

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.61

2023年度スローガン
全員で創る「三方よし」で選ばれる会社になる!

顧客価値を創造する

お客様に「どうすれば喜んでいただけるか」
を最優先に考えます!

社員の自主性を高める

社員一人ひとりが自らの意思で考え、
仕事に取り組みます!

社会と協調する

伍魚福に関わる全ての人に
喜ばれる会社を目指します!

【TOPICS】

- 「日本経営品質賞・奨励賞」を受賞しました!
- 2023年度 家飲みカレンダー&オススメ商品!
- 東京・上野駅構内に期間限定ショップを出店しました!
- 「スーパーマーケット・トレードショー 2023」出展のご案内!
- 神戸・三宮に直営店「伍魚福オツマミドコロ」をオープンしました!

SMTS 2023
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー



KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2023年2月 / vol.61

〒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

第57回 SMTS2023

出展のご案内!

SMTS 2023
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー



会期 2023年2月15日(水)、16日(木)、17日(金)
10:00 ~ 17:00 (最終日は16:00)

会場 幕張メッセ全館(千葉市美浜区中瀬 2-1)

最寄駅 JR京葉線・海浜幕張駅

ホームページ www.smts.jp

単独ブース
「食品加工ゾーン」

小間番号
ホール
8-220

伍魚福スタッフ一同、
皆様のご来場を心よりお待ちしております!

今回のトレードショーでは、国産原料へのニーズが高まる中、国産原料を使用したこだわりの商品を一挙にご紹介します。合わせて、伍魚福ならではのユニークな家飲み用おつまみや、新コンセプトの「アテスイーツ」など、新商品もたくさん展示します。ご期待ください。また、昨年12月に神戸・三宮にオープンした直営店「伍魚福オツマミドコロ」や、珍味の自動販売機の事例もご紹介いたします。



伍魚福
オツマミドコロ
GOGYOFUKU OTSUMAMI DOKORO

神戸・三宮に 直営店をオープンしました!

直営店「伍魚福オツマミドコロ」を昨年12月26日、神戸・三宮にオープンしました。
直営店は「K O B E 伍魚福 阪神梅田店」(大阪・梅田の阪神梅田本店 地下1階)に次いで2店舗目です。
新店舗はJR三ノ宮駅、阪急・神戸三宮駅に直結した神戸交通センタービル2階にあります。おつまみの自動販売機を2台設置しています。
営業時間は11:00 ~ 20:00(自販機での購入は7:00 ~ 23:00)です。
神戸にお越しの際にはぜひお立ち寄りください。



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。

昨年は春以降、日本列島を値上げの波が相次いで襲い、弊社も価格改定を余儀なくされるなど、厳しい環境でした。そんな中、3月に本社近くに初めての「珍味の自動販売機」を設置。10月からJR上野駅、12月からJR大阪駅で、約1カ月の期間限定店舗を出店、年末には三宮の直営店オープンと、新しいことにどんどんチャレンジしました。今年も前進あるのみ!です。

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
SINCE 1955
こぎふく
KOBE 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

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

全員で創る 「三方よし」で 選ばれる会社になる

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。
- 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
山中勸

コロナ禍での新しい生活スタイルも定着しつつあり、少しずつ経済活動も活発化してきました。しかし、資源の枯渇、円安、物価高騰などにより、人々の消費行動は激しく変化し続けています。そんな中でも、関係するすべての人々（お客さま、協力工場・協力会社、地域・社会、現在・未来の社員とその家族）に選ばれ続ける会社でなければなりません。

この考えの下、二〇二三年度の経営スローガンを『全員で創る「三方よし」で選ばれる会社になる』としました。「三方よし」は「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」のことです。

「お客さまの価値」を最優先に

弊社は二〇五年から日本経営品質賞アセスメント基準書に則り、「経営品質向上プログラム」に基づく経営革新に取り組んできました。

昨年、「経営品質向上プログラム」は「顧客価値経営」に呼称が変わり、その基本理念が次のよ

うに改められました（二〇二三年度版顧客価値経営ガイドライン）。

「顧客価値を創造する」ことを最上位に位置付けて、「社員の自主性を高める」「社会と協調する」という二つの条件を置く

つまり、伍魚福での仕事のすべてにおいて、些細なことでも判断に際し、「お客さまにとっての価値が高まるのか」「お客さまに喜ばれるのか」を最優先に考えます。「社員」とは雇用形態にかかわらず、仕事をするすべてのメンバーを意味します。

