GOGYOFUKU MUSEUM

珍味情報誌
[伍魚福ミュージアム]
vol.76



【TOPICS】

- 「第15回 伍魚福家飲み川柳」入賞作品
- 夏休みに小学生のお仕事体験「こどもわーく in 神戸」を実施しました!
- 「一杯の珍極」でおせち料理に賑わいを添えませんか?
- JICA 研修で13カ国の中小企業支援機関が来社されました!
- 兵庫県立須磨友が丘高校の13人が職場訪問に来られました!

KOBE 伍魚福
GOGYOFUKU MUSEUM
珍味情報誌「伍魚福ミュージアム」2026年11月／vol.76
〒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

JICA(国際協力機構)

「13カ国の中小企業支援機関が来社されました」

7月14日、JICA(独立行政法人国際協力機構)の研修で、タイ、ラオス、ベトナム、ネパールなど、13カ国の中小企業支援機関の方が来社されました。弊社が同趣旨の研修生を受け入れるのは13年ぶりです。伍魚福の経営理念やビジネスモデル、過去に利用した中小企業振興の公的制度などについて説明し、質疑応答の後、神戸・三宮の直営店「伍魚福オツマミドコロ神戸三宮」へ。「備長炭カシューナッツ」「大入倶楽部」が人気でした。







兵庫県立須磨友が丘高校の職場訪問

13人が「伍魚福商品をバズらせるには?」を発表

兵庫県立須磨友が丘高校(神戸市須磨区)の1年生13人が7月9日、来社されました。この職場訪問は毎年恒例で、今回が13回目です。今年の課題は「伍魚福商品をバズらせる、またはインスタ映えさせるには?」。事前に商品を送りました。コトPOPについて講義し、所属する部活動クラブの勧誘用POPを作成。なかなか見事な出来映えで感心しました。そして課題のアイデアを5チームに分かれて発表。ポスター、ショート動画…さまざまで、若い感性に刺激を受けました。







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。

食料品の消費税率が来年4月から2年間、現行の8%から1%に引き下げられます。日々の買い物にとって、これは大きいですね。一方、外食は現行の10%のまま。ために外食産業は打撃を受けるとの観測がもっぱらです。ならば、「家飲み」には追い風になりそうです。もちろん、外食も指をくわえて見ているだけではないでしょう。「外食vs中食」の動きにしばらくは注目です。

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 KOBE 伍魚福(ごぎょふく)
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 008582



伍魚福の品質管理の取り組み

伍魚福は「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皆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。その活動をご紹介します。

〈伍魚福の品質方針〉

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



商品企画

試作品

予備検査

保存検査

- 官能検査
- 微生物検査

賞味期間の設定

●官能検査
同じく保管後の試作品を複数人で検食し、味、色、におい、食感をチェックします。



●微生物検査
設定したい賞味期間に、商品特性に応じた安全係数を加味した期間、試作品を保管し、検査で安全性を確認します。



合格

商品カルテ／一括表示ラベル作成

商品パッケージに表示する情報をチェック

●原材料表示のチェック
商品カルテ、原料規格書と照合しながら確認。食材・添加物が正しく配合の多い順に表示されているか、添加物の表記は正しいか

●アレルギー表示のチェック
アレルギー物質の特定原材料、それに準じるものが正しく表示されているか

●原料原産地表示のチェック
適切な表示方法になっているか

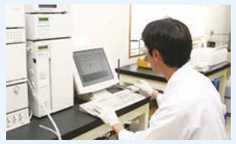
●食品表示基準、容器リサイクル法など表示ルールに則っているかをチェック
商品説明の表現、リサイクルマークなどは適切か

安心・安全をチェック

●微生物検査
一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌などを基本項目として、商品特性に応じた項目を検査します。

