

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
「伍魚福ミュージアム」
vol.75

伍魚福の地元 神戸・長田で愛されるB級グルメ
「そばめし」がじわり人気です！
～「牛すじぼっかけ」もロングランに～



そばめし

牛すじぼっかけ



【TOPICS】

- 小田原かまぼこ「丸う」の今年のラインアップが決まりました！
- 「第15回 いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品
- 新幹線のグリーン車内で「旅飲みおつまみ2品セット」を販売しています！
- 地元ラジオ局と「Kiss FM KOBE ポップコーン」を企画しました！



「丸う」の商品

KOBE 伍魚福

GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌「伍魚福ミュージアム」2026年8月／vol.75
〒653-0051 神戸市長田区新田町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

新大阪～東京間

東海道新幹線グリーン車モバイルオーダーサービスで販売しています！

その名も「旅飲みおつまみ2品セット」

東海道新幹線「のぞみ」「ひかり」(新大阪～東京間)のグリーン車モバイルオーダーサービスで、「旅飲みおつまみ2品セット」を販売しています。人気の食べ切りサイズおつまみ「一杯の珍極」シリーズの「黒胡椒焼チーズ」「揚げ塩ぎんなん」の2品のセットです。同シリーズの中で売上げ1、2位の人気商品です。旅行や出張でグリーン車を利用される際には、ビールのおつまみ、お茶のお供にぜひご利用ください。価格：700円(税込)



黒胡椒焼チーズ



揚げ塩ぎんなん

地元ラジオ局と一緒に神戸を盛り上げます！

「Kiss FM KOBE ポップコーン」を販売中です！



伍魚福の地元・神戸のFMラジオ局「Kiss FM KOBE」とコラボ企画した「Kiss FM KOBE ポップコーン」を販売中です。同局が開局35周年を迎えたのを記念して、現在、各分野の企業などと連携して、さまざまな地域活性化プロジェクトに取り組んでおり、この活動に参画、一緒に神戸を盛り上げようとポップコーンを企画しました。局名の「Kiss」に合わせ、甘酸っぱい「いちご味」とやさしい甘さの「ミルク味」の2種類のポップコーンをミックスしました。9月末まで、関西の主な駅、空港、高速道路SAなどの売店で販売しています。価格：648円(税込)

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。

今春の「第15回 いかなごのくぎ煮文学賞」には、全国47都道府県から3406作品の応募がありました。過去2番目の多さです。いかなご漁はここ数年、極端な不漁が常態化しており、今や風前の灯と言っていい状況です。価格も高騰し、庶民の口から遠のきました。なのに文学賞の応募はいっとうに衰えません。「いかなごのくぎ煮」は記憶の中で一層輝きを増しているようです。

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

こぎよふく
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/>



4 971875 008568

伍魚福の地元 神戸・長田で愛されるB級グルメ

「そばめし」がじわり人気です!

神戸・長田のB級グルメをもう1品

神戸・長田のB級グルメとして、こちらも名高いのが「ぼっかけ」です。
牛すじとこんにゃくをじっくり、甘辛く煮込んだもので、別名「すじこん」とも呼ばれます。

牛すじぼっかけ

牛すじとこんにゃくをゴロッとした少し大きめの約15ミリ角にカットし、醤油、砂糖、酒、みりんなどでじっくり甘辛く煮込みました。噛むたびに生姜のきいた豊かな風味が口の中に広がります。
約1分間湯煎し、お好みでネギや七味唐辛子をかけて、そのままお酒のアテに。また、ごはんやうどんにかけるなど、いろいろな食べ方ができます。
「そばめし」と合わせ、神戸のお土産にどうぞ。関西の主要な空港、駅、高速道路SAのお土産店などで販売しています。

下町の
雰囲気、を
漂わせるレトロな
パッケージです



牛すじぼっかけ

内容量:90g
参考価格:600円(税抜)
賞味日数:120日(保存方法:常温)
商品サイズ(mm):縦138 横113 厚さ18

ごはんのせて
「ぼっかけ丼」
に



うどん、
お好み焼き、
焼きそばなどの
具に



「そばめし」は焼きそばを細かく刻み、ご飯と一緒に鉄板で焼いたものです。
〓起源、は今からおよそ70年前。神戸・長田に1軒のお好み焼き店がありました。近くの工場で働く従業員がお昼ごはんに持ってきたご飯が冷たくなっていたため、注文した焼きそばと一緒に焼いてもらったのが発祥とされています。それがおいしかったため徐々に広がり、この界隈でのお好み焼き店にご飯を持参し、焼きそばと一緒に焼いてもらうスタイルが定着しました。やがて子供たちの間でも親しまれるようになり、神戸・長田のソウルフードとして広まりました。

