施中

S)鹿児島で作った豆腐入りさつま揚げ

内容量	7枚
参考価格	498円(税抜)
賞味期間	50日
商品サイズ	縦250mm 横170mm 厚さ30mm
JANコード	4971875230051
保存方法	冷蔵



生産工程は独特です。原料はスケソウダラと「まえそ」。「まえそ」は「えそ」という白身魚の一種で、もちもちした食感が持ち味です。スケソウダラのすり身と豆腐の一部をブレンダー（混合機）に入れて混ぜ合わせます。



① 原料の1つの白身魚「まえそ」。新鮮な状態で使うため、東シナ海で獲れたものを、その日のうちにさばきます。



② スケソウダラのすり身と豆腐の一部をブレンダーに入れ、混ぜ合わせます。

豆腐は毎朝運ばれてくる作りたてのものを使用します。豆腐を入れることで、ふんわりとした食感になります。ここに地元の地酒と甘酒を隠し味に加えます。これで甘さがグツと増します。

練り上げる際に秘密があります。豆腐が完全につぶれないところで抑えるのです。商品の断面に見える小さな白いものは豆腐の粒です。

石臼で1時間以上練る

練り上げたものを今度は石臼に移し、その日にさばいたえそと残りの豆腐、調味料を加えてもう一度練り上げます。この工程が一番のポイントで、一時間以上もかけて丹念に練ります。



③ 混ぜ合わせた後、石臼に移し、1時間以上練ってコシを出してから、さばいたえそと残りの豆腐、調味料を入れ、さらに丹念に練り上げます。

こうしてこそ、きめ細かさや独特の弾力感が生まれ、揚げた際、皮が薄く、もっちり、しっとりしたさつま揚げになります。

ま揚げになります。石臼でなければこの食感になりません。

練り上げ状態を見極めるのは職人の目です。気温や湿度、その日の原料の状態などによって条件は違います。最良の状態を見極めるのは、まさに職人技です。

この後、一枚分ずつ小判状にして、ベルトの上を移動させながら油で揚げます。なたね油にグレイプシードオイル（ぶどうの種の油）を加え、サラリと揚がるようにしています。



④ 練り上がったものを装置に入れて1枚分の量ずつ押し出し、ローラー（右側）をくぐらせて小判状にします。



⑤ 160～170℃の油で揚げます。両面がムラなく揚がるように、途中、回転させながら揚げていきます。

両面がこんがりしたきつね色になるよう、途中、回転させながら揚げていきます。最後に油吸引機で表面についた余分な油を取り除きます。



⑥ こんがり揚げたさつま揚げの表面についた余分な油を、油吸引機で取り除きます。

温めるとさらにおいしく！

もう一つ職人技があります。それはパッケージへの封入。袋の一片から九枚のさつま揚げを入れます。楕円形とはいえ、大きさは形、色は微妙に異なります。これとこれを隣り合わせたらピッタリくる…。そんなことを一瞬で判断し、なおかつ、全体がきれいにまとまるように、九枚並べて入れます。惚れ惚れするような手さばきです。



⑦ 9枚のさつま揚げを、全体がおいしそうに見えるように、色や形、サイズを見極めて組み合わせ、袋に入れます。



⑧ 50日間の賞味期間を保つため、袋に詰めた状態で、90℃のお湯で40分間ボイルします。その後、冷却し、必要なラベルを貼ってできあがりです。

現在、「マーガリン付きキャンペーン」を実施中です（十二月末までの予定）。この商品を温めて食べてほしいという思いからです。電子レンジで温めるとよりふんわりとした食感になり、持ち味の甘味が増します。加えて「えそ」の味が増し、グンとおいしくなります。そこに冷たいマーガリンをのせると、その塩気がさつま揚げの甘味を一層引き立てます。ぜひ、お試しください。



入賞作品決定

第六回 伍魚福



家飲み川柳

最優秀賞

持ち寄ったつまみにはしゃぐ発泡酒

篠田 東星 様(栃木県・男性・77歳)

作者コメント…夕方になるとワイワイガヤガヤ。それぞれ自慢のつまみをぶら下げて悪友どもが集まって来る。「これは旨いぞ」とパッケージ入りの珍味や、釣ってきた魚、菜園の無農薬などなど、ひとしきり自慢話を聞かされる。悪友どもは我が物顔に冷蔵庫を開けて好きな飲物を取り出す。こんなことは承知の上で、ビールもどきの発泡酒をたんまり入れておくのである。こんな一時が楽しい。



優秀賞

休肝日 終えて冷酒が 腹に沁み

江戸川 散歩 様(千葉県・男性・65歳)

優秀賞

おつまみの好みも同じ 夫婦酒

中城 公彦 様(兵庫県・男性・77歳)

伍魚福流「家飲み」とは
家族や友人とお酒、おつまみを
買って家で楽しむこと



渡辺氏選評
昔は妻の料理の味付けが気に入らなかった。塩分控えめ、少し薄めの優しい味が物足りなくて、「味が無い」「まずい」と文句ばかり言っていた。いつの間にかその味にも馴れて、今や妻の味が一番。今夜も夫婦円満、お二人の好みのおつまみと一緒に夫婦でおいしいお酒をどうぞ。

渡辺氏選評
今日は週に一度の休肝日。こんな日に限ってトラブル続きで、パソコンは調子悪いし、作業が遅れて上司には叱られるし。おまけに帰りの電車は人身事故で遅れる。……ああ、家に帰ってキュッと一杯飲みたいたいなあ……。いやいや、明日までガマンガマン。休肝日明けの冷酒はきっと、極上の味がするにちがいない。

