

# GOGYOFUKU MUSEUM

「国産のおいしいものを、安心して食べたい！」  
国産原料を使用した商品を充実させています！

代表格の  
一夜干焼いか



※写真はイメージです

## 【TOPICS】

- 「第12回 伍魚福家飲み川柳」入賞作品！
- お店の『元気、最前線』⑪岩田屋商店(東京都墨田区)
- 夏休みに「こどもわーく in 神戸 2023」を実施しました！
- SDGs の目標達成に向けて取り組んでいます！

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

珍味情報誌  
[伍魚福ミュージアム]  
vol.64

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2023年11月／vol.64  
〒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

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsの目標達成に向けて取り組みを進めています

弊社は国連の加盟国すべてが達成すべきSDGsの活動に賛同し、事業活動を通して目標達成のための取り組みを進めています。  
具体的な活動内容を紹介します。

弊社の目指すゴール 12つくる責任・つかう責任



目指すゴールと活動の関係

弊社は「日本の食品業界の良いスパイラルの起点となる」ことを目標としており、食品廃棄ロス、資材廃棄ロスの削減に取り組み、持続可能な消費と生産を支えるため、省エネと資源効率の促進を実行する。

具体的な取り組み内容 ターゲット(12.3、12.5)に向けて部署横断のプロジェクトを組織

【食品廃棄ロスの取り組み(ターゲット12.3)】

生産数と販売数の乖離によって発生する過剰在庫商品の期限内での効率的な販売、商品の賞味期間の延長、フローズンチルド化による廃棄ロス削減により、2025年までに売上げに対するロス率0.1%未満を達成する。

【資材廃棄ロスの取り組み(ターゲット12.5)】

過剰にならない資材発注の仕組みづくり、資源の有効活用による資材廃棄の抑制により、年間資材ロス金額を2025年までに2021年比50%削減する。

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。

「物価高 酒もつまみも 二軍落ち」「物価高 きゅうり一本 酒のアテ」「家飲みに拍車をかける物価高」…今年の家飲み川柳では、値上げに悲鳴をあげる句が目につきました。やっとコロナ禍を脱した1年だったのに、うかうかと「外飲み」もできません。ならば、ここはひとつ、「家飲み」にもう一度目を向け、「安くて、おいしくて、楽しい家飲み」を工夫してみませんか？

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  
ごぎよふく  
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/>

◎SDGs(持続可能な開発目標)とは?

誰一人取り残されることのない持続可能な社会を実現するため、世界中の国々がかかる環境や貧困、差別、人種などのさまざまな問題を、2030年までに解決しようという取り組み。2015年9月の国連サミットで採択された。社会、経済、環境の3つの分野で17のゴールと169のターゲット(具体的な達成基準)が認定されている。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



2023年3月1日発売

### ピリ辛ほたるいかの姿干し

日本海で獲れた鮮度がよく、旨味が詰まった濃厚な肝をもつホタルイカを、低温で素早く乾燥して旨みを凝縮させました。唐辛子だけのシンプルな味付けです。フライパンで軽く炙ると一層風味が増します。



■内容量:18g ■賞味日数:120日 ■商品サイズ(mm):縦240 横150 厚さ10  
■参考価格:398円(税抜) ■保存方法:冷蔵(常温販売も可能)

### 国産原料の代表格といえば

もちろん

## 「一夜干焼いか」です

伍魚福には国産原料を使用した商品がたくさんあります、その代表格と言えるのが「一夜干焼いか」です。国産の鮮度の良い生スルメイカを直火で炙った後、高温で焼き上げ、いかの甘み、旨味を引き出しました。伍魚福がそのおいしさに絶対の自信をもっている商品です。太裂きなのにしっとりと柔らかく、いかのおいしさを満喫できます。チルド4品、ドライ1品の5商品があります。