そばめし

細かく刻んだ麺と国産米を混ぜ合わせ、豚バラ肉、キャベツ、こんにゃく、ニンジン具材に使用。味付けのソースは「どろソース」で知られるオリバーソース株式会社(神戸市)のどろソースとウスターソースをブレンドしたものを使い、濃厚な味わいに仕上げました。
カップのフィルムを少し開け、レンジアップ(500Wで1分40秒)した後、かき混ぜるだけでアツアツのそばめしを食べられます。

スカイマークの
機内誌「空の足跡」
(2026年4月号)で
紹介されました



※盛り付け例

そばめし

内容量:160g
参考価格:550円(税抜)
賞味日数:120日(保存方法:常温)
商品サイズ(mm):縦85 横93 厚さ93



そばめし/2個入り

内容量:160g×2
参考価格:1,100円(税抜)
賞味日数:120日(保存方法:常温)
商品サイズ(mm):縦85 横185 厚さ100



売場事例



伊丹空港売店



神戸空港売店



高速道路SA売店



「神戸セレクション 2025」に認定されました

「神戸セレクション」は、神戸の魅力を感じられる商品を募集し、審査を経て認定します。認定商品を通して地域に活力を創造するとともに、神戸の文化やライフスタイルを広く発信する取り組みです。



日本ギフト大賞

「日本ギフト大賞 2025 兵庫賞」を受賞しました

「日本ギフト大賞」はギフト商品として販売されている商品を対象に、独自性、創造性、演出性、社会性の4つの視点で選考。各都道府県から特色ある1品を選ぶ「都道府県賞」などを選出します。

小田原の老舗かまぼこ「丸う」

今年のラインアップ かまぼこ だて巻 etc. をご紹介します

伍魚福の子会社の老舗かまぼこメーカー「丸う」（神奈川県小田原市）の今年の商品（受注生産）が決まりました。かまぼこ、だて巻、いか塩辛、各種セットなど、全17アイテムを揃えました。かまぼこでは、よりお求めいただきやすい少量サイズをラインアップに加えました。150年の伝統を誇る「丸う」のこだわりのおいしさを、ぜひ来年のお正月にご堪能ください。



丸うかまぼこ

上質なグチのすり身を74.9%使用しました。こだわりの本みりんの香りがあり、丸うの伝統を守る昔ながらの製法で作りました。でんぶんを使用せず、すり身を成型した後に熟成させる「すわり」と呼ばれる工程に時間をかけており、独特の弾力をもつ、強い歯応えが特徴です。

丸うかまぼこ

受注締め日 11月30日(月)
出荷日 12月25日(金)~30日(水)
賞味期限 2027年1月5日(火)



丸う150gかまぼこ2本入り
内容量:150g×2本
賞味日数:12日
参考価格:3,160円(税抜)
商品サイズ:縦170mm 横200mm 厚さ50mm



丸う150gかまぼこ(白、赤)
内容量:150g
賞味日数:12日
参考価格:1,580円(税抜)
商品サイズ:縦110mm 横65mm 厚さ50mm



丸うかまぼこ(白、赤)
内容量:240g
賞味日数:12日
参考価格:2,200円(税抜)
商品サイズ:縦130mm 横65mm 厚さ50mm

「丸う」について

「丸う」は1870(明治3)年に神奈川県小田原市でかまぼこの製造を開始。150年を超える歴史をもち、小田原蒲鉾の御三家、の1つに数えられるかまぼこメーカーです。その商品づくりとおいしさには定評があり、おせち料理に「丸う」のかまぼこ、だて巻を入れるファンが多くいます。2024年3月、伍魚福が全額出資子会社化しました。



「丸う」登録商標

文字の3カ所にある「ひげ」は3本、5本、7本。これは子供の健やかな成長を願う「七五三」を表しています。

株式会社丸う
所在地: 神奈川県小田原市早川二丁目18の8
代表者: 山中勸(株式会社伍魚福代表取締役社長)