自らが「顧客価値」を生み出す

さらに、「お客さまにどのように喜んでいただくのか」は、会社が決めたり、上司の指示に従うのではなく、社員一人ひとりが「お客さまに喜んでいただきたい」と考え、自身の意思や信念に基づいて「自主的に」生み出すものでなくてはなりません。

珍味を極める

加えて、お客さまに喜んでいただくといっても、社会的にマイナス（環境負荷やメンバーの負担増大、差別や偏見の助長など）になるようなことではいけない、というのが「社会と協調する」ということです。

伍魚福はどんな商品やサービスで、どのようにお客さまに喜んでいただくのか。お客さまは本当にそれを望んでいる（顧客価値といえる）のか▼その顧客価値はチームメンバーの自主性で創られているのか▼その顧客価値は「三方よし」「SDGs」（持続可能な開発目標）を実現するものになっているのか。

この三つの観点を常に念頭に置きながら、日々の仕事に取り組んでいきます。

顧客価値を実現する基本姿勢

「顧客価値経営ガイドライン」は、その実現のための活動の考え方や基本姿勢を「コンセプト」として示しています。

「ありがたい姿から今を考える

「将来のありがたい姿を細かいところまでイメージし、そこを起点に今すべきことを考えます。」

「創発の機会を増やす

「創造的なアイデアや発想は偶然生まれるものが多い。組織的にアイデアが出やすくなるための機会や環境を創ります。」

「意味・価値を探索し続ける

「問題解決のために、組織の持つ強みや価値を見つけて、それを伸ばします。」

「さまざまな手段を尽くして理解を深める

「一人ひとりの向いている方向がバラバラでは、チームとしての能力を発揮できません。日々のコミュニケーションを重視します。」

「思索的に対話を深める

「相手の立場に立つて対話を掘り下げながら、一緒に考え、新たな「ものの見方や考え方」へと発展させていきます。」

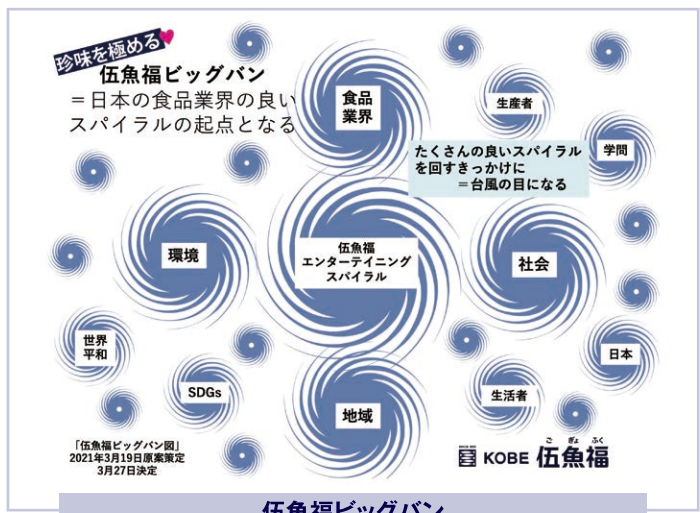
「洞察の習慣を創る

「お客さまのちょっとした言動や行動から潜在的なニーズをとらえる洞察（インサイト）を習慣化します。」

「制約条件を変える

「人・モノ・金の経営資源、固定化された「ものの見方や考え方」は制約条件といえます。これらすべてを見直すことで変革に向けた行動につながります。」

今年一年、このコンセプトに従い、自らの仕事の「ありがたい姿」を細かい部分までイメージできるように、取り組んでいきたいと考えています。本年もどうぞよろしくお願いいたします。



中期経営計画で目標にかけている「日本の食品業界の良いスパイラルの起点となる」の概念図です。伍魚福と直接、間接に関係するいろいろなところを中心に、日本中で良いスパイラルが回るようにしたい。そのためのきっかけになりたいとの思いを込めています

近江商人の「三方よし」（売り手よし、買い手よし、世間よし）の伍魚福版とも言えるものです。「従業員・家族にとっておもしろい会社」をスタートに、時計回りに順に回し、スパイラルアップ（らせん状に周りながら上昇）する思いを表しています

