

シウマイ弁当のヒミツ

シウマイ弁当のおいしさのヒミツを大公開!



シウマイ弁当の歴史

1954(昭和29)年、横浜ならではの駅弁をつくらうという想いから誕生しました。発売当初、シウマイは4個でしたが、途中から5個に増量。おかげも様々な変更を経て、現在のシウマイ弁当の姿になりました。



初代シウマイ弁当の掛け紙

切り昆布・千切り生姜

白いご飯によく合います。箸休めにもおすすめ。

玉子焼き

ふんわり、しっとり甘い玉子焼き。

鶏の唐揚げ

ジューシーな鶏肉をからっと揚げました。

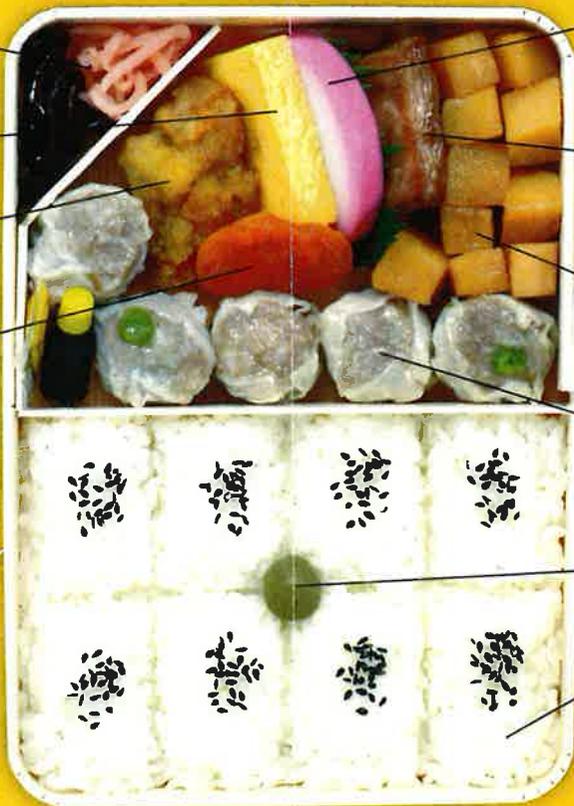
あんず

お弁当に彩りを加える一品。お好きなタイミングで召し上がってください。

経木の折(弁当箱)

経木を使うことで、水分を上手に調節し、冷めてもおいしさが保たれます。

冷めてもおいしいポイントだね!



蒲鉾

プリッとした食感の蒲鉾。紅白で見た目も華やかに。

鯖の漬け焼

直火でこんがり。鯖の旨みが凝縮されています。

筍煮

シウマイに次ぐ人気のおかず。味がよくしみ込んでいます。

昔ながらのシウマイ

豚肉と干帆立貝柱の豊かな風味が特長。言わずと知れた横浜名物です。

小梅

弁当の引き締め役。

俵型ご飯(黒胡麻)

蒸気で炊くことにより、ふっくらもちもちとした食感に。



シウマイ弁当ができるまで



1 仕込み



2 調理

冷ます



3 詰める



4 紐かけ・出荷

崎陽軒

横浜工場へようこそ!



シウマイ弁当



シウマイ弁当



崎陽軒公式キャラクター
ひょうちゃん

1 原材料をませる



豚肉・玉ねぎ・干帆立貝柱・グリーンピース・塩・こしょう・砂糖・でんぷんをませ合わせます。

2 成型



見学ポイント

天井を回っている機械から練り肉をいっきに補充します。

どんどんシウマイの形になっていくよ!



6 食卓へ



こうやってシウマイはおうちまで届くんだね!



シウマイができるまで

案内するよ!



5 店舗へ



4 箱詰め



3 蒸す



見学ポイント

「移載ロボット」がシウマイを15個ずつ持ち上げ、箱に詰めていきます。次々と包装され、おなじみの赤いパッケージへ!



崎陽軒 Q&A

Q1 「崎陽軒」の社名の由来は?

崎陽軒の創業に携わった4代目横浜駅長の久保久行の出身地が長崎県であったことから、長崎の別名である「崎陽」をとって「崎陽軒」と命名しました。

Q2 崎陽軒はいつから?

崎陽軒の創業は1908(明治41)年。横浜駅構内で営業を始め、100年以上続いています。1928(昭和3)年に冷めてもおいしい「シウマイ」を開発し、販売を開始しました。

Q3 「昔ながらのシウマイ」はなぜ小さい?

1928(昭和3)年の発売当初はほとんどの方が列車の中でシウマイを食べるため、揺れる列車の中でもこぼさず食べられるよう一口サイズのシウマイを開発しました。

Q4 崎陽軒が最初に使った言葉は?

現在ではなじみのある「真空パック」という言葉。実は崎陽軒が初めて商品名として使い、全国的に広まりました。駅弁においてふきを添えたのも、崎陽軒が初めてです。

「ひょうちゃん」の歴史



シウマイを発売した1928(昭和3)年当時のしょう油入れは小さなガラスのビンでしたが、戦後ひょうたん型の白い磁器になりました。1955(昭和30)年に漫画家の横山隆一さんの手により誕生したひょうちゃん。現在は初代ひょうちゃんの復刻版が三代目としてシウマイの箱に入っています。



◀初代ひょうちゃん
漫画家の横山隆一さんが、白い磁器容器に目鼻を描いてくださったのがはじまり。いろは48文字にちなみ表情は48種類。



◀二代目ひょうちゃん
1988(昭和63)年、創業80周年を記念し、イラストレーターの原田治さんデザインの80種類が登場。



◀選層記念ひょうちゃん
2015(平成27)年、ひょうちゃんの選層を記念して、期間限定で赤いちゃんちゃんこバージョンが登場。

出荷・配送

