



神奈川県立川崎図書館 が所蔵する  
全国有数の〈社史コレクション〉を  
さらに活用していただくため、  
社史の使い方や、社史の楽しさ、  
社史情報などをお届けしていきます。



終戦後、中村屋では昭和初期から販売をしていた中華まんじゅうを再び販売することになります。かつて製造にあたっていた社員を招くなど体制を整えていきますが、発酵室づくりには思いのほか時間がかかるなど、計画は遅々として進みませんでした。肉まんの開発に際しては、相馬安雄社長の夫人も指導に当たりました。原材料が満足に入手できない中、肉芯に混ぜる野菜の種類と配合を検討し、1951年に発売に至ります。他の商品とともに好評を博し供給が追いつかないこともあったそうです。『中村屋100年史』（2007年刊）か

ら要約しました。同書には、その後の肉まんの販売戦略なども記されています。

○ 日本橋白木屋（百貨店）の食料品売場に  
出店していた銀座アスターは、1954年、肉まんを販売することを思いつきます。肉まんを作るために、三人の和菓子職人が雇われました。「和菓子の生地で餡を包むのも、中華饅頭の生地で肉餡を包むのも、作業としては同じだったから、包むということは難しくなかった」と、当時の関係者はコメントしています。

それでも「肉まんなどみたことがなかった

# 肉まん、あれこれ

た」という和菓子職人は、中村屋の肉まんを目の前に置いて究明しながら試行錯誤を繰り返して、1955年に発売にこぎつけます。冷めてもおいしい肉まんの評判になり、他のデパートからも注文がきました。銀座アスターでは工場を新たに設けて対応しました。しかし、寒い日には皮の発酵がうまくいかないという課題が残りました。三人の和菓子職人は「私たちには肉まんがつかれませんが、和菓子職人の紹介所に帰らせてください」と創業者の矢谷彦七に懇願しますが、矢谷は「今、みなさんに帰られたら、私は死んでも死に切れません。私の命の代わりにつくってください」と涙を流して慰留したそうです。一連の過程は『銀座アスター物語』（2002年刊行）の「肉まん誕生秘話」の項に詳しく書かれています。

（裏面につづく）

(表面から続く)

○ 井村屋では、1963年にスタートしたアイスクリームの流通経路を、冬も活かしたいと考え、その翌年から冷菓まんじゅうとして、肉まん・あんまんの販売を開始します。しかし、冷凍庫が家庭に普及していない、蒸すのが手間、などの理由で一年目はあまり売れませんでした。この状況を救ったのが、ディスプレイの役割も果たしたスチーマーです。また、それまでの肉まんといえば辛子しょうゆをつけて食べるのが一般的でしたが、最初から具に味をつけ、日本風の味でスナック感覚に仕立てたことなどが要因となり、大ヒット商品となります。以上は『井村屋製菓株式会社設立50周年・創業100周年記念誌』(1996年刊)から。これまでのCMや、イカスミまんの開発なども紹介されています。なお、同書の奥付には「この記念誌の見返しは、小豆の皮を入れて漉いた紙を使用しています。」と記されています。

○ 明治期から横浜で食肉を扱ってきた江戸清では、1980年代に観光地化が進んだ中華街で、肉まん(※社史では「中華まんじゅう」と表記)を販売することを検討しました。社内では、食肉卸業の主要な顧客である中華街の料理店との競合が心配されましたが、中国の武漢から料理人を招き、肉まんの開発に着手します。1988年に出来上がった肉まんは、良質の豚肉、エビ、カニ、野菜などを餡にしたものでした。また、重さ260グラム、直径13センチと大きなもので、価格は通常の3倍以上の500円と、他の中華街の肉まんとは一線を画し、店舗との競合を避けました。現在は「ブタまんの江戸清」として知られ、同店のブタまんは中華街の名物となっています。「肉まん」と呼ばず、関西のように「ブタまん」としたのは、江戸清が豚肉を中心に扱ってきたことによります。『世紀を超えて 江戸清115年のあゆみ』(2010年刊行)から要約しました。

(科学情報課 高田)

## なんと「巻物」の社史です！



巻物の社史『トッパン・フォームズ株式会社五十年のあゆみ』(2014年刊行)を寄贈していただきました。

当館の社史コレクションにも、巻物の形態のものは他にありません。内容は、創業以来の年表です。

書庫にあるので、請求の上、社史室でご覧ください。

●お問い合わせ先 神奈川県立川崎図書館 科学情報課

210-0011 川崎市川崎区富士見2-1-4

電話：044-233-4537 FAX：044-210-1146

<http://www.klnet.pref.kanagawa.jp/kawasaki/index.html>