渡辺氏選評
好みのおつまみを持ち寄って、仲間と家で飲む。夕方セールで半額になったお惣菜も、安い発泡酒も、気の置けない友人たちと一緒に極上の味。今日はちょっと奮発して、伍魚福のおつまみもいただきましょう。発泡酒が「はしゃぐ」という表現がいいですね。さあ、今夜もみんなで楽しくカンパニー！

たくさんのご応募、
ありがとうございました！



第6回
「伍魚福家飲み川柳」選者
渡辺美輪氏総評
(川柳専門誌「現代川柳」編集長)



今年は全国四十七都道府県から3749句の投稿が寄せられました。皆様、たくさんのご投稿ありがとうございます。ビール、日本酒、ワイン、焼酎、カクテルにジュース。沢山飲んでも家計に優しいのが家飲み。何となく手持ち無沙汰なお酒さんに、何やら魂胆のありそうなお酒さんのお酌。何より怖いのが、「尋問のように」注いでく妻。どの句からも、光景が鮮やかに浮かんできますね。ともあれ、家族の笑顔に囲まれていただくお酒はやっぱり最高です。今夜も伍魚福のおつまみで、おいしいお酒を召し上げ。

灘五郷賞

妻の留守 温めの燗で 聴く艶歌

香西 富士夫 様(北海道・男性・79歳)



渡辺氏選評
仕事から帰ると、台所に妻のメモ。「今夜は友達と女子会で遅くなります。おでん作ったからレンジで温めて食べてね」……やれやれ、今夜は一人か。テレビを点けると懐メロ番組。そうだな、懐かしい歌でも聞きながら温めの燗で一人飲むのも悪くない。しみじみと昭和の味がする句です。

伍魚福社長・山中勲選評
遠くに住んでいる息子さんを思い、お酒とおつまみを送るお母さん。下宿に友達が集まり、賑やかな「宅飲み」になりそうです。社会人になると、お酒を外で飲む機会も増えますので、「下宿飲み」で練習しておくのも良さそうです。その分お父さんへの割り当てが減らないことを祈ります(笑)。

入選作品

仕送りに酒と伍魚福 入れる母

中山 清様(熊本県・男性・44歳)

家飲みで妻と語らう五十年
子の作文 毎晩飲酒と書かれてる
家飲みで ままごんデビュ―した娘
いねーした写真のおつまみ目の前に
我が夫婦 付度し合ひ 注ぐお酒
ミニランが見落とした場所ここに在り
還暦も 古希の祝いも 妻の酌
終活を終えて 金寿の手酌酒
ノンアルの孫が マネする 酔ったふり
コップ酒 あなた愚痴って いびですか
相槌の間を取りつつの 酒の味
新婚の嫁のつまみも 二か月

数値より 認知の劣化 自覚ゼロ
アナログの 爺も有は ネット買い
古い一入 おかわりなしの コップ酒
酌をする 孫に枝豆みな食われ
ニッコと 夫の酌の 下心
避難用 リュック つまみと カップ酒
杯重ね 珍味うんちく 花が咲く
夏が過ぎ 家で楽しむ ひやおろし
あと 本 言う前に 妻めしを出し
監督の 代打異議あり 独り酒
伍魚福と 家族三代 皆笑顔
替えて 飲む 防災袋の カップ酒

三本目 阻止する女三世代
塩辛の 買い置きをして 妻家出
付度の いらぬ我が家で 手酌酒
待つてね 一緒に 飲める日 あと少し
晩酌の 量をしつこく 医者に聞く
家計簿に 別途設ける 伍魚福費
ごみ袋 サンタのように あき缶だ
甲子園 ビールに イカ天 両手持ち
うちの父 魚嫌いの 嗜好き
家のみに 影を落とした 酒税法
入らぬか 金氏世界の 酒の輪に
熱燗に 溶かし 飲み込む 妻の愚痴

孫台風 去つて 虫の音 夫婦酒
家で 飲む には なくとも 笑顔あり
猛暑には 冷えた お酒と 冷めた妻
酔った妻 直虎よりも 大虎に
隠して たつまみの 場所を ばらす犬
一線を 超えて おかわり 三杯目
妻 潰れ 介抱したのに このハゲ
違うだろー 妻が 潰れて 酔い 冷める
笑うのも 泣くのも 幸せ 気付く酒
里帰り 未だ プリンの 容器 飲み
元上司 妻にお酌の 癖 抜けぬ
冷や酒も そろそろ ぬる 燗 虫の音

残したら リメイクされて 突き出しに
鮭と ばと 酒を 手に して 叫ぶ父
妻よ たまには 「お酌しましょう」 言いなさい
飲んでる テーブル 拭かれ 皿 消える
家飲み や 片づけ なければ パーフエクト
旧友と 酌む 燗酒 や 雪の 午後
伍魚福の ツマミ になれた イカ名譽
下戸の家 高級銘酒も 料理酒
子を 寝かせ 主人と 二杯 家デート
持ち寄りの つまみ ドキドキ 品評会
証人は 昼から 酔って 記憶に ない
ゴミ 出して グレード 違う 瓶がある

佳作

家計簿も笑顔家飲み週二日

江口 信子 様(千葉県・女性・88歳)

婿が来て 手持ち無沙汰を 酒が埋め

よしぼう 様(東京都・男性・76歳)

お酌する娘にふつと身構える

たかさま 様(兵庫県・男性・61歳)

尋問のように座つて妻の酌

かきくけ子 様(岐阜県・男性・66歳)

親がいて 子がいて 晩酌の至福

高東 八千代 様(広島県・女性・72歳)

第7回の募集は2018年7月1日～8月31日を予定しています。

※弊社ホームページでご入賞作品の作者コメント、過去の入賞作品をご覧いただけます。