

# 崎陽軒のシウマイ

横浜の味が全国で味わえる

崎陽軒のシウマイは、昭和3年「横浜ならではの名物を」の願いを込めて誕生した。以来、長年にわたって愛され、育てられてきた。この崎陽軒とシウマイの切っても切れない関係とは・・・。



## 商品開発 の背景 舞台裏

1920年代半ば、「崎陽軒の名物を考え出さねば」と考えた野並茂吉社長（当時）は、そのヒントを求めて横浜の南京街（現在の中華街）を食べ歩いた。そして、ほとんどの店で“つきだし”にシウマイが出されていることに気づいた。

「味は日本人の好みに合っているし、南京街のどこでも食すことができる——これは横浜の名物になる！」と直感した野並社長は、さっそく“横浜風シウマイ”の開発に取りかかった。

南京街の「シウマイ」にヒントを得た野並社長は、早速、二人の「参謀」——当時よく行動を共にしていた新入社員、久保健（故人・後の代表社員）、そして彼が南京街からスカウトしてきていた呉遇孫（ごぐうそん・故人）という菓子職人——と新製品の開発に取りかかったが、出来上がった試作品を口にして思わず頭を抱えた。

蒸した状態だと抜群に美味しいシウマイも、冷めた状態で食べるとそのおいしさが半減してしまう。

崎陽軒がシウマイを折り詰めにして販売するためには、この“熱”の問題をクリアしなくてはならない。

この困難な問題に野並社長はひるむことなく、「三人の力を合わせて研究を続ければ“冷めてもおいしいシウマイ”はきっとできる！」と開発をますます加速させていった。

冷めても  
おいしい

真空パック

シウマイをベースとした新製品の開発がスタートして一年、ついに“冷めてもおいしいシウマイ”を完成させた。そのヒントとなったのがホタテの貝柱の風味。厳選された豚肉に貝柱のコク味を組み合わせることで、互いのうまみを引き立てあう独自の風味に仕立て上げ、冷めてもおいしさを維持できることを発見した。は、揺れる列車の中でも食べやすいように、大きさを1口サイズにするなどの工夫を凝らして、ヨコハマ名物“崎陽軒のシウマイ”が誕生した。

崎陽軒のシウマイ完成から40年、1960年代後半、崎陽軒に“真空パックシウマイ”という新しい仲間が誕生した。

「真空パック」という言葉を使ったのは、崎陽軒が最初。そして、この“真空パックシウマイ”の開発の裏側には、父・野並茂吉の跡を受け継いだ2代目・野並豊社長の決意と努力が隠されていた。きっかけは、新幹線の開通など、国内の交通機関が飛躍的に発達したことによって、「田舎のお土産にシウマイを持って帰りたい」という声が相次いだことであつた。

何しろシウマイは生もの。そこで豊社長は研究スタッフを集め、シウマイの美味しさを長持ちさせる方法の研究をスタートさせた。

研究チームは「缶詰」、「冷凍」、「真空包装」という3つの選択肢から真空包装に着目。そして1967年、ついにシウマイの真空パックが完成。蒸したてのシウマイをフィルムに包んで空気を抜き、さらに殺菌することによって、味と香りを封じ込め、簡単に温められるもの。しかし、これで終わりではない。その美味を実証するために、モニターによる試食という関門をクリアしなくてはならない。祈るような気持ちでモニターの反応を見守るスタッフたち…。すると、試食を口にした550名のほとんどが「これはうまい！」と絶賛した。

これによって確信を得た豊社長は“真空パックシウマイ”を商品化。常温で10日間、5℃以下なら一ヶ月保存が可能な新商品の誕生によって、崎陽軒のシウマイが全国で販売されるようになった。そして現在では、常温で5ヶ月程度の保存が可能で、電子レンジで直接温められるように改良され、全国に「横浜名物」の味をお届けしてる。