ミキサーで二次調味。いかの状態に合わせて微妙に調整し、いかの甘みと旨みを引き出します。

ローラーでいかを裂きます。皮はついたまま。この皮付きが香ばしさとおいしさの秘密です。

鉄板に挟んで高温で焼き上げます。独特のしっとり感&柔らかさは、この焼き方にあります。

原料のだるま(胴体)。水揚げされた新鮮な生スルメイカを使用、下味をつけます。

### チルド商品

#### 一夜干焼いか(75g)

■内容量:75g ■参考価格:980円  
■賞味日数:90日

#### 33g一夜干焼いか

■内容量:33g ■参考価格:598円  
■賞味日数:90日

#### お徳用)一夜干焼いか(114g)

■内容量:114g ■参考価格:1,480円  
■賞味日数:90日

#### 30gスモーケー一夜干焼いか

■内容量:30g ■参考価格:598円  
■賞味日数:90日

### ドライ商品

#### G)34g一夜干焼いか

■内容量:34g ■参考価格:598円  
■賞味日数:120日

※チルド4商品は常温販売が可能です。価格は税抜き

2023年3月1日発売

### 伍魚福の一夜干焼いかのような焼き鳥

兵庫県産純鶏のもも肉を高温でじっくりと焼き上げ、肉の旨みと風味を閉じ込めました。人気商品「一夜干焼いか」の弾力と香ばしい味わいを肉で再現した食感です。今までにない焼き鳥です。



■内容量:60g ■賞味日数:60日 ■商品サイズ(mm):縦195 横140 厚さ20  
■参考価格:398円(税抜) ■保存方法:冷蔵  
※2024年3月にリニューアルを計画しています。



「国産のおいしいものを、安心して食べたい」に対応/

# 国産原料を使用した商品を充実させています

「国産のおいしいものを、安心して食べたい」—

中高年を中心に健康を意識する人が増え、一方で食の安全に対する関心が高まるとともに、国産原料を使用した食品を意識的に購入する消費者が増えています。

弊社ではこうしたニーズに対応し、国産原料を使用した商品の充実を図っています。

商品名やパッケージの表記、さらにPOPでも「国産」をアピールし、国産商品の売り場づくりにも貢献したいと考えています。

今年発売した新商品を中心に、「国産原料おつまみ」を紹介します。ぜひ、売り場作りに役立てください。

2023年9月1日発売

### 国産真鯛子うま煮

国産の真鯛の卵を、国産の昆布、醤油、みりん、清酒などで作った特製の甘辛いタレで焼き上げました。固形分がほどよく残るほろほろ食感で、酒の肴としてだけでなく、熱々のご飯にもよく合います。



■内容量:65g ■賞味日数:90日 ■商品サイズ(mm):縦180 横128 厚さ20  
■参考価格:498円(税抜) ■保存方法:冷蔵

2023年6月1日発売

### 国産ポークの直火焼スペアリブ

国産豚の骨付き肩バラ肉をスパイスで味付け。直火で表面をこんがりと引きつけに仕上げました。香ばしさとスパイシーでジューシーな味わいが噛むほどに広がります。濃厚な脂身と旨みの濃い赤身が特徴です。



■内容量:70g ■賞味日数:50日 ■商品サイズ(mm):縦200 横140 厚さ10  
■参考価格:580円(税抜) ■保存方法:冷蔵

2023年11月1日発売

### 国産からすみ

宮崎県産の沖ボラの卵巣を塩漬け、乾燥、熟成などを経て作りました。海外産のからすみに比べて塩辛さが控えめで、からすみ本来の旨みを味わえます。苦みも少なく、しつとりした食感です。



■内容量:20g ■賞味日数:90日 ■商品サイズ(mm):縦140 横120 厚さ30  
■参考価格:1,248円(税抜) ■保存方法:冷蔵

2023年9月1日発売

### 国産濃い味焼き豚足(しょうゆ味)

国産の豚足を調味液に一晩漬け込み、3度の煮込み工程のうえに2時間のスチーム加熱と、手間暇かけて柔らかさを追求しました。箸で崩すだけではろほろと骨から身が外れます。もっちりプリプリの食感です。



■内容量:160g ■賞味日数:90日 ■商品サイズ(mm):縦230 横140 厚さ50  
■参考価格:498円(税抜) ■保存方法:冷蔵

第十二回 伍魚福

7、8月に実施しました「第12回 伍魚福家飲み川柳」には、全国から4953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選考し、入賞作品を決定しました。

