

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.44

■ KOBE 伍魚福 GOGYOFUKU MUSEUM 珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2018年11月 / vol.44 〒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)

伍魚福の品質管理の取り組み

【最良の商品をお届けするために】

社内編》伍魚福内部での品質管理 / 社外編》協力工場との取り組み

おいしさと
安心・安全

お届けします。

新鮮

迅速

誠実

フェア
プライス

価値ある
サービス

納期厳守

【TOPICS】

- 「第7回伍魚福家飲み川柳」入賞作品決定
- 年末年始商品のご案内
—お正月は家族で家飲みを楽しもう

ENJOY! 年末年始は「家族で家飲み」を楽しもう!

「IENOMI」
年末年始向け商品のご案内

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!

年末恒例の人気セット。売れ筋5商品を含め合わせました。バラエティー豊かなセットなので、ビールや日本酒のおつまみにはもちろん、家族みんなで楽しめます。賞味期間は90日。持ち運びに便利な手提げ袋(チャック付き)入りで、帰省時のちょっとしたお土産にも最適です。

参考価格: **1,480円** (税抜)
※通常の5商品合計参考価格より260円おトクです。
※12月1日から年末までの販売です。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。

売れ筋の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(70g) / のり天ブラックペッパー味(56g)
 一夜干焼いか(55g) / 一杯の珍極 黒胡椒焼チーズ(20g)
 一杯の珍極 備長炭カシューナッツ(36g)

ふぐひれ



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2019年1月末まで販売しています。

国産トラフグのヒレを焼いています。袋から出して湯呑に入れ、熱燗を注ぐだけで、カンタンにふぐのひれ酒ができてあがります。

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、それぞれ個包装にして詰め合わせました。お好みのワインに合わせて楽しめます。常温保存商品(賞味期間120日)で、ちょっとしたプレゼントにも。

参考価格: **880円** (税抜)
※販売は12月末頃まで。

セット内容
 しっとり焼きチーズ(22g) / ひとくちレッドチェダー(30g)
 ひとくちカマンベール(22g) / 黒胡椒焼きチーズ(20g)



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。

「コンビニが 家飲みしようと 誘ってる」「家飲みで 追加3回 コンビニへ」...「第7回伍魚福家飲み川柳」にこんな句が寄せられました。コンビニがいかに生活に溶け込んでいるかを改めて感じました。そういえば、昨今のコンビニはアルコールもかなり充実してますね。こんな句もありました。「疲れたな コンビニ寄って 家で飲む」「コンビニの 肴で今宵も 独り酒」。

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
こぎよ ぶく
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

伍魚福の品質管理の取り組み

弊社は「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」という経営理念の下、お取引先や消費者のみなさまに最良の商品をお届けするため、「品質方針」を掲げて品質管理に取り組んでいます。商品や工場の検査、物流センターでの商品チェック、表示や不適合品発生時の対応など…。主な取り組みを「社内編」「社外編」に分けてご紹介します。

伍魚福の品質管理

品質方針 お客様に価値のある商品・サービスを提供し、伍魚福に関わる全ての人に貢献する

伍魚福内部での品質管理

- ・官能検査 ・微生物検査
- ・物流センターでの入出荷時検査
- ・「食品表示法」への対応

協力工場との取り組み

- ・協力工場の定期訪問
- ・不適合品発生状況のフィードバック
- ・取引先アンケートの実施

物流センターでの入出荷時検査

本社の物流センターには、生産を委託している全国の協力工場から、毎日40〜50アイテムの商品が運び込まれます。商品の入荷時には、すべてのロットで抜き取り検査をします。弊社は商品アイテム数が多く、かつ、類似商品も多いため、特に入荷時のチェックは厳しくしており、チェック項目は「品名ラベル」「内容量」「賞味期限」「保存方法」など12項目を設定しています。現場と事務所の2名の作業者がダブルチェックし、在庫管理システムに入力します。



本社物流センター（チルド商品保管庫）



入荷時には「入荷商品チェック表」に従い、問題がないかチェックします



出荷時の検品

在庫管理システムは、入荷した商品を入力する際、協力工場での製造日と物流センター入荷日のズレが7日以内の商品しか入力できないように制御しています。商品の安全性を確保するためです。出荷時には一つ一つ検品し、不適合品があれば、それを生産した協力工場に情報をフィードバックします。

社内編

伍魚福内部での品質管理

伍魚福にはチルド商品、ドライ商品合わせて約400アイテムの商品があります。これら全商品について、外部の検査専門機関とも連携し、定期的に独自の検査を実施しています。検査には官能検査、微生物検査、理化学検査などがあります。