150年を超える伝統の味

年末年始の売り場を盛り上げます

丸ういかの塩辛(生造り)

いかの肝を活かした野性的で、自然な味わいです。



内容量:150g
賞味日数:30日
参考価格:1,000円(税抜)
商品サイズ:縦63mm 横63mm 厚さ100mm



丸ういかの塩辛(糍造り)

糍の味わいを活かした、まろやかでふくよかな味わいです。



内容量:150g
賞味日数:30日
参考価格:1,000円(税抜)
商品サイズ:縦63mm 横63mm 厚さ100mm



丸うだて巻

でんぶんや小麦粉など粉物を一切使用しないため、しっとりとした上品な甘さです。グチのすり身を使用することで、魚の風味を生かした深い味わいを生み出しています。切り口にできる松の枝ぶりを思わせる文様が丸うだて巻の特徴です。

内容量:1本
賞味日数:14日
参考価格:2,200円(税抜)
商品サイズ:縦130mm 横75mm 厚さ55mm



丸うだて巻

受注締め日 11月30日(月)
出荷日 12月25日(金)~30日(水)
賞味期限 2027年1月7日(木)

セット商品

※オンラインショップ専用商品です。詳しくはお問い合わせください。



丸うかまぼこ2本セット

・丸うかまぼこ(白・赤)



丸うかまぼこ3本セット

・丸うかまぼこ(白2・赤1)



丸うかまぼこ2本・だて巻セット

・丸うかまぼこ(白・赤)
・丸うだて巻



丸うフルセット

・丸うかまぼこ(白・赤)
・丸うだて巻
・丸ういかの塩辛(生造り・糍造り)
・丸う推奨わさび漬け

丸う
ホームページ



丸う
オンラインショップ



「いかなごのくぎ煮文学賞」入賞作品

3、4月に実施しました「第15回 いかなごのくぎ煮文学賞」には、全国から俳句、短歌、川柳、詩、エッセイなど、思い思いのスタイルでくぎ煮への「熱い思い」が寄せられました。応募数は3406作品でした。特別審査委員長の作家・三田完氏の選考により、各賞を決定しました。

各部門特選

将棋盤とくぎ煮

ニ宗洋輔様（愛媛県・男性・25歳）

三田氏講評

とある海辺の町で、将棋盤をはさんで向かい合う祖父と孫。祖父のかたわらには晩酌のアテとしてくぎ煮が。齢の離れた二人を包んで、静かに時が流れていきます。当時は将棋も、くぎ煮も、そして祖父のこともあまり理解していなかった。しかし歳月を経た今、あらためて気づくかけがえのない時間。抑制の効いた文章から、祖父の風貌が伝わってくるようです。達意の一文と、感銘を受けました。

準グランプリ

よかつたな

館野史隆様（埼玉県・男性・54歳）

郵便局賞

くぎ煮が落とした取調べ

うっかり八兵衛様（大阪府・男性・63歳）

三田氏講評

元刑事の貴重な証言です。取調室で被疑者にカツ丼をふるまい、自供を引き出す——昔のコントでよく見た風景ですが、この作品ではカツ丼ではなく、いかなごのくぎ煮が主役になっています。