# 家飲み川柳

7、8月に実施しました「第12回 伍魚福家飲み川柳」には、全国から4953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選考し、入賞作品を決定しました。

応募数は  
**4,953**作品



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  
家で楽しむこと



「第12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」前編集長)

今回の投句数は4,953句。郵送やFAX、メールのほかに、今年はSNSでも400句を超える投句があったそうです。異例の猛暑の続く中、みなさん頭をひねったことでしょう。どうもお疲れ様でした。カニカマだって第三のビールだって、気がついたら倍速で消えていく。ナイターを見たり、おしゃべりしたり、愚痴ったり。時にはほろ苦い晩酌もあるでしょう。誰かこたつでウトウトしたたら、そろそろ家飲みもお開きです。新型コロナも5類となって、一応の落ち着きを見せてはいますが、感染力の強いウイルスのこと、まだまだ油断のならない日々が続きます。そんな中、川柳を考えるのもいい時間つぶしなったのではないでしようか。さあ、今夜もおいしい伍魚福のおつまみをお供に、どうぞ一杯。

**優秀賞**

家飲みのクライマックス語る過去  
汐海 岬様（東京都・女性・51歳）

金婚の始発は妻のあのお酌  
黒飛義竹様（広島県・男性・79歳）

# 家飲みのクライマツクス語る過去

# しあわせの純度が違う孫の酌

渡辺氏選評  
渡辺氏選評

年で金婚式を迎える二人。「はい、あなた」「ああ」注がれたのは好みの辛口、ほどよいぬる。新婚当初は俺の好みがわからなくて、沸騰寸前の熱燄を出したつけ。あのお酌からもう五年か。長かったような、あつとい間のような。「始発」という言葉遊びがいいですね。

家飲みといえば家族の「そいえばあの時、あんかったな」「そうそう、時、お父さんったらねえ」その話はしない約束。「えー? なになに?」宴もクスを迎え、わいわいかにぎやかに夜が更けてい

渡辺氏選評  
飲みといえば家族の語  
ういえばあの時、あんなに  
たなあ」「そうそう、実は  
お父さんったらねえ」「そ  
うはしない約束だ  
?なになに?」寝もクラ  
を迎へ、わいわいがや  
やかに夜が更けていき

渡辺氏選評

**作者コメント**

娘が5歳の孫娘と一緒にときどき遊びに来ます。晩酌時、た  
イどうぞと注いでくれますが、妻が注ぐ味とは一味違い、この  
幸せを感じます。ぜいたくですが、孫と盃を交わす夢を実現で  
も思います。そんな気持ちで句を詠みました。

佳作

家飲みは蟹も麦酒もジエネリツク  
夏梅堂様（兵庫県・男性・66歳）

家ののみをせよとコロナの長いこと  
夕風子様（大阪府・女性・76歳）

倍速で酒が消えてくいづまみ  
つべる様（神奈川県・女性・31歳）

こんな日もあるさ晩酌ほろ苦し  
梶政幸様（千葉県・男性・58歳）

寝る人もばちばち出だすこたつ飲み  
徳道かづみ様（東京都・女性・50歳）

伍魚福賞

伍魚福とお酒みたいな良き夫婦

どんぐり様（北海道・男性・58歳）

入選作品

KOBEというスパイスきた珍味食む  
一応は酔つたふりして油断させ  
おつまみを残さずうまくSDGs  
行かずともご当地酒で旅気分  
伍魚福を教えた友を客に呼び  
家飲みで持続可能な夫婦仲

S-I-Rに聞く「今日のお酒に合う肴」  
初孫の「あのね」つまみに酒を飲む  
入院の友に詫びつつコップ酒  
家飲みの肴欲しくて納税し

盛っている酒とつまみと 武男伝  
一升瓶 誰か飲んだか 私かな  
アグラス割らずに飲んだ五十年  
物価高 酒もつまみも二軍落ち  
家飲みの皿洗いして酔い覚める  
宅飲みもグローバルなりオンライ  
ン 家飲みもタバコは外で吸わされて  
一人飲みしゃべる相手はGPT  
ぼちぼちが早やじんじんとピッチあげ  
オレの肴(アテ)妻は並べる期限切れ  
買いました家飲み専用冷蔵庫  
今日だけと昨日も言つて今日も飲む  
おつまみをちょっと搞んでいく5歳  
水割は持続可能と水たされ  
独酌で天下国家を斬りまくり

