

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.65

「価値共創」

2024年度
スローガン

全員でお客様と共に価値を創り
選ばれる会社になる!

SMTS 2024
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー



出展
します!



【TOPICS】

- 2024 年度 家飲みカレンダー&オススメ商品!
- お店の`元気、最前線⑫ 白鶴酒造資料館(神戸市東灘区)
- 「S」王道のチーズちくわ」超カンタン!おいしい食べ方教えます!
- 「スーパーマーケット・トレードショー 2024」出展のご案内!
- 「伍魚福オツマミドコロ」開店1周年企画「おつまみセット」を公募しました!



KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌 [伍魚福ミュージアム] 2024 年 2 月 / vol.65
〒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58回 SMTS2024 出展のご案内!

SMTS 2024[®]
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー



会期 2024 年 2 月 14 日(水)、15 日(木)、16 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
8-104

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!

今回はドライ商品「ピリ辛さきいか天 カマンベールチーズ風味」や「4種のハーブ香るチーズ」、チルド商品「コリコリ牛タンとスモークチーズ」「激旨スペアリブ」など、例年以上に新品をたくさん出品します。また、年間のハレの日に向けた催事、セット商品の提案、さらに、新たな取り組みとして、こだわり食品の卸販売事業のご紹介など、お役立ち情報が盛りだくさんのブースです。皆さまのお越しをお待ちしております。



伍魚福
オツマミドコロ
GOGYOFUKU OTSUMAMI DOKORO

開店1周年で「おつまみセット」 を公募しました!

神戸・三宮に直営店「伍魚福オツマミドコロ」をオープンして、昨年暮れで1年になりました。これを記念した特別企画として、こんなセットがあったらうれしい「おつまみセット」のアイデアを一般公募。その中から4セットを選び、昨年12月15日から今年1月末まで同店で順次販売しました。ご応募いただいた方、ありがとうございました!



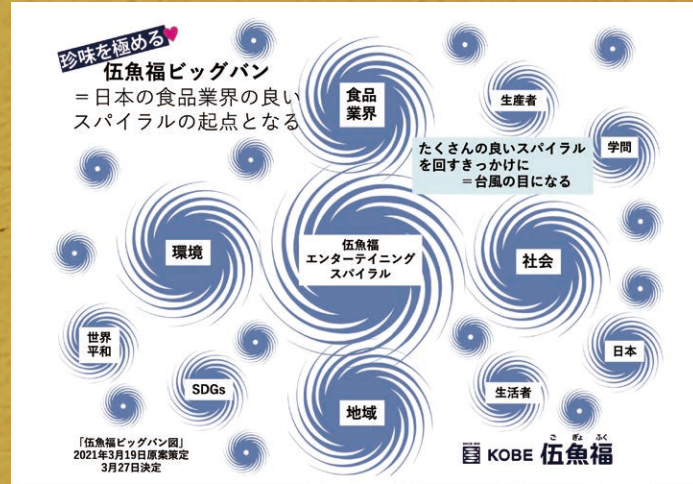
編集後記 「GOGYOFUKU MUSEUM」という誌名は当社が設立を目指す珍味博物館の名称です。

神戸・三宮に直営店「伍魚福オツマミドコロ」をオープンして1年ちょっと経ちました。昨年夏には小学生が企画したおつまみセットを販売したり、開店1周年記念でおつまみセットを公募したりと、新しい試みにチャレンジしました。でも、まだまだ序の口。今年もいろいろ、おもしろいことやります! JR、阪急、阪神の「駅近、なので、ぜひ一度、のぞいてみてください。

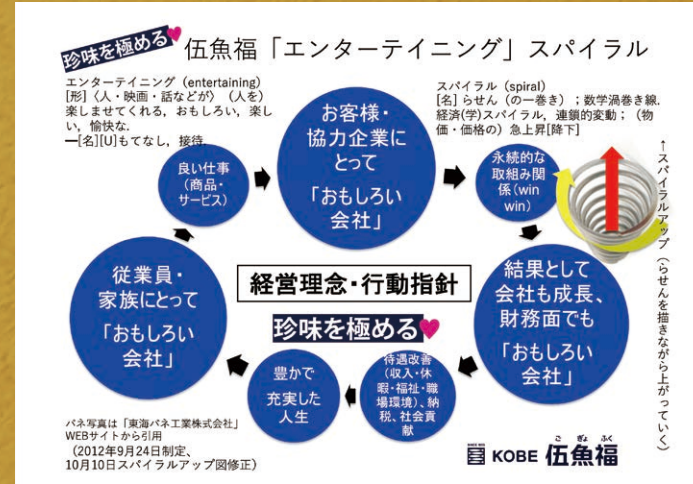
編集長 佐久間 史信 / 表紙デザイン 池田家 Creative Laboratory 池田 領緒奈