官能検査

官能検査は商品の味の経時変化、および安全性を検査するもので、賞味期限内の商品と、期限後1〜4週間（賞味期間の長短による違いです）経過した商品を比べて、味、色、臭い、食感の違いをチェックします。1週間に1回、一度に数点の商品で実施しています。明らかな違いが認められた場合は、品質上問題がある可能性があるため、さらに詳しく分析するとともに、改めて検査を実施します。



品質管理の担当者が、同時に同じ商品を食べ比べ、4つの項目について順にチェックしていきます



左の皿が賞味期限内、右の皿が賞味期限切れの商品

微生物検査

微生物検査は外部の検査専門機関に依頼して実施しています。主に食中毒の原因となるサルモネラ菌、大腸菌、黄色ぶどう球菌の状況などを検査します。



安全係数(0.7)を勘案した賞味期間経過後の商品の検査を依頼し、官能検査とのダブル検査で商品の安全性をチェックします。チルド、ドライの全商品が年に一度は両検査を受けるようにスケジュールを組みます。

「食品表示法」への対応

食品表示法が改正され、2020年3月までに新基準での表示に切り替えることになっています。弊社では1年前倒しして、来年4月以降に製造する商品はすべて新基準の表示にすることを目標に、現在、順次切り替えを進めています。弊社商品は原則、左のような表示になります。

旧表示

原材料表示は、原材料と食品添加物をスラッシュ(/)で区切ります

アレルギー表示は原材料欄の最後に一括表示します(一部に○・△を含む)。弊社はすべてのアレルギー物質(27品目)を表示します

新表示

内容量が100g未満の場合は「一袋あたり」で表記します

ナトリウム表記が「食塩相当量」表記に変わります

「製造所固有記号」を使用し、製造所は表記しません。繁忙期などに同一商品を2カ所以上で製造する可能性があるためです。「+」は新制度に対応したことを表します

社外編

協力工場との取り組み

協力工場の定期訪問

弊社は商品の生産をすべて外部の協力工場に委託しています。全国に約200の協力工場があり、常時100工場程度に生産していただいています。

品質保証本部の担当者らが定期的に工場を訪問し、あらかじめ提出していただいた「自主検査チェックシート」をもとに、衛生管理や商品検査の状況、生産設備などをチェック、必要に応じて改善に取り組みます。

また、訪問時に課題になった点は、整理してフォーマットにまとめます。こうして改善の進捗状況を「見える化」し、次の訪問時に確認しながら課題について話し合います。

工場訪問は全工場の生産金額のうち、訪問済み工場の生産金額が占める割合を指標にしており、単年で70%、過去3年以内で95%を目安にしています。



いっしょに生産現場を回することで、信頼関係も深まります



生産の状況などをチェックします



※写真はいずれも6月に北海道の協力工場を訪問した際のものです



チェックシートをもとに、改善状況や課題などについて話し合います

工場訪問は弊社と協力工場との重要なコミュニケーションの場とも位置づけており、訪問時に新商品の開発など、さまざまな課題について話し合うこともあります。協力工場との信頼関係を構築する上で大切な機会になっています。

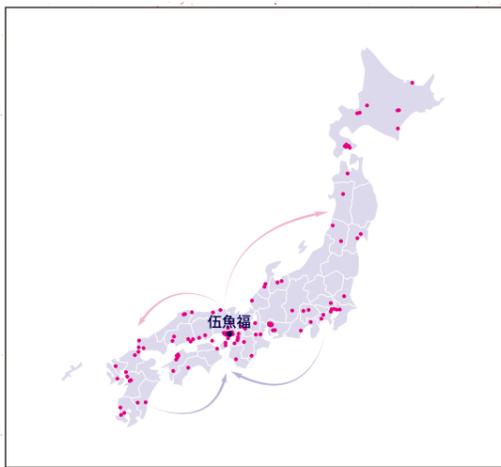


「自主検査チェックシート」は施設（工場内の衛生管理、従業員の動線など）、生産設備、教育、商品検査など58項目があり、年に1度、シートに基づいて協力工場に状況をチェックしていただいています。

伍魚福は自社工場をもたない、いわゆるファブレス企業です。約400アイテムにのぼる商品は外部の工場に生産を委託しており、商品の品質管理は、協力工場と一体となって取り組んでいます。