洗い物する約束であと二本  
家飲みのメニューで賞味期限知る  
孫の酌こぼさぬように椀で受け  
酒進むつまみにあげるの一める賞  
飲んだ日は上げ膳据え膳俺任せ  
風鈴と孫の九九聞きもう一杯  
週末は開店ハバのおつまみバー  
ママ居れど用意片付け皆セルフ  
酒二合あれば詩人になる私  
息子から届いた酒は着払い  
ビール瓶開ける方法知らぬ孫  
伍魚福のつまみは宴の導火線  
かこの中ギヨーザとビール踊つて  
すぐ赤くなるから母はリトマスさん  
肝臓に働いてもらつ夏休み

山中勸(株式会社伍魚福社長)道  
お酒にぴったり合う、というこ  
目指して伍魚福は商品をつ  
ています。伍魚福とお酒のよ  
相性の良いおふたりでお酒  
しんでいただきたいです。ち  
に「いい夫婦の日」(11月2  
の次の日は「いいつまみの  
(11月23日)です。

渡辺氏選評  
コロナ禍で会いたい人と思うよ  
に会えない日々が続いた。遠く離  
れて暮らす家族や友人知人、大  
切な人と過ごせる時間はいつ  
戻って来るのか、本当に戻れる  
のかと不安になった。あの頃、互  
いを想いながら飲んだ灘の酒が  
久しぶりに会って飲むと、また格  
別の味がします。

佳作

家飲みは蟹も麦酒もジエネリツク  
夏梅堂様（兵庫県・男性・66歳）  
家ののみをせよとコロナの長いこと  
タ風子様（大阪府・女性・76歳）  
倍速で酒が消えてくいづまみ  
つべる様（神奈川県・女性・31歳）  
こんな日もあるさ晩酌ほろ苦し  
寝る人もばちばち出だすこたつ飲み  
梶政幸様（千葉県・男性・58歳）  
徳道かづみ様（東京都・女性・50歳）

# 伍魚福とお酒みたいな良き夫婦

どんぐり様（北海道・男性・58歳）

深酒の責負れざれる珍味かな  
物価高きゆうり一本酒のアテ  
お湯割りに遺影が浮かぶ今宵また  
お店では幾らになるかと算段し  
「肴はこれ」賞味期限が物申す  
部下招き威張つた父も一人酒  
三合目富士山ならば始発点  
一人酒酒とつまみは二人前  
のんびりとただのんびりと酒を呑む  
ちょっと待て取り寄せたのはオレだから  
誕生日父の日母の日皆お酒  
一言が多い家内と足りぬアテ  
家飲みに拍車をかける物価高  
一鉢に成った実りと合わせ酒  
缶詰を少し温め湯呑み酒  
祝杯だ！ARE(?)にならずに済んだARE



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。

# お店の元気 最前线 11

全国にある伍魚福のお取り引き先店舗。アイデアや工夫にあふれた「元気」なお店を紹介します。今回は角打ち（立ち飲み）に乗り出して、地域に灯りをともした「岩田屋商店」を訪ねました。

## いわたや 岩田屋商店 (東京都墨田区)



岩田謙一さん

東京都墨田区にある岩田屋商店は昭和十(一九三五)年創業の下町の古い酒屋さんです。酒類を取り巻く環境が激変し、加えてお店がある商店街も次第に廃れて半ばシャツァー街と化し、売上げは減少の一途…。

「このままでは店が潰れてしまう」危機感を抱いた二代目の岩田謙一さんは二〇一九年に店を継いですぐ、打開策に打って出ます。家族の反対を押し切って角打ち（関西では立ち飲み）に乗り出しました。