●理化学検査
商品に応じ、ソルビン酸、亜硝酸根、酸価・過酸化物価、水分活性などを分析します。





※外部の検査専門機関で微生物検査、理化学検査などを実施しています。

生産

工場での検査

各種検査を実施

●金属検査 ●微生物検査
●保存検査 ●官能検査
●機械器具の拭き取り検査
など



一括表示ラベル確認（初回入荷時のみ）

新商品初回入荷前チェック

新商品の初回入荷前には、協力工場と連携し、貼付予定の一括表示ラベル、打刻印字内容を画像で確認し、協力工場出荷前に内容が正しいかを確認します。



入荷

入荷チェック

荷姿、外観、数量、賞味期限、一括表示ラベル、打刻印字、表ラベルなどを確認します。



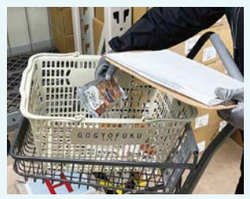
保管場所での管理

●1日4回の保管場所の温度チェック
●保管場所の整理整頓の実行
●商品を賞味期限ごとに管理

出荷

出荷時チェック

商品を検品しながらピッキング、梱包します。不適合品を発見した時は協力工場と情報を共有し、再発防止策を講じます。





定期検査

全商品について、定期的に検査を実施しています

●保存検査
（微生物検査、官能検査）
●理化学検査



品質保証リテラシー向上の取り組み

社員全員の「品質保証を理解し、活用する力」（品質保証リテラシー）を高めるため、「伍魚福品質保証アセッサー制度」を2024年度にスタートしました。基礎、初級、中級、上級の4段階に分け、部署別に商品知識、品質管理、不適合対応、5S・カイゼン、経営に関する必須項目を設定し、各項目をどこまで理解できているか、共通認識をもてるようにしています。



協力工場との取り組み

協力工場アンケートの実施
年1回、「協力工場アンケート」を実施しています。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、それぞれ満足度を5段階で評価してもらい、いただいた意見をもとに改善に取り組みます。

不適合品防止のための情報発信
工場訪問や商品カルテの確認など、通常のやりとりのほか、全協力工場とメールによる情報共有をしています。四半期ごとに不適合品の発生状況などのデータを分析、集計して発信、不適合品やクレームの発生の未然防止に努めています。

協力工場を定期訪問
伍魚福は商品の生産を全国約200の協力工場に委託しています。工場訪問は商品の総生産金額に占める訪問済み工場の割合を指標にしており、単年で75%以上、過去3年以内で95%以上が目安です。訪問時に衛生管理や製造工程、生産設備、製造環境を確認し、事前に提出していただいた「自主検査チェックシート」などをもとに打ち合わせをし、必要に応じて改善に取り組みます。



第十五回伍魚福 家飲み川柳

入賞作品

7、8月に実施しました「第15回　伍魚福家飲み川柳」には、全国から3749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。

最優秀賞

親子酒おやじの皺がほどけゆく

中井芳樹（兵庫県・男性・73歳）

渡辺氏選評

「どうだ、仕事は?」「うん、まあまあだよ」「そうか」普段は無口で気難しくて、眉間に皺を刻んだ顔ばかり見せる父が、今夜は少し優しい眼をしている。たまにはこうして帰省して、父と飲むのも悪くない。ゆったりと温かい親と子の時間が流れていきます。「皺がほどけゆく」という表現が秀逸でした。

優秀賞

伍魚福があるので直帰いたします

十猪（東京都・男性・67歳）

渡辺氏選評

仕事も一段落したところに、ボロンと妻からLINEが届く。「伍魚福のおつまみ買って来たよ」　これは家飲みの誘いだな。……よし、決めた。今日はきっちり定時で上がって帰ろう。「直帰いたします」に、ウキウキと足取りも軽い作者の様子が浮かびました。

優秀賞

晩酌のBGMは妻の推し

ぷう山太郎（千葉県・男性・46歳）

渡辺氏選評

リビングでビールを飲んでいると、つけっぱなしのYouTubeから知らない歌が流れた。「私のイチオシよ」と楽しそうな奥様に、ちょっと嫉妬してるご主人。今度お二人でご一緒にライブにでも行ってみてはいかがでしょう。新しい世界が広がるかもしれませんよ。

灘五郷賞

AIの蘊蓄聞いて飲む地酒

テクノボー（栃木県・男性・70歳）

渡辺氏選評

今回の投稿作品に、AIやChatGTPを詠み込んだ句が何句も寄せられました。時代を詠むのが川柳。この句は「AIの蘊蓄」という語が「いかにも」と思わせてくれました。それと「地酒」との組み合わせがいいですね。