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



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・家族にとっておいしい会社」をスタートに、時計回りに順に回し、スパイラルアップ（らせん状にまわりながら上昇）する思いを表しています。

2024年度スローガン

「価値共創」 全員でお客様と共に 価値を創り、 選ばれる会社になる

珍味を極める

代表取締役社長
山中 勸



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。

「伍魚福は、商品がお客様の手元に届いた後も、お客様とともに価値を創り出すことのできる『価値共創』の実現を目指します」

今年の年頭のあいさつに、このように記しました。

「企業の価値提供は、商品やサービスを生産し、顧客に提供した時点で終了する」というのが、通常の価値提供の姿と言えます。つまり、「商品を買った後終わり。あとはお客さまが消費するだけ」という考え方です。

これに対し、一歩進んだ考え方が、「企業が商品やサービスを生産、顧客に提供し、それを使っていた過程で、顧客とともに価値を創る」ことです。これが「価値共創」の姿です。

営業担当者は「お客様繁盛係」

伍魚福では、二十年以上前から、営業担当部

企業にとって伍魚福が『おいしい会社』となり、「伍魚福エンターテインングスパイラル」を一段とレベルアップさせることになりました。これがその先に弊社がめざしている「日本の食品業界の良いスパイラルの起点となる」ことにつながり、中期経営計画を実現させていくことになります。

「お客さまに選ばれる会社」に

こうした考え方のもと、二〇二四年度の経営スローガンを『「価値共創」全員でお客様と共に価値を創り、選ばれる会社になる』としました。

伍魚福はどんな商品やサービスで、どのようなお客さまに喜んでもらうのか。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。つまり、「お客さまに選ばれる会社」になっているのか。

その顧客価値はチームメンバーの自主性で「お客様と共に」創られているか。言い換えれば、「全員でお客様と共に価値を創る」を実現しているのか。

そしてその前提として、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。

こうしたことを常に念頭に置いて、今年一年チームメンバー一丸となって取り組んでまいります。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

新商品、オスメー品、アレンジ料理、イベント、キャンペーン…
いろいろな情報を発信しています



@gogyofuku



@gogyofuku_kobe



@gogyofuku



@gogyo_sannnomiya



@gogyohanshin

署を「お客様繁盛推進本部」と名付け、個々の営業担当者を「お客様繁盛係」と呼んでいます。担当者の名刺にもそう記しています。

商品をお得意先である小売業（一次顧客）の皆さまに販売した後も、その商品がきちんと売れてお得意先に貢献し、繁盛いただくことを目指して、このような名称にしました。

そのために、棚割や季節の企画の提案など、「売れる売り場」をつくるための活動を重要な営業活動として位置づけ、取り組んできました。例えば、「COTPOP」の提供や書き方講習会の開催などもこの活動にあたります。

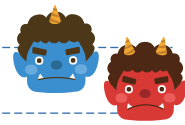
「価値共創」をレベルアップ

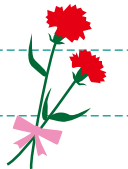
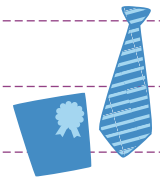
二〇二四年度はこうした活動をさらに一歩進め、消費者（二次顧客）の皆さんの手元に商品が届いた後も、ともに価値を創っていきたくと考えています。そのために、商品をもっと楽しんでいただくためにどうすればよいかを考えた取り組みを進めています。

二〇二二年度から取り組んでいる「伍魚福珍極アンバサダー」の取り組みや、SNSでのプレゼントキャンペーン、消費者の方に楽しんでいただけのウェブサイトの開設やコンテンツの充実など、今年は「価値共創」のレベルを一段と高めていきたいと考えています。