生きているが
不得意だとか言う君は
何の苦もなく
玉筋魚を炊く

短歌 ルーキ一様（山梨県・男性・45歳）

娘から若葉マークの
あるくぎ煮

川柳 あらやん様（静岡県・男性・79歳）

いかなごくぎ煮への恋

詩 佐久間信様（東京都・男性・72歳）

漫画おにぎり

エッセイ kawase akira様（石川県・男性・58歳）

いかなごのくぎ煮振興協会賞

いかなごのくぎ煮に
合わせラフロイグ

俳句 龍史様（京都府・男性・48歳）

年賀状欠けど欠かさぬくぎ煮便

俳句 カジ様（東京都・男性・78歳）

春が来たくぎ煮の文化
ミヤクミヤクと

川柳 カワサン様（大阪府・男性・75歳）

値上げでも好きすぎて減
くぎ煮推し

川柳 ヒロリン様（大阪府・女性・65歳）

タッパーの蓋が浮くほど愛つめて

川柳 ぎっこまい様（青森県・女性・高2）

「の」がほぐす

詩 渡津かずお様（島根県・男性・69歳）

新幹線で運ぶ、私だけの春

エッセイ 櫻井光様（東京都・男性・39歳）

石碑と鳴くカラス

エッセイ ふじかわ陽子様（大阪府・女性・48歳）

母の味は、春の匂いがした

エッセイ 岡菜都子様（三重県・女性・中1）

あの日の香りは

エッセイ ぐっち様（兵庫県・男性・38歳）

春を贈る

エッセイ 若山様（山口県・男性・35歳）

ジュニア部門特選

いかなごのくぎ煮と祖母の鼻歌と

俳句 国領枢様（大阪府・男性・高3）

白米もくぎ煮も全部兵庫産

川柳 藤井梓様（兵庫県・女性・高1）

春潮にはどける銀のいかなごを
釘煮に煮れば町の香ぞ立つ

短歌 青木廉太郎様（栃木県・女性・高2）

箸入れぬ掟（おきて）抱きて
四十分銀の命が釘に成るまで

短歌 高岡奈央様（東京都・女性・高2）

春のじゅもん

詩 若狭早様（愛媛県・男性・小2）

くぎ煮です！

エッセイ 出島せいな様（大阪府・女性・中3）

ジュニア部門準グランプリ

バックの裏

あけみ様（兵庫県・女性・中3）

三田氏講評

作者は高校2年生。大人にはなかなか作れない甘酸っぱい短歌です。女の子の友達二人なのか、あるいはほのかな恋を育てているカップルなのか。いずれにしても、ケーキをシェアするのではなく、くぎ煮を「はんぶんこ」一嬉しいじゃありませんか。

ジュニア部門グランプリ

はんぶんこあなたとわたし
いかなごのくぎ煮食べたら
ふえる思い出

短歌 さ様（広島県・女性・高2）

特別審査委員長
作家・俳人
三田完氏
総評



今回の応募数は3406篇と昨年を上回るものでした。また、ジュニア部門は389篇といままでで最多の応募数でした。寄せられた作品には「春の海がひそかに書いた恋文」とか「日本の小さな宝石」といった独自の表現が散らばっていて、応募した皆さんの視点が多様になっていることが感じられます。いかなごの不漁がつづく昨今ですが、くぎ煮文学にいそむ人たちの心の中では、無数のいかなごがピチピチと元気に跳ねています。美味しいだけでなく、家族の顔や思いがけぬ記憶が浮かびあがるくぎ煮——ただものじゃねえ。まさに豊かな文化であることが、応募作から伝わってきます。

三田 完(みた かん)氏
略歴

作家・俳人 1956年埼玉県出身。慶應義塾大学卒業。2000年「櫻川イワンの恋」で第80回オール讀物新人賞受賞。2007年「俳風三麗花」(文春文庫)で第137回直木賞候補。近著に「不機嫌な作詞家 阿久悠日記を読む」(文藝春秋)、「鶴」(KADOKAWA)など。いかなごのくぎ煮との出会いは2000年ごろ。作詞家の阿久悠氏からプレゼントされたこと。

事務局より

今年もたくさんの方の「熱い思い」をありがとうございました。2026年の兵庫県のいかなご漁は、播磨灘での2日間のみ。鮮魚としての流通量も少なく、いかなごが手に入らない、値段が高い、という悲鳴がたくさん聞こえてきました。今回は兵庫以外の地域を舞台にした作品も目につきました。くぎ煮を炊く文化の広がりを改めて感じます。先日、大正3(1914)年の文献「大日本水産暦」(水産新報社)の中に「釘煮」の記述があるのを発見しました。これまでより21年歴史を遡ることができました。明治時代には、すでに漁師さんの家庭料理として「くぎ煮」が普及していたことが推測できます。100年以上親しまれてきた「くぎ煮」。地域の食文化の記録、記憶として、「いかなごのくぎ煮文学賞」も未来に引き継いでいきたいです。

山中勲・いかなごのくぎ煮振興協会事務局長
(株式会社伍魚福祉社長)

たくさんのご応募、
ありがとうございました！

主催：いかなごのくぎ煮振興協会
後援：神戸市、兵庫県教育委員会、神戸市教育委員会
協力：株式会社伍魚福祉、長田区内郵便局

※誌面の都合上、詩とエッセイはタイトルのみにしました。作品、講評などはいかなごのくぎ煮振興協会のホームページに掲載しています。

くぎ煮.jp

検索

