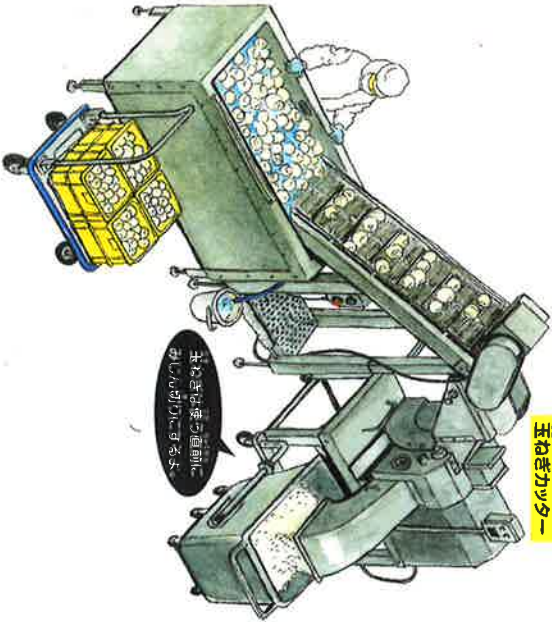


こうじょう ミウライ工場をのぞいてみよう

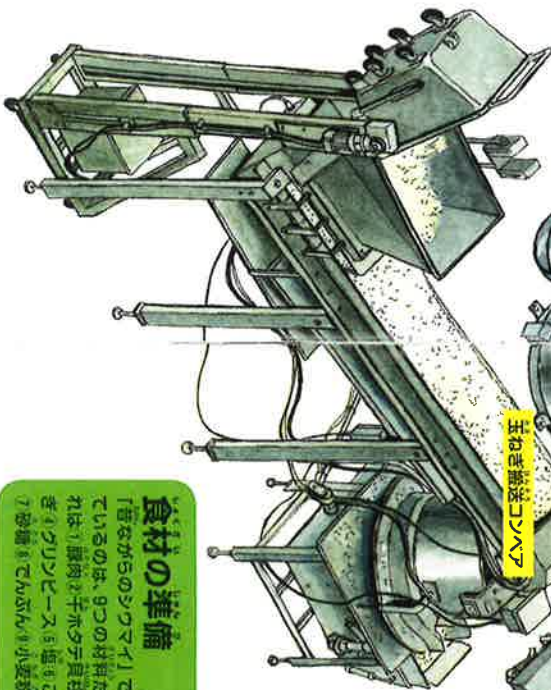
1928年の発端から、変わらぬしじと変わらぬしじで多くの人に人気のミウライは、どんな材料で、どんな方法で作られているのかな？ 崎陽軒の「ミウライ」工場を操縦してみよう。



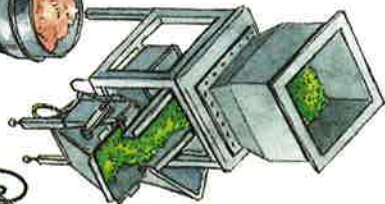
玉ねぎカッター



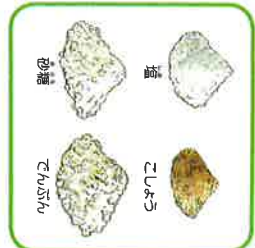
計量ベルト



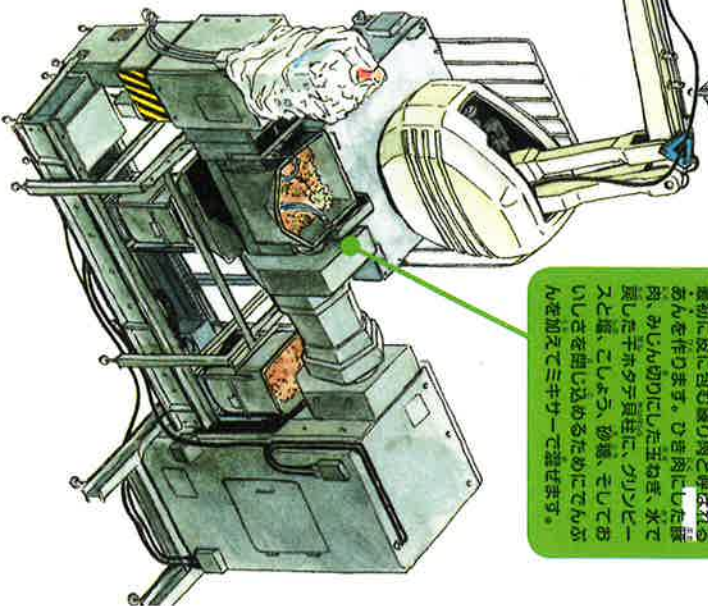
カリナーズ計量機



食材の準備
「昔ながらのミウライ」で使われているのは、9つの材料だけ。それは、豚肉、牛ホウ乳粒、玉ねぎ、カリナーズ、でんぷん、小麦粉です。



材料を混ぜる
最初に皮に包む肉と卵は、あらかじめ作ります。ひき肉にした豚肉、みじん切りにした玉ねぎ、氷で凍らせた牛ホウ乳粒に、カリナーズと塩、こしょう、砂糖、そしておいしさを加えるためにでんぷんを加えてミキサーで混ぜます。



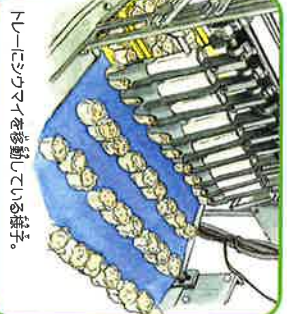
※原料のイラストはイメージです。

シウマイ工場をのぞいてみよう

成型
シウマイの形を作る成型機とつぶされる肉団に、煮えた鶏肉を入れます。この後は、皮で鶏肉をくるんで、シウマイの形をつくる工程を行い、あんをのした食感に仕上げます。

