

埼玉県入間市に日本初となる中華まん工場の常設見学施設が誕生

1月25日(金)『中華まんミュージアム』オープン!

中華まんのおいしさを五感で楽しむ体験型ミュージアム

株式会社中村屋(代表取締役社長 鈴木達也、以下 中村屋)は、2019年1月25日(金)に、弊社 武蔵工場(埼玉県入間市)内に、日本初となる中華まん工場の常設見学施設『中華まんミュージアム』をオープンいたします。

■「家族でのおいしい思い出作り」の場を目指す日本初の『中華まんミュージアム』

『中華まんミュージアム』は、昨今の工場見学人気の高まりを受け、「家族でのおいしい思い出」をコンセプトにした工場見学施設です。幅広い世代に愛される「中華まん」を通して笑顔をご提供する場として誕生します。さらに、小学校の社会科見学など、地域社会貢献の一助とします。

■中華まんのおいしさを“家族と一緒に体験しながら楽しめる”新施設

『中華まんミュージアム』において、最も重視しているポイントは「体感」です。“見て”“聞いて”“触って”“味わって”いただくことで、中華まんの魅力を理解していただけるという考え方のもと、見学コースを設計しています。

見学コースは4つのゾーンから構成されています。まず第1のゾーンである「シアター」では、「中華まん」や弊社の歴史について映像で学んでいただきます。その後、第2のゾーンの「工場見学」では、具や生地を作る工程をはじめガラス越しに実際の製造ラインをご覧いただき、具を生地で包む工程、発酵させて蒸す工程、包装の工程、検査など「中華まん」の製造工程を順番に巡っていただきます。順路の途中には、中華まんの生地と同じ柔らかさの“触れる展示物”や通路部分にもクイズ形式のパネルを配し、クイズの解答は来館者ご自身がめくって確認するなど、来館者を飽きさせないよう“体感”を重視した展示を行っております。

「工場見学」を終えると、おいしさへのこだわりをおさらいしていただく第3のゾーン「おいしさゾーン」に進んでいただきます。ここでは、中華まんの具材を組み合わせていくパズル形式のゲームや、タッチモニター上で指を使い、生地に具材を手包みするスピードを参加者同士で競い合うゲームなど、“体感型”のオリジナルゲームをご用意しました。このように親子で楽しみながら身体を使って見学内容を復習していただくことで、より深く「中華まん」についてご理解いただけます。また、ご自身が描いたオリジナルの「中華まん」が投影される壁面メディアアートも体験していただけます。アイデアをシェアすることで来館者同士のコミュニケーションを生み出し、思い出作りにもつながります。

そして、来館者お楽しみの第4のゾーン「キッチン」では、武蔵工場で製造された「肉まん」をご試食いただけます。

■故やなせたかし氏デザインのキャラクターが来館者をお出迎え

『中華まんミュージアム』のメインキャラクターは、故やなせたかし氏にデザインしていただいた弊社の中華まんキャラクター“ニック”と“アン”。このメインキャラクターがミュージアムのいたるところに登場し、そのかわいらしさに、来館者も笑顔になっていただけたと考えております。

弊社では今後も「中華まん」を通し、日本中に笑顔を広げていくことを目指していきます。



『中華まんミュージアム』 外観



見学コース 4つのゾーン



(左)ニック、(右)アン ©やなせスタジオ

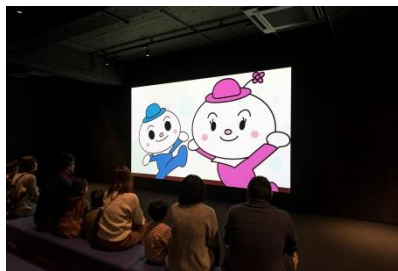
■『中華まんミュージアム』見学の流れ

◇エントランス



来館者がまず目にするのは、開放的なガラス張りの吹き抜けエントランスです。エントランスに一步足を踏み入れると、巨大な中華まんオブジェが、お客様をお出迎えます。ご家族での記念撮影にもピッタリなスポットです。

◇シアター



故やなせたかし氏がデザインした弊社の中華まんキャラクター“ニック”と“アン”がスクリーンに登場。キャラクターが、弊社と「中華まん」についてわかりやすく説明します。

◇工場見学



ガイドの先導で「中華まん」を作る工程を順を追ってガラス越しに見学できます。『中華まんミュージアム』の見学コースは全長約400メートルにわたり、見ごたえもたっぷり。製造工程が見えない部分にも遊び心のある展示やデザインを施し、来館者を飽きさせない工夫を凝らしています。展示表現はわかりやすさを重視しながらも、最新の食品衛生管理の取り組みが学べる内容となっています。

◇おいしさゾーン



中村屋の「中華まん」のおいしさのポイントである具材や手包み感などを展示やタッチモニター式などのゲームでおさらいしていただくゾーンです。来館者が描いたオリジナル「中華まん」が投影される壁面メディアアートでは、来館者同士のコミュニケーションを生み出す内容となっています。

◇試食をするキッチン



来館者が楽しみにしている肉まんの試食。食べた人に笑顔が広がるように、試食会場には広くて明るいスペースをご用意しました。

◇ショップ



家族での『中華まんミュージアム』の思い出の一品として、ここでしか買うことのできない限定グッズを多数ご用意しました。

■施設概要

施設名	: 中華まんミュージアム
オープン日	: 2019年1月25日(金)
所在地	: 〒358-0033 埼玉県入間市狭山台 234 (武蔵工場内)
TEL	: 04-2935-1592
受付時間	: 9:30~16:00 (休館日を除く)
休館日	: 水、木曜日、年末年始、工場休業期間
案内時間	: 10:00~、14:00~ (所要時間約90分)
定員	: 完全予約制、各回20名 (最少遂行人数2名)
入場料	: 無料
予約方法	: 個人(9名以下)の方はインターネット受付 団体(10名以上)の方は電話受付
URL	: http://www.nakamura.co.jp/factory/
見学内容	: ・シアター(中村屋や中華まんについて) ・中華まんの工場見学(具材、生地、製造工程、具材を包む工程、包装) ・おいしさゾーン(中華まんのおいしさのポイントの展示、ゲーム) ・中華まんの試食

ご掲載の際の読者の方からのお問い合わせ先:

中華まんミュージアム TEL 04-2935-1592



■「武蔵工場」について

中村屋は、生産能力を増強し、増産体制を確立するとともに生産の効率化を図るため、また、お客さまへ、より一層の安全・安心で付加価値のある商品を提供することを目的として、埼玉県入間市に武蔵工場を建設、昨年8月より本格稼働しています。

高品質な「中華まん」の需要が高まる中、今後の事業の拡大に対応するため、この武蔵工場では“手包み”と同じように生地を1個分ずつに分割し、丸めて伸ばして具を包む製法で、ふんわり口どけのよい食感の生地の中村屋中華まんを製造しています。

また、新たな生産管理システムの導入により、トレーサビリティ(生産履歴の追跡)及びフードディフェンス(食品防御)で品質保証体制を強化し、「食の安全・安心」をご提供しています。



中村屋 武蔵工場 外観

■会社概要

商号	: 株式会社 中村屋 (東証第一部 証券コード: 2204)
代表者	: 代表取締役社長 鈴木 達也
所在地	: 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号
創業	: 1901 (明治 34) 年 12 月 30 日
設立	: 1923 (大正 12) 年 4 月 1 日
事業内容	: 各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営
資本金	: 74 億 6,940 万円 (2018 年 3 月 31 日現在)
URL	: http://www.nakamura.co.jp/