伍魚福の商品は全国にある協力工場で作られています



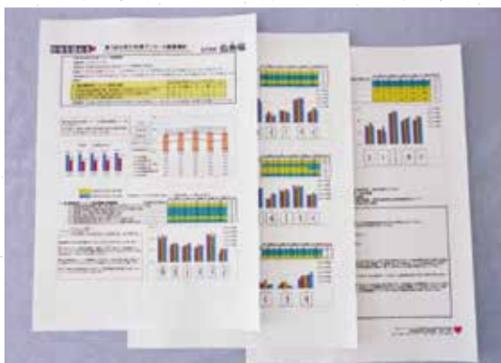
品質保証本部は月に1回、すべての協力工場の経営者や品質担当者向けにメルマガジンを配信しています。弊社の経営方針や商品の品質に関することなど、さまざまな情報を掲載しています。

メルマガでは四半期ごとに、不適合商品の発生状況をフィードバックしています。異物混入や各種の不良などの発生状況を集計し、提供する上で注意を促し、グレームゼロを実現したいと考えています。



2017年度不適合品集計

不適合品発生状況のフィードバック



第7回お取引先様アンケート結果集計

品質保証面について(第7回アンケートから)

質問内容	2015年度	2016年度	2017年度
① 品質保証本部との取り組みは自社の品質保証体制向上に役立っている	★★★★★	★★★★★	★★★★★
② 提出書類の分量、提出頻度は自社の大きな負担になっていない	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
③ 伍魚福と自社との基本契約内容について理解している	★★★★★	★★★★★	★★★★★
④ 品質保証本部担当者の能力・姿勢・マナーは良好である	★★★★★	★★★★★	★★★★★
⑤ 品質保証本部担当者とのコミュニケーション頻度は適切である	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆

取引先アンケートの実施

協力工場との間でのコミュニケーションを密にし、「ウイン・ウイン」の関係を築くため、年1回「お取引先様アンケート」を実施しています。2018年1~2月に第7回を実施しました。

弊社の「商品開発」「生産管理」「品質保証」「営業・販売」などの取り組みについて、満足度をそれぞれ5段階で評価していただきます。

また、フリーコメントで忌憚らないご意見もいただいております。反省すべき点を反省し、改善に向けた取り組みを進めています。

直近5年間の協力工場訪問件数

年度	訪問回数	訪問社数	生産金額カバー率(単年度)	生産金額カバー率(過去3年累計)
2013	69	44	80.6%	96.6%
2014	50	38	69.6%	96.6%
2015	48	33	67.0%	94.4%
2016	50	33	77.2%	93.7%
2017	52	44	83.5%	97.0%

第七回 家飲み川柳

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



第7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)

今年も全国から、3828句の家飲み川柳が集まりました。みなさん、楽しい作品をありがとうございます。入選句は「家で飲む」ということがすぐに伝わる作品を選びました。一家団樂、家族の和。外で飲むのもいいけれど、家で飲むお酒はまた違った味わいがあります。伍魚福のおつまみと共に、今夜もおいしいお酒をいただきましょう。



7、8月に実施しました第7回「伍魚福家飲み川柳」には、3828句の応募がありました。選者を務めていただいた川柳作家の渡辺美輪さんと伍魚福家飲み川柳実行委員会でご検討し、入賞作品を決定しました。

たくさんのご応募、
ありがとうございました！



最優秀賞

仏壇に供えた酒が減っている

宇野弘子様(滋賀県・女性・54歳)

優秀賞

孫の酌無口の父が良くしゃべる

川畑智様(鹿児島県・男性・31歳)

優秀賞

家で飲む酒はくすりか幸せか

小林貞夫様(大阪府・男性・84歳)

渡辺氏選評

「はい、おじいちゃん、ビール!」「おお、ありがとう。どうだ、学校は楽しいか?」「うん。あのね...」。普段は無口な父が、ニコニコと機嫌良くしゃべりになる。可愛い孫のお酌で、もう一杯どうぞ。

渡辺氏選評

上司の顔をうかがいながらの飲み会よりも、家で家族と気兼ねなく飲む酒はまさに薬、いや幸せそのもの。まさに「酒は百薬の長」。でもくれぐれも、飲みすぎにはご注意くださいいな。

渡辺氏選評

酒好きの亡父にと、仏壇に供えたお酒。ふと見ると、あれ?変だな。何だか減っているような...。きっと亡父があのお世で飲み仲間と酒盛りをしているに違いない。クスッと笑って、楽しくもせつない一句です。

