

2020年7月27日

横浜ならではの食文化・日本の駅弁を世界へ Bento to the World!!

## 台湾・台北駅に海外1号店をオープン！！

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、2020年8月7日(金)に台湾・台北駅に海外1号店である「台北駅店」をオープンいたします。

目的は、「台湾版シウマイ弁当」、「昔ながらのシウマイ」といった崎陽軒の商品を台湾の方に紹介することで、横浜の名物、日本の「駅弁」文化を知ってもらい、観光誘致につなげていくことです。

崎陽軒が台湾に進出することは、横浜(日本)と台湾の食文化の交錯と言えます。それには二つの理由があります。一つ目は、台湾にも「駅弁(弁当)」が存在することです。戦前に日本から持ち込まれた食文化が台湾の食文化と融合し、独自に進化を遂げています。温かいものを好む食文化を持つ台湾では、多くの方が「駅弁(弁当)」を購入すると電車に乗る前に駅構内で食べてしまいます。内容も地域の名産品を「駅弁」に取り入れている日本とは異なり、そのような「駅弁(弁当)」はごくわずかで、日本人から見るとその中身も似通っている丼タイプが多く、どちらかというとならとファストフードに近い印象です。そのため、日本の「駅弁」文化はまだ馴染みが薄く、日本人にとっての旅の醍醐味の一つである「駅弁」文化を台湾で紹介することは、日本の「駅弁」業界にとっても重要なことであると考えます。二つ目は、今では横浜名物となった「シウマイ(焼売)」は、横浜開港により、世界の文化を広く受け入れ、それを日本人好みにアレンジして誕生した横浜発祥の食べ物の一つだということです。崎陽軒は、日本の「駅弁」文化と中華圏の食文化を融合させ、干帆立貝柱を使うことで冷めてもおいしい「シウマイ」を開発、1928年に販売を開始しました。台湾の方にとって、「シウマイ(焼売)」を冷めた状態で食べることも「シウマイ弁当」のようにご飯と一緒に食べることも馴染みのないことです。こうした食文化の交錯を体感することは、お互いの食文化を理解し、改めて自国の食文化のルーツを知ることにつながるのではないのでしょうか。崎陽軒では、横浜ならではの食文化を多くの海外の方に知ってもらうことで、横浜を盛り上げていきたいと考えております。

なお、「台北駅店」では、「シウマイ弁当」が台湾の食文化と融合し、「シウマイ」と「ご飯」は温かい状態で提供するほか、「台湾版ひょうちゃん」が「昔ながらのシウマイ 20個入」に付くなど、台湾ならではの崎陽軒をお楽しみいただけます。ぜひ、注目してください。

営業時間	10:00~22:00 ※オープンの2020年8月7日(金)のみ14:00~22:00
場所	台北駅1階改札外: 台北市中正区
販売商品	「台湾版シウマイ弁当(175円)」 「昔ながらのシウマイ 20個入(360円)」 「焼売(やきシウマイ) 4個入(80円)」 「横濱月餅(85円~)」 「わらび餅(150円~)」 「北海道産干帆立貝柱(300円)」ほか ※1円=約3.7円 (2020年7月27日現在)

「台北駅店」



「台湾版シウマイ弁当」



「台湾版ひょうちゃん」全7種


**■お問い合わせ先**

株式会社 崎陽軒  
 広報・マーケティング部  
 担当: 西村 浩明、柴田 菜都美、  
 小川 萌子、陳 思慧、山本 茜  
 TEL: 045-441-8918(直)  
 045-441-8851(代)  
 FAX: 045-441-8904  
 URL: <https://kiyoken.com>