「お酒を通してお客様が出会い、つながる。そういう場にしたい。スーパーやコンビニにはできない。それが酒屋の役割だ」と考えたからです。



思い思いのスタイルで飲める  
広い角打ちスペース



喇叭師である岩田さんが  
自ら選んだ日本酒がズラリ

新店舗では角打ちのスペースを思いきって大きくしました。「一人で飲みたい人はカウンターで、仲間と話したい人はテーブルで」と、より自由に飲んでもらえるようにしました。大きな開き戸をつけて、外から店内がよく見えるようにし、初めての方も入りやすいよう配慮しました。

また、三代続く老舗酒屋であること自ら忘れないようにするために、前店舗の建具などを要所要所に使いました。改裝にはたくさんのお客様が手伝いに来てくれたそうです。

角打ちコーナーは倉庫の一角にビルケースでテーブルを作ったお粗末なものでしたが、それでも次第にお客さんがつき、奮闘四年、お店も徐々に変わっていました。

「酒蔵と直接つながる銘柄にしたかった」からです。そのため一念発起し、喇叭師の資格も取得しました。それまではなかつた酒蔵との直接契約は三十蔵を超えるまでになりました。

そして二〇二二年秋、意を決して店舗を改装しました。不安がないわけでありますでしたが、「大きな投資をすることで覚悟が決まった」と言いました。

商品にもこだわり、食品は発酵食品を中心としたものに。そのどれもが一

般に流通しておらず、奥さんと二人で直接生産者と交渉、探し出しました。毎日午後三時から、おつまみに奥さんの手料理も出すようになりました。麩とネギ、焼きちくわを醤油で味付けした「イワタ焼き」は人気メニューだそうです。

伍魚福商品は常時二十五～三十品を販売。「スマーケ生ハム」、一杯の珍極シリーズの「揚げ塩ぎんなん」「ひとくちカルバス」などが人気で、「お酒に合うと好評で、気に入つて買って帰る人も多いです」

今、お店の温かい雰囲気に惹かれて多くの人がやつてきます。土日は家族連れでいっぱいになるそうです。「商店街に灯りをともせたと思思います。もっと多くの人たちの居場所になって、街を明るくします」



岩田屋商店

東京都墨田区東向島 4-43-6



■TEL 03-3611-6917  
■営業時間  
火～土 11:00～20:00 日祝 12:00～18:00  
■定休日 月曜日

夏休みに  
「こどもわーく  
in 神戸」  
を実施

# 小学生がおつまみの 商品企画に挑戦

直営店で販売しました！

「伍魚福オツマミドコロ」で  
2つのおつまみセットを  
販売しました



コメント

店舗の一角で活動内容も紹介。力作ぞろいのPOPも全部掲示しました。

神戸の海をテーマにした小学生のお仕事体験プログラム「こどもわーく in 神戸 2023」（主管・地域みらい創造センター、共催・神戸市、日本財團海と日本PROJECT）を7月25日、28日に弊社本社で実施しました。昨年に続いての実施です。今回は「海や地域の素材を生かした美味し、おつまみ」の企画デザインに挑戦！」で、2日間で小学生10人が参加。商品企画の講義を受けた後、自分たちでセット商品の企画やネーミング、POP作りなどに取り組みました。完成した2つのおつまみセツトは8月の1ヶ月間、弊社直営店「伍魚福オツマミドコロ」（神戸・三宮）で販売しました。



こんなにたくさんのギャラリーに囲まれた中での作業。プレッシャーはなかったのでしょうか。



まずは商品企画の講義。極力分かりやすく話したつもりですが、ちゃんと理解してもらえたか…。



アドバイスを受けながら、懸命に取り組む姿が印象的でした。限られた時間の中、なかなか難しかったのでは…。



「伍魚福オツマミドコロ」で  
2つのおつまみセットを  
販売しました



みんなで元気いっぱいに記念撮影。夏休みの良き思い出になりますよう。

商品名「手が伸びる家族の休日セット」。なかなかのネーミングです。



コメント

店舗の一角で活動内容も紹介。力作ぞろいのPOPも全部掲示しました。