作者コメント：明治生まれの祖母は酒飲みだった。たぶん若い頃から。私が子供だった昭和四十～五十年代は、まだ女性が大っぴらに飲んだり、酔ったりできなかった。祖母は台所にある酒を隠れて飲んでた。それを見つけた私は、祖母を詰ったこともある。仏壇に供えた酒が減っている。ガラスのコップに注がれた日本酒がほんの少し。おばあちゃん、飲んでもいいよ。飲みたいだけ飲んでいいよ。

灘五郷賞

どぶろくが聞くじいちゃんの武勇伝

柴尋貴様(栃木県・男性・43歳)

渡辺氏選評

「運動会はいいちゃん大忙しだったぞ。徒競走、リレー、障害物走、何でも来た。何しろ町で一番足が速かったからな...」。何度も聞いたじいちゃんの武勇伝。今夜もどぶろくと一緒に聞きましょう。

伍魚福賞

爺ちゃんの水分補給 珍味付き

中村利之様(大阪府・男性・74歳)

伍魚福社長・山中勸選評

今年は酷暑という言葉がびつたりの本日に暑い日が続きました。「水分補給」という名目でビールをたくさん飲んだ方も多しはず。ビールには利尿作用があり、水分補給にならない、というお医者さんの話もあります。お酒好きには関係ありませんね。但し、おつまみで適度な塩分補給は忘れないようにお願いします(笑)。

佳作

小説に葉はさんでクイと飲む

小林康浩様(大阪府・男性・61歳)

看板と女房さつさと電気消す

牛鬼さん様(東京都・男性・79歳)

延長のテレビ機数で酒すすむ

門前喜康様(兵庫県・男性・65歳)

子の帰省飲めない妻が飲みたがる

やじろべー様(千葉県・男性・53歳)

里帰り黙って父が酒冷やす

森野きのこ様(兵庫県・女性・33歳)

第8回の募集は2019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。

入選作品

酒に合う料理レシピに妻の愛あのかの安酒を買い、友を待ちお取り寄せ酒をつまみで旅気分バス回し10分間に一杯飲む
置くど直ぐなみなみ注ぐ孫の酌妻の目を盗んで呑んで子にばれる
一人飲み酒もつまみも限度なし
丁度良い爛れ和ます妻の感
酒よりも珍味が売りの下戸の家
休肝日今日の夕食会話なし
古希すぎた飲めなくなると杯重ね酒飲める喜びつかの間又妊娠

入れ替えて防災袋の酒を飲む
君とアテ今宵もこれがいんだな
へ口口に濁点つける妻の酌
夏の夜も五感に染みる熱燗で
お母さんダメよ料理に大吟醸
ほろ酔いで家に帰れば鬼が待つ
さあ飲むぞおつ子供は熱いのか
孫ほつりお酒はじじのお友だち
子の宿題解けずあははど飲むお酒
ケーキより酒が主役の誕生日
飲めんようになつたら終、やが口癖
伍魚福のつまみは我家の常備薬

今週は家飲み5回外2回
お父さん酔って怒鳴るが明日正座
五輪より孫と飲む日待ちわびる
「注文は？」妻が伍魚福のパンフ出す
武勇伝語れば妻の大あくび
父の日に伍魚福届き祝い酒
パパのためサントに頼む伍魚福を
温泉の素と伍魚福 旅気分
秋夜長妻と平成惜しむ酒
水一升飲めぬが酒はなぜ飲める
へそくりの在りかを吐いた妻の酌
伍魚福の上でぶっかる夫婦の手

好みより消費期限で出る肴
妻女子会娘デートで俺家飲
懸賞のシール集めで酔いづれ
定年で女房の酒量だけが増え
かきピーが「孫の仕業か？」ピーなしに
ありがどう今日もお酒が飲めました
孫の手に伍魚福持たせエビで鯛
家飲みで時計を見ないシンデレラ
下心あるのに妻が酔いづれ
家飲み派増えて二次会取りやめに
半世紀前には見たぞ妻の酌
酔う父の頬すり攻撃きゅー逃げる

酒つまみ備蓄しておく三日分
「さあ飲むぞ」張本人はすぐづれ
世に未練ないと言いつつハブ酒飲む
妻帰る 酒宴の跡見て妻帰る
伍魚福のせい酒量もハンパない
夏バテの水分補給と子に釈明
10ヶ月「かんばい、覚え父酔わす
父ちゃん酔いやすくガクンとなりますし
インスタで覗く隣の飲みづれ
家飲みも外飲みも好き二刀流
妻呑めば次から次へ肴出る
集まれば5杯目からは皆家族