

# シウマイ工場をのぞいてみよう

こう じょう

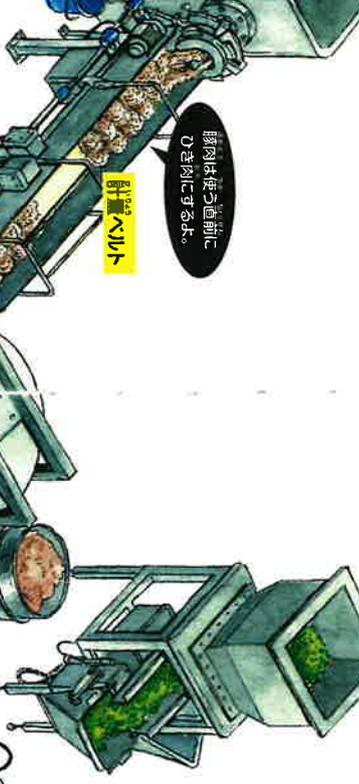
1928年の発案から、変わらぬシウマイと変わらないおいしさで多くの人に人気のシウマイは、どんな材料で、どんな方法で作られているのかな？ 職員の「昔ながらのシウマイ工場」を探検してみよう。



豚肉と牛ホウチ貝柱を混ぜたものを入れるよ。



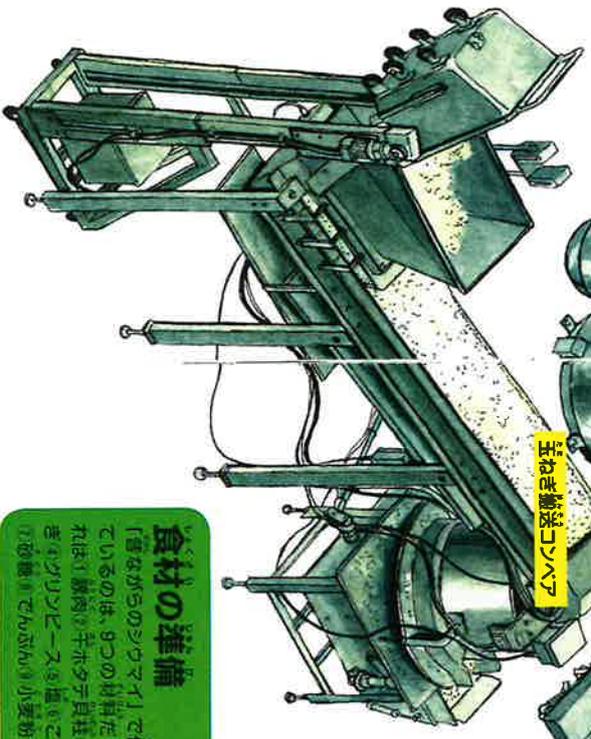
豚肉 牛ホウチ貝柱 玉ねぎ クラゲペース



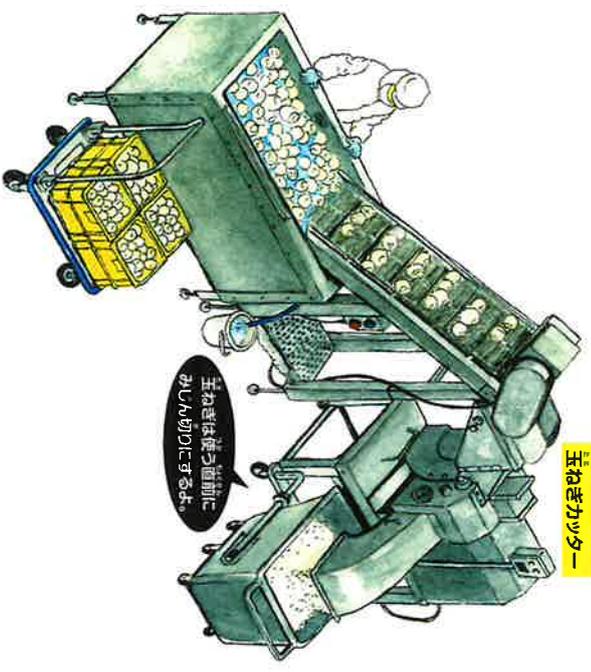
豚肉を使う直前にひき肉にするよ。

計量ペルト

クラゲペース計量機



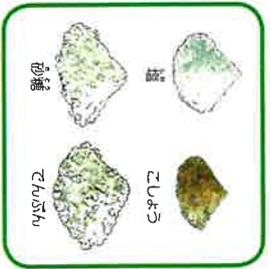
玉ねぎ輸送コンベア



玉ねぎを使う直前にみじん切りにするよ。

**1 食材の準備**  
「昔ながらのシウマイ」で使われているのは、9つの材料だけ。それは「豚肉の牛ホウチ貝柱、玉ねぎ、クラゲペース」の3種類です。

**2 材料を混ぜる**  
最初に皮に含む量の肉と調味料をおんを作ります。ひき肉にした豚肉、みじん切りにした玉ねぎ、水で戻した牛ホウチ貝柱に、クラゲペースと塩、こしょう、砂糖、そしておいしさを閉じ込めるためにでんぷんを加えてミキサーで混ぜます。

