

## 崎陽軒横浜工場 見学記

2018年2月2日

2023年2月3日（青字は追記、緑背景は2018年度同じ）

1923年9月 関東大震災のあと、新製品、横浜名物をと社長が  
横浜の中華街でシウマイが付き出しだった

1928年、冷めてもおいしいシウマイを販売

1954年、シウマイ弁当を販売

### シウマイ製造ライン

原材料は豚肉、玉ねぎ、貝柱、グリーンピースなど4種類と調味料

1. [混合] 原材料を細断し、調合して「練り肉」に
2. [成型] 練り肉をシウマイの形のアン（餡）に成型して皮で包む {写真?}  
シウマイ 2600個分の練り肉を成型機（8台）に投入。⇒420個/分を成型。
3. [移載] 移載ロボットで45個入り容器に入れ替え
4. [一時冷凍]（鮮度を保つため）し、出荷の時間に合わせて蒸し器へ ←生産調整
5. [蒸し] 45個入り容器に載せて蒸し器（長さ10m）を通し、95度で10分間蒸す  
⇒シウマイ 80万つぶ/日。←藤原2016 [9] も。

※45個×370トレイ×（60分/10分）×8時間=799200≒80万つぶ



崎陽軒のパフレットから

### 真空パックシウマイの製造ライン

[レトルトパッキング]。賞味期間は常温で5か月

8頭式の真空パック機が回転して15個入り容器を真空パックする ⇒20000~30000箱/日

※10秒で1回転して8パック →8×（60秒/10秒）×60分×8時間=23040

### 「昔ながらのシウマイ」の製造ライン〔藤原2016のイラスト〕

1ロサイズ、賞味期間は17時間。

[蒸し] 45個入りトレイに載せて10分間蒸す

[箱詰め] 移載ロボット3台が45個入りトレイから箱に移し替え。

移載ロボットは1台で2秒ごとに15個ずつ箱に入れる

[包装] 15個入りの箱に醤油などを入れて包装する ⇒3000箱/日。

\*365日稼働。朝から夕方まで（24時間稼働ではない）。

## シウマイ弁当ほか弁当の製造ライン

○弁当は本社工場でも生産

○ビデオでは、コンベアに弁当が3列

5秒ごとに3個生産=1.7秒/個 ⇒17280箱/日

○10種類の弁当具材の[箱詰め]に16人。人数は15人から20人まで {写真}

ふつうは16人。今は10人~人手不足

弁当の箱に紐掛け。2人×3チーム。4秒ごとに2箱を生産 =2秒/個 ⇒14400箱/日

紐掛け機械では5秒に1個。\*紐掛けはほとんどが手作業

生産量メーターで31→35のあいだが30秒 →30秒ごとに4個 =7.5秒/個 ⇒3840個/日

(ただし2023年は炒飯弁当、筍ごはん弁当も生産中だった)

生産量は毎日変動。祝日やイベントによる。

150の店舗に輸送。

従業員の帽子の色

ピンク=パートやアルバイト(半数以上)、緑=正社員、青=リーダー



崎陽軒のパフレットから