その価値提供の姿をもう一段進化させた形が、顧客どうしの相互作用で価値を生み続ける姿、別のお客さんを巻き込んで価値を一層高める姿です。

その結果として、「お客様やお取引先、協力

月	週	日	家飲みテーマ	オススメ商品
8月	1週	[7月29日～4日]	家族でバイキング	    のり天 ブラックペッパー味 (90g) 国産ポークの 直火焼スベアリブ D)ひとくち カルパス
	2週	[5日～11日]	猛暑吹き飛ばし酒	
	3週	[12日～18日]	お盆	
	4週	[19日～25日]	愛酒の日(8月24日)	
	5週	[26日～9月1日]	焼き肉で豪快飲み	
9月	1週	[2日～8日]	残暑克服飲み	    やわらか 鮭とば (32g) いぶりがっこ チーズ 兵庫県産純鶏で 作ったソーセイジ
	2週	[9日～15日]	家族で手巻き寿司	
	3週	[16日～22日]	敬老の日	
	4週	[23日～29日]	秋の気配にくつろぎ酒	
10月	1週	[9月30日～6日]	日本酒の日(10月1日)	    ピリ辛さきいか天 (80g) おつまみ牛タン 七味仕立て キャンディーポップ キャラメル
	2週	[7日～13日]	お好み焼きで賑わい飲み	
	3週	[14日～20日]	スポーツ後の充実飲み	
	4週	[21日～27日]	秋の味覚でしっとり酒	
	5週	[28日～11月3日]	ハロウィン	
11月	1週	[4日～10日]	秋の夜長独り酒	    クリームチーズ 生ハム包み 兵庫県産 純鶏のもも焼き ピリ辛はたらいかの 姿干し
	2週	[11日～17日]	乾杯 in 紅葉	
	3週	[18日～24日]	珍味の日(11月23日)	
	4週	[25日～12月1日]	鍋シーズン到来	
12月	1週	[2日～8日]	妻に感謝飲み	    やわらか ローストビーフ 4種のハーブ香る チーズ ブルーチーズ香る クリームチーズ 生ハム包み
	2週	[9日～15日]	ボーナスで弾み酒	
	3週	[16日～22日]	忘年会	
	4週	[23日～29日]	クリスマス	
2025年 1月	1週	[12月30日～5日]	大晦日、お正月	    チャーシュー とん兵衛 S)王道の チーズちくわ 国産からすみ
	2週	[6日～12日]	新年会	
	3週	[13日～19日]	成人の日	
	4週	[20日～26日]	主婦休みの日(1月25日)	
	5週	[27日～2月2日]	熱燗 with おでん	
2月	1週	[3日～9日]	節分	    鹿児島で作った 豆腐入り さつま揚げ 一杯の珍極) 揚げ塩ぎんなん マンゴー& クリームチーズ サンド
	2週	[10日～16日]	バレンタインデー	
	3週	[17日～23日]	こたつで温もり酒	
	4週	[24日～3月2日]	春待ち遠し酒	

2024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	[4日～10日]	春告魚「いかなご」	   一夜干焼いか (75g) ひな ポップコーン ピリ辛さきいか天 カマンベールチーズ風味
	2週	[11日～17日]	ホワイトデー	
	3週	[18日～24日]	春の旬を味わい酒	
	4週	[25日～31日]	陽春に心なごみ酒	
4月	1週	[1日～7日]	門出に祝杯	    とんとろスモーク (60g) D)カマンベール ピस्ताチオ カマンベール入り チーズと生ベーコン
	2週	[8日～14日]	お花見	
	3週	[15日～21日]	新人歓迎会	
	4週	[22日～28日]	地ビールで乾杯	
5月	1週	[4月29日～5日]	ゴールデンウィーク	    サーモンと チーズの ひとくちテリーヌ カマンベール入り チーズ生包み (8枚) 備長炭 カシューナッツ (82g)
	2週	[6日～12日]	母の日	
	3週	[13日～19日]	乾杯 in 新緑	
	4週	[20日～26日]	新年度の疲れ癒し酒	
	5週	[27日～6月2日]	夏の兆し感じ酒	
6月	1週	[3日～9日]	アイデア飲み会	    ちりめん山椒 (75g) 赤どり 炭火焼き コリコリ牛タンと スモークチーズ
	2週	[10日～16日]	父の日	
	3週	[17日～23日]	梅雨のさっぱり酒	
	4週	[24日～30日]	夏本番を迎え酒	
7月	1週	[1日～7日]	半夏生(7月1日)	    一杯の珍極) 黒胡椒焼チーズ 激旨 スベアリブ S)わさびチーズ 入り焼ちくわ
	2週	[8日～14日]	冷酒 with 夏野菜	
	3週	[15日～21日]	おうちビアガーデン	
	4週	[22日～28日]	土用の丑(7月24日)	

お店の元氣 最前線 12

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「元氣」なお店を紹介します。今回はいつもとは趣きを変え、白鶴酒造資料館を訪ねました。



高田昌和さん

灘五郷の中で「味違う」施設

日本一の酒どころとして名高い「灘五郷」にはたくさんさんの酒造会社があります。日本酒造りの工程を伝える見学施設もいくつかある中、神戸市東灘区にある白鶴酒造資料館は「味違う」施設です。