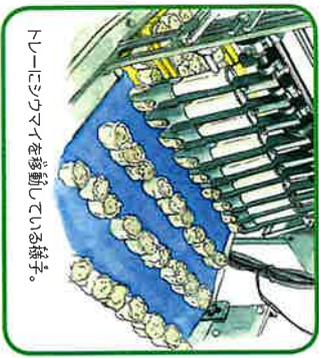


塩 砂糖 玉ねぎペース だんぷん

\*「食材」のイラストはイメージです。

# ミクサイ工場をのぞいてみよう

混ぜた材料は天井を回って運ばれるよ。

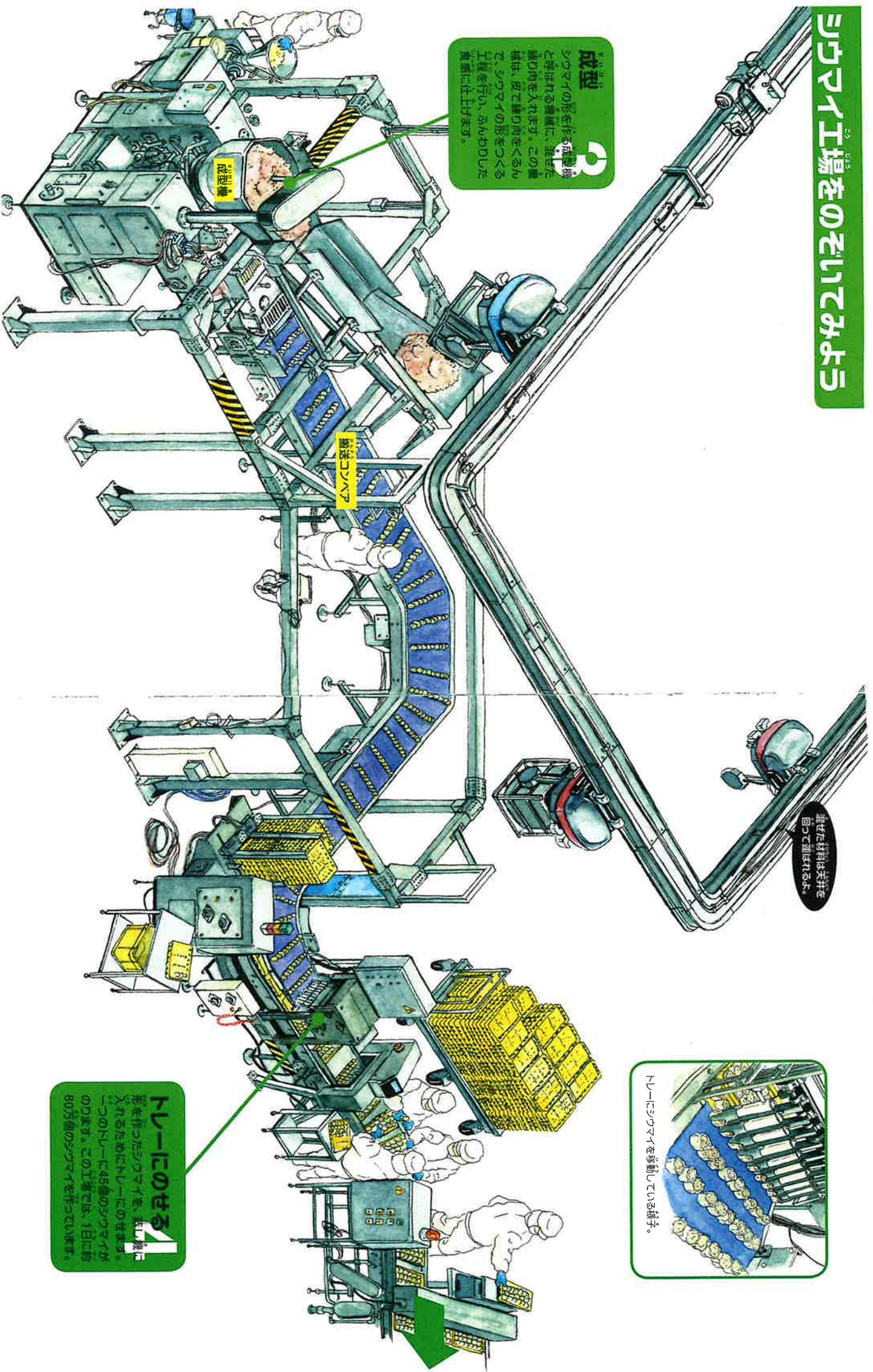


トレーにミクサイを移動している様子。

**成型**  
ミクサイの形を作る成型機の前は、混ぜる順番に、混ぜた餡の肉を入れます。この機械は、皮で餡の肉をくくる工程を行い、ふんわりとした食感に仕上げます。

搬送コンベア

**トレーにのせる**  
形を作ったミクサイを、天井裏に入れるためにトレーにのせます。一つのトレーに45個のミクサイがのります。この工場では、1日に約80万個のミクサイを作っています。



# シワラ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たロボットで自動的にシワライを箱に詰めていきます。ここでは15個の「首ながら」のシワライの精製機作業をしています。

**5** 蒸す・冷ます  
形が出来上がったシワライは、精製機が蒸気のないボコに一度冷ます。そして出荷の準備に合わせて蒸します。蒸し機の中の温度は約95度で、たっぷり蒸気の中で10分程度蒸しました。箱に詰められる温度まで冷まします。

蒸し機・冷却機

搬送ロボット

**7** シワライを入れる  
シワライの入った箱に、次は人の手でシワライ、からしなどを入れます。

搬送ロボットでシワライを箱に詰めている様子。

封筒機

**8** フタをして包装する  
菓料などが入っていない、機械や人の手でつめたの蓋をした箱、箱にフタをして、箱を包装します。そして作った箱を箱にゆずります。計手は、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  
完成したシワライは、箱をトラックで運ぶ準備が整いました。約150の店舗などにシワライを届けます。

**完成!**