伍魚福賞

備蓄品 何故か珍味と 酒ばかり

シラス星（山口県・女性・64歳）

山中勧（株式会社伍魚福社長）選評

今年は災害の多い年となりました。最低でも3日分、できれば1週間分くらいの食品を家庭で備蓄しておくことが推奨されています。日常で消費しているものを少し多めに備蓄して、普段の食事で食べ、食べたらまた補充する「ローリングストック」。珍味やお酒があると、災害時の気分転換、ストレス緩和につながるかもしれませんね。

佳作

自家製の梅酒で君を引き留める
さくらのイノル（京都府・女性・52歳）

娘（こ）にツマミ 頼んですでに 一時間
一十三（神奈川県・男性・67歳）

過ぎたこと忘れなさいと母の酌
とも（東京都・女性・53歳）

飲みながらリモート会議崩れゆく
小林康浩（大阪府・男性・69歳）

ふるさとの返礼品の酒旨し
もりやま博士（東京都・男性・57歳）

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。



「第15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）

今回の投句は3749句。昨年より少し少なめですが、なかなかの力作ぞろいでした。自家製の梅酒も、慣れないおつまみ作りに奮闘するお嬢さんも、あたたかい母の助言もお酌も、家飲みならではの風景。リモートをいいことに飲んだり、返礼品目当てにふるさと納税したりと、似たような題材でも、ちょっとした表現の違いで大きく印象が変わります。伍魚福の美味しいおつまみで、今夜も楽しく程よい一杯を楽しみましょう。

最優秀賞 作者コメント

長男が家庭を持ち、第一子が生まれた時、あんなに小さかった男の子が新米パパに。そして自動的にジイジの誕生です。初孫の寝息を聞きながら、親となった息子と酌み交わす酒。目尻は下がりっぱなし、身も心もとろけそうな感覚でした。お酒が飲めなかった私の亡き父を想いながら、しみじみと噛みしめました。かけがえのない時間に感謝の一句です。

入選作品

主婦飲みは 居酒屋レシピ 披露会　しーやん（大阪府・女性・40）
オンライン 人のつまみが 美味く見え　はるさめ（長野県・女性・41）
枝豆が山と積まれた月見酒　三河の空（愛知県・男性・79）
お湯割りの加減熟知の夫婦仲　森捷子（三重県・女性・37）
乾杯の 前に片付け 釘刺され　うどん人（香川県・男性・67）
枝豆の 塩加減こそ 妻の技　三休（千葉県・男性・64）
父の日に送った酒は皆のもの　スピカ（長崎県・女性・33）
家飲みで 運ぶ酒瓶 酔拳で　井上泰典（岡山県・男性・74）
金婚も 変わらず家で 呑む至福　不屈の文男（千葉県・男性・76）
物価高 家飲みミクスで 乗り切るぞ　池田圭一郎（栃木県・男性・63）
おつまみ用 おしゃれ小皿が 増え続け　Chikidoo（兵庫県・女性・58）
家飲みの ベースを乱す 義母の酌　ごん太（神奈川県・男性・63）

家飲みという贅沢をありがとう　かぐや姫（茨城県・女性・70）
キッチンに酒とつまみがある平和　市井人（愛媛県・男性・75）
一日のエンドロールは 妻の酌　置楽（山形県・男性・67）
好きな酒 たらふく飲んで 夢の中　山親爺（千葉県・男性・70）
ぬる燗や サンマ焦がした 満塁打　WWD（愛知県・男性・30）
四角い世 まあるく包む 家飲みで　減点ママ（大阪府・女性・61）
ほろ酔いの 父の演歌で 窓を閉め　石笑（鹿児島県・男性・81）
朝採りの枝豆茹でてさあビール　四季桜（福島県・男性・70）
盆過ぎて 元の静かな 二人酒　中村利之（大阪府・男性・82）
無職・古希 家飲み楽し ゆるゆると　西村与和（東京都・男性・74）
AIに 愚痴ってすすむ ひとり酒　コタラフ（茨城県・男性・46）
出歩けば死ぬ酷暑の暑気払ひ　夏梅堂（兵庫県・男性・68）
赴任地の 酒提げて子は 里帰り　宮のふみ（栃木県・女性・55）
家飲みを支度している時が好き　ルーキー（山梨県・男性・45）