「日本経営品質賞・奨励賞」を受賞しました

弊社は公益財団法人日本生産性本部が中心となって創設した表彰制度「日本経営品質賞」の2022年度「日本経営品質賞・奨励賞」を受賞しました。

この賞は日本企業が国際的に競争力のある経営構造への転換を図るため、顧客の視点から経営を見直し、自己革新を通して顧客の価値を創造し続ける組織を表彰する制度として、1995年に創設されました。

顧客価値経営を目指して変革を進めるモデルとして認められた組織を表彰する「日本経営品質賞・本賞」、顧客価値経営を目指して継続的に変革に取り組んでいると認められた企業を表彰する「同・推進賞」、顧客価値経営を目指して変革に取り組んでいると認められた組織を表彰する「同・奨励賞」があります。

代表取締役社長・山中勸コメント

受賞した「日本経営品質賞・奨励賞」は、言わば「日本経営品質賞」の入り口の賞です。「奨励励ます賞」であると同時に、「もっとがんばりま賞」と背中を押されたのだと考えていますが、初めての応募で「革新に取り組んでいる」と認めていただけたことに、たいへん喜びを感じています。

これに満足することなく、次の段階として「継続的に革新に取り組む」こと、そして「革新を進めるモデル」として評価いただけるよう、一層努力したいと気持ちを新たにしています。これが結果として中期経営計画で描いている「日本の食品業界の良いスパイラルの起点となる」の実現につながると考えています。

月	週	日	家飲みテーマ	オススメ商品
8月	1週	[7月31日～6日]	家族でバイキング	
	2週	[7日～13日]	お盆	
	3週	[14日～20日]	焼き肉で豪快飲み	
	4週	[21～27日]	愛酒の日(8月24日)	
	5週	[28日～9月3日]	猛暑なごり酒	粒こしょうソーセイジ 豚しょうが焼風ジャーキー(48g) S) スモーク豚タンペッパー
9月	1週	[4日～10日]	家族で手巻き寿司	
	2週	[11日～17日]	残暑克服飲み	
	3週	[18日～24日]	敬老の日	
	4週	[25日～10月1日]	日本酒の日(10月1日)	やわらか 鮭とば(42g) 丸干し 焼いか いぶりがっこ チーズ
10月	1週	[2～8日]	お取り寄せで楽しみ酒	
	2週	[9日～15日]	お好み焼きで賑わい飲み	
	3週	[16日～22日]	秋の味覚でしっとり酒	
	4週	[23日～29日]	秋の夜長独り酒	スモーク 一夜干焼いか 赤どり 炭火焼き おつまみ牛タン 七味仕立て
11月	1週	[10月30日～5日]	ハロウィン	
	2週	[6日～12日]	乾杯 in 紅葉	
	3週	[13日～19日]	ボージョレ・ヌーボー解禁	
	4週	[20日～26日]	珍味の日(11月23日)	クリームチーズ 生ハム包み キャンディーポップ) キャラメル 紅鮭ハラスの 香草焼き
	5週	[27日～12月3日]	妻に感謝飲み	
12月	1週	[4日～10日]	ボーナスで弾み酒	
	2週	[11日～17日]	忘年会	
	3週	[18日～24日]	クリスマス	
	4週	[25日～31日]	大晦日	ビリ辛さきいか天 のり塩風味 やわらか ローストビーフ サーモンとチーズの ひとくちテリーヌ
2024年 1月	1週	[1日～7日]	お正月 新年会	
	2週	[8日～14日]	成人の日	
	3週	[15日～21日]	熱燗 with おでん	
	4週	[22日～28日]	主婦休みの日(1月25日)	チャーシュー とん兵衛 S) 王道の チーズちくわ D) カマンベール ビスタチオ
2月	1週	[1月29日～4日]	節分	
	2週	[5日～11日]	こたつで温もり酒	
	3週	[12日～18日]	バレンタインデー	
	4週	[19日～25日]	春待ち遠し酒	
	5週	[26日～3月3日]	春告魚「いかなご」大人ひな祭り	鹿児島で作った 豆腐入り さつま揚げ 一杯の珍極) マンゴー& クリームチーズ サンド

