

崎 陽 軒 横 浜 工 場 見 学 記

2018年2月2日 14:00 から

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9種類

1. 原材料を細断し、調合して「練り肉」に
2. 練り肉をシウマイの形のアン（餡）に成型して皮で包む
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. 移載ロボットで45個入り容器に同時に入れる
4. 蒸し器を通して蒸す。95度で10分間 ⇒シウマイ 80万つぶ/日。←藤原2016の「9」も。

真空パックシウマイの製造ライン

8頭式の真空パック機が回転して15個入り容器に真空パックする。

レトルトパッキング。賞味期間は常温で5か月

⇒20000~30000箱/日

「昔ながらのシウマイ」の製造ライン

賞味期間は17時間。

移載ロボットが15個入り容器に入れる。そのあと箱詰め。⇒3000箱/日。

移載ロボットは3台。1台が2秒ごとに1容器に入れる。

365日稼働。朝から夕方まで（24時間稼働ではない）。

シウマイ弁当の製造ライン

○ビデオを見る。コンベアに弁当が3列。

○弁当は本社工場でも生産。

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

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

〔ビデオでは〕5秒ごとに3個を生産（⇒17280箱/日）

紐掛け機械では5秒に1個。

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。