資料館は大正初期に建てられ、昭和四四（一九六九）年三月まで、実際に日本酒を造っていた酒蔵をそのまま利用しています。

二階建ての資料館を一回りすることで、日本酒を作る工程を順に見られます。一つの部屋で全工程を紹介するのは違い、臨場感をもって酒造りを感じられます。蒸米、麴室、甑仕込みなど、各工程には作業をしている等身大の「蔵人」（くらびと



館内を順に見て歩くと、日本酒ができるまでが分かる。等身大の蔵人の人形で、酒造りの臨場感もたっぷり。



売店では資料館でしか売っていない銘柄もある

酒造りの職人（蔵人）の人形が配置されており、臨場感作りに一役かっています。また、それぞれモニターが設置されていて、案内されなくても、その工程が分かるようになっていきます。

灘五郷の酒蔵は二つの蔵を並べて中を直結して一つの蔵として使う「重ね蔵（かさねぐら）」という構造が特徴です。しかし、このあたりを襲った一九九五年一月の阪神・淡路大震災で多くが倒壊してしまい、残ったのはこの酒蔵だけになりました。灘五郷の歴史を残す貴重な建物といえます。

来館者の六割が外国人

資料館内にはちょっとしたイベントが開催できるホールもあります。年に四〜五回、ジャズなどのコンサートが開かれるそうです。また、同社の社員

バンドのコンサート、地域のイベントのほか、個人の写真展や絵本展、移動図書館などにも利用されており、地域の交流施設にもなっています。

資料館の一角にはきき酒コーナーがあり、ここでしか飲めない搾りたての原酒などが味わえます。また、売店では日本酒はもちろん、酒器や食品・おつまみ類、白鶴酒造の自社商品である化粧品類など、さまざまな商品を販売しています。

コロナ禍が明けてから入館者が大幅に増えています。特に海外からの来館者が急増。現在、来館者の六割程度が外国人だそうです。団体の「灘五郷ツアー」で訪れる人が多いですが、個人旅行の外国人も珍しくないと、アジアから最も多いですが、欧米人もけっこう訪れるそうです。



伍魚福商品のコーナーも。「のり天ブラックペッパー味」も外国人に人気だとか

白鶴酒造資料館

神戸市東灘区住吉南町 4-5-5



TEL 078-822-8907
開館時間 9:30~16:30
(入館無料、入館は16:00まで、団体は要予約)
休館日 年末年始、お盆

外国人は「神戸ビーフ」に敏感

伍魚福商品の中でよく売れているのが「小っちゃな梅ゼリー」と「のり天ブラックペッパー味」です。どちらも外国人にとっても人気だそうです。「特に梅ゼリーは一人でも何個もまとめ買いし、中には大量に買う人もいて、驚きます。一つだけ買うという人はいないといっていくらいです。なぜなのかは分かりませんが」と館長の高田昌和さん。

「外国人は『神戸ビーフ』にとても敏感です。商品に『ビーフ』という文字があると、『これは神戸ビーフか?』と聞かれることが多いです。神戸ビーフを使った商品がもっとあれば、きっと売れると思いますよ」とアドバースをちょうだいしました。

超カンタン! / おいしい 食べ方 教えます!

社員がとっておきの
アレンジ料理を作りました!

S王道のチーズちくわ

S)王道の チーズちくわ

内容量:3本
参考価格:548円(税抜)
賞味期間:60日
商品サイズ:
縦200mm 横140mm 厚さ30mm
JANコード:4971875230266
保存方法:冷蔵



ちくわとチーズのコンビネーションがとてよく、口の中で溶け合うような「S」王道のチーズちくわ。

2021年3月に発売し、じわじわと人気が高まっています。淡白な中にとろろと味があって、もちろんそのままおいしいのですが、ひと手間加えるだけで、別のおいしさを味わえます。

今回は社員が作った中から、超カンタンなおいしい食べ方6選をご紹介します。



上質のスケソウダラとイトヨリダイを使用したコシのある食感のちくわに、チェダー入りチーズを合わせました。シンプルな味付けながら、魚すり身の旨みとチーズのまろやかな味わいが双方の風味を引き立て、幅広い世代に好まれる「王道」のチーズちくわに仕上げました。焼き色を抑えたやわらかい色合いです。

アレンジ料理

アヒージョ

ぐっと濃厚な味に。食欲をそよめる風味で、お酒がすすみます。



軽く焼いて

オーブントースターで軽く焼くだけ。とっても香ばしい味になります。



ホットドッグ

チーズとケチャップがなんとも。子供も大喜びです。



磯辺揚げ

ちくわの定番・磯辺揚げ。あの味にチーズが加わって、さらにおいしく。



のり天

海苔の香りとチーズのコクが相性バツグンです。



フライ

パン粉をつけてさっとフライに。おつまみがメインの料理に。