2023年度 家飲みカレンダー

&オススメ商品

伍魚福流「家飲み」とは…
家族や友人とお酒、おつまみを買って楽しむこと。

月	週	日	家飲みテーマ	オススメ商品
3月	1週	[2月27～5日]	春告魚「いかなご」大人ひな祭り	
	2週	[6日～12日]	陽春に心なごみ酒	
	3週	[13日～19日]	ホワイトデー	
	4週	[20日～26日]	春の旬を味わい酒	
	5週	[27日～4月2日]	門出に祝杯	一夜干焼いか (75g) カマンベール入り チーズ生包み(8枚) 東京パンダ ポップコーン
4月	1週	[3日～9日]	お花見	
	2週	[10日～16日]	新人歓迎会	
	3週	[17日～23日]	地ビールで乾杯	
	4週	[24日～30日]	初任給で乾杯	カマンベール入り とんトロスモーク 一杯の珍極) チーズと生ベーコン (70g) カマンベールビスタチオ
5月	1週	[1日～7日]	ゴールデンウィーク	
	2週	[8日～14日]	母の日	
	3週	[15日～21日]	乾杯 in 新緑	
	4週	[22日～28日]	夏の兆し感じ酒	ちりめん山椒 (80g) 山椒が香る 砂肝スモーク 備長炭 カシューナッツ(82g)
6月	1週	[5月29日～4日]	アイデア飲み会	
	2週	[5日～11日]	家族団らん	
	3週	[12～18日]	父の日	
	4週	[19日～25日]	夏本番を迎え酒	
	5週	[26日～7月2日]	半夏生	ビリ辛さきいか天 (80g) スモーク 生ハム D) 長期熟成 サラミ
7月	1週	[3日～9日]	七夕に酔いしれ酒	
	2週	[10日～16日]	冷酒 with 夏野菜	
	3週	[17日～23日]	おうちビアガーデン	
	4週	[24日～30日]	猛暑吹き飛ばし酒	S) わさびチーズ 入り焼ちくわ 一杯の珍極) 黒胡椒焼チーズ スモーク ビーフ



出店期間中にはハロウィンも。ハロウィンバージョンのポップコーン「キャンディーポップ」キャラメルも人気で、東京パンダポップコーンと一緒に買う方もとても多かったです

テーマに合わせて、いろいろなコーナーを設置。人気商品を中心に充実の品揃えです



チルド商品も人気商品を中心に揃えました。オトクなセットも企画しました



お客さまからこんな声が...

期間限定じゃなくて…。上野駅は通勤で使うので、ずっとここにあってほしい
(50代男性)

新幹線に乗る前におつまみを探していたので、ちょうどよかった。たくさんあるし
(50代男性)

2週間前に買って食べたら、とてもおいしかったので、また来ちゃいました
(30代女性)

兵庫の人から「伍魚福のおつまみはおいしい」と聞いたので、買いに来ました
(30代男性)

いつもネットで買ってます。まさかここで買えるとは思ってなかったので嬉しい
(40代女性)

「東京パンダポップコーン」を発売しました

「東京パンダポップコーン」は出店記念商品として、上野駅の店舗のみで販売していましたが、たいへん好評だったため、出店期間の終了にともない、通常商品として一般店舗での販売を始めました。

白はバニラ味、黒は竹炭パウダーを使ったキャラメル味です。容器はプラスチック製。座っているパンダ、寝ころんでいるパンダ、木につかまっているパンダの3種類のラベルがあります。

商品名:東京パンダポップコーン
内容量:50g
参考価格:540円(税込み)
賞味日数:120日(保存方法:常温)
商品サイズ:縦125mm 横70mm 厚さ70mm



店舗は上野駅3階、パンダ像の横の改札を入って左手。とても人通りの多い場所です



昨年10月8日から11月6日まで、東京・上野駅構内の商業施設「エキキュート上野」に期間限定ショップ「KOBEBE 伍魚福 エキュート上野店」を出店しました。首都圏で直接商品をアピールし、伍魚福ファンの獲得につなげようと、常時約150アイテムの商品を販売しました。出店記念商品として、上野動物園のパンダにちなんで企画した「東京パンダポップコーン」は、期間中、パンダ来日50周年の記念日があったこともあり、人気商品になりました。



期間中、10月28日は日本で初めて上野動物園にジャイアントパンダがやってきて50周年の記念日。同園で記念行事も開催され、パンダファンが盛り上がりました。この日に合わせて、特設台にPOPを設置しました



「東京パンダポップコーン」の特設売り場が目を引き、多くの方が来店。店舗の看板商品の役割を果たしました

東京・上野駅構内に 期間限定ショップを 出店しました

出店記念商品「東京パンダポップコーン」が人気商品に!