とくとくと つぎ合う宴 福満ちる　hiroko（岡山県・女性・41）
嫁子ども不在の我が家は大衆酒場　白犬（石川県・男性・34）
孫とならもう一本も 許される　トーヨング（愛知県・男性・67）
ノンアルで場を盛り上げて助演賞　西ななみ（神奈川県・女性・60）
週末婚 待ち合わせは 酒売り場　Mckey（兵庫県・女性・48）
節約に 家飲みしたら 量が倍　風信子（東京都・女性・66）
タイパより 孫とじっくり 炙るイカ　あまし（東京都・男性・43）
孫が来て 呂律回らぬ 絵本読み　小松真人（大阪府・男性・44）
伍魚福の 珍味で跳ねる 家飲み会　みっち（大阪府・男性・50）
懐かしい つまみひとつで 盛り上がる　雄之介（埼玉県・男性・67）
情報の 流出源は 家飲み会　さごじょう（愛知県・男性・43）
物価高 それでも買います 酒珍味　クマ（神奈川県・女性・44）
身の丈に 合った幸せ 家で飲む　てぬき親父（茨城県・男性・74）
皿洗い、俺がやるから 飲んでなよ　大西大橋（兵庫県・男性・44）

たくさんのご応募、ありがとうございました

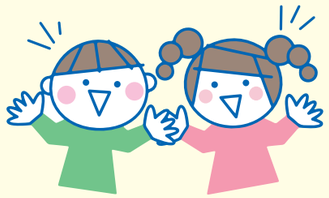
応募数は 3,749 作品



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



小学生がおつまみセットを企画しました！

夏休みに「こどもわーく in 神戸2026」を実施

日本財団の「海と日本プロジェクト」の一環として、夏休みに小中学生が海にまつわる仕事を体験する神戸市の取り組み「こどもわーく in 神戸2026」を7月22日に弊社本社で実施しました。今年で5回目です。応募者の中から抽選で選ばれた小学3～6年生5人が参加しました。弊社社員から「珍味と海とのかかわり」や商品企画などの講義を受けた後、自分たちで商品を選んでおつまみセットを企画し、POP作りなどにも取り組みました。完成した『チーズ好きが家族と食べられるおつまみセット』は、8月1カ月間、神戸・三宮の弊社直営店「伍魚福オツマミドコロ神戸三宮」で販売しました。



POP作りの前に試食。食べないことには、いいモノは作れません



まずは講義。意外に(?)しっかり聞いていました





いよいよPOP作り。真剣そのもので、し～んと張りつめた雰囲気になりました





自分の作ったPOPを順に発表します



5人は伍魚福の〝社員〟として仕事をしてくれました。名刺もお給料もあります。先輩社員と名刺交換し、最後はお給料で買い物です



企画した商品は、直営店で販売しました



記念撮影。ご参加、ありがとうございました

「一杯の珍極」でおせち料理に賑わいを添えませんか？

おせちは予約するもの、ではなくて、自分で作る、作りたいという人もいるのでは…。でも、料理を全部自分で作るのも、現実問題としてはなかなか面倒です。それが少量ならなおのこと。そんな時、食べ切りサイズおつまみ「一杯の珍極」シリーズが重宝します。素材や色、形がさまざまな28商品があり、少量で常温保存なので扱いも楽。作りたい料理だけ手をかけて作り、「一杯の珍極」で手軽に賑わいを添えてはいかがでしょうか。おせちは多分におつまみの要素があります。好きな商品を添えて、新春の杯に満足のおせちを作ってください。

今年のお正月にやってみました！



ほかにもいろいろあります

「一杯の珍極」シリーズは、高級素材を使った「プレミアム」4品を合わせ、全28種類。添えるだけで重箱が華やかになります。食べ切りサイズの少量入りなので、使い勝手がいいのもありがたいです。



ほたるいかの素干し
日本酒との相性はピカイチです



焼うにチーズ
この贅沢な、濃厚な味わい!これこそお正月



黒胡椒焼チーズ
しっとり&やわらかで、深いコクです



黒毛和牛ジャーキー
噛むほどに旨みが溢れる贅沢さです



長期熟成サラミ
7種類のスパイスがおいしさの秘密です



九州産塩焼うるめ
ほろ苦さに日本酒が冴えます