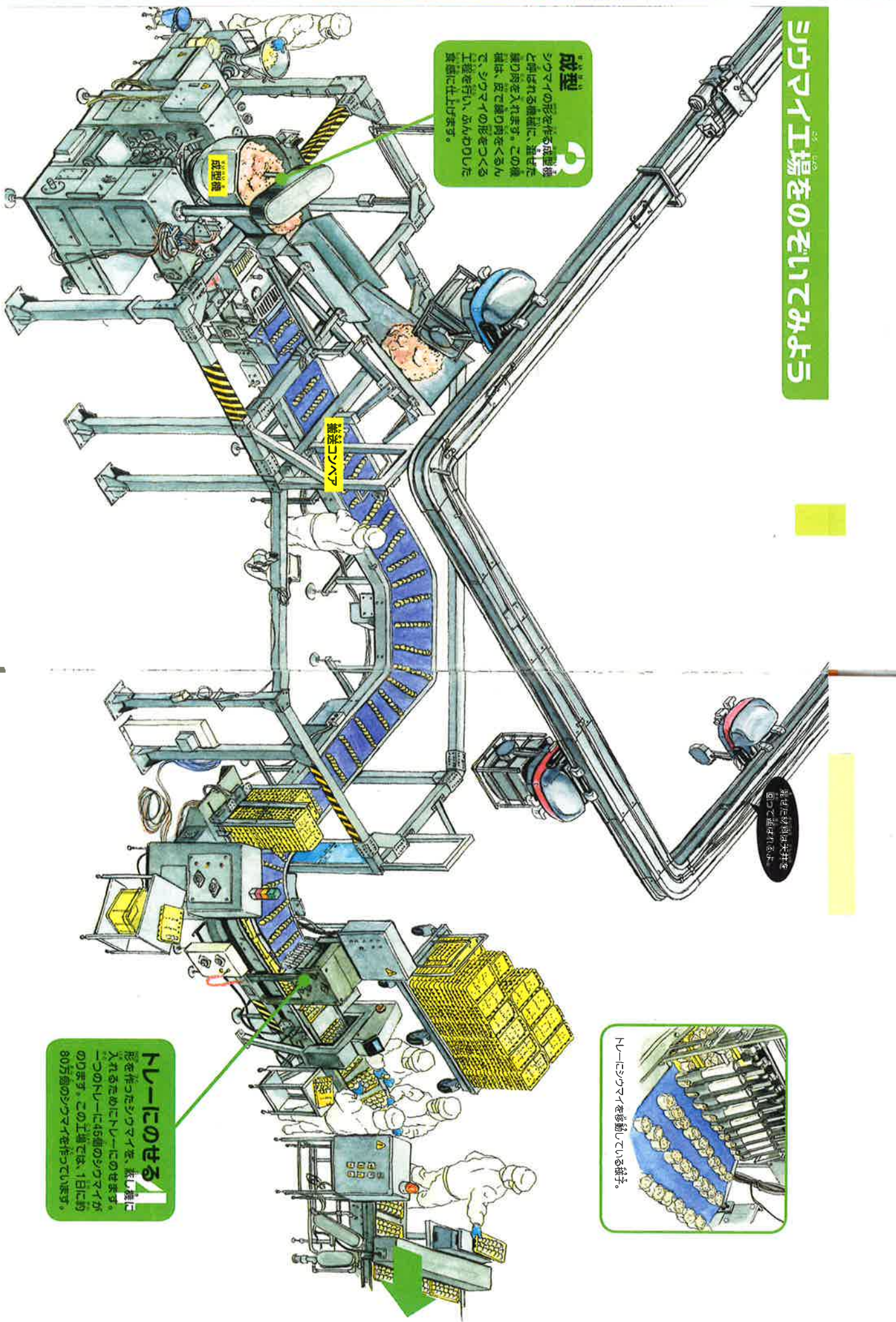
輸送コンベア

船にシウマイを天井を回って運ばれるよ



トレーにシウマイを移動している様子。

トレーにのせる
形を作ったシウマイを、食卓に入れたためにトレーにのせます。一つのトレーに45個のシウマイがのります。この工場では、1日に約80万個のシウマイを作っています。



シウマイ工場をのぞいてみよう

6 箱に詰める

箱のサイズに合わせて、ロボットで自動的にシウマイを箱につめていきます。ここでは15個入りの「音ながらのシウマイ」の箱詰め作業をしています。

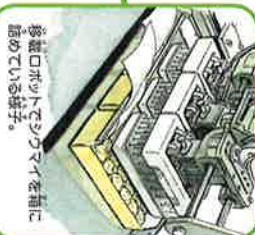
蒸し地・冷却機

5 蒸す・冷ます

形が出来上がったシウマイは、鍋で蒸すおないうちに一度冷まして、そして出荷の時間に合わせて蒸します。蒸し機の中の温度は約95度で、たつぷりの煮成りの中で10分程度蒸した後、前に詰められる温度まで冷まします。

7 ショウゆを入れる

シウマイの入った箱に、次は人の手でしょうゆ、からしなどを入れます。



移動ロボットでシウマイを箱に詰めている様子。

8 フタをして包装する

奥手などが入っていないか、重量や人の手でしっかりと確認した後、箱にフタをして、最後に包装します。そして作った荷物を箱に印字します。印字は、レーザー光線によって自動的に行われます。

包装機

9 出荷

完成したシウマイを、トラックで運びます。ここから東京・神奈川を中心とした、約150のお店などにシウマイを運びます。

完成!

