

【イベント報告】

2/26「シュウマイの日」にシュウマイの魅力を体感できるイベントを開催。
2023年にシュウマイを社会的に盛り上げた人・地域・コトの発表&表彰も。
—シュウマイ愛好家や関係者が約60名参加し、シュウマイや交流を楽しむ—

一般社団法人日本シュウマイ協会（所在地：東京都・新宿区 代表理事：シュウマイ潤、以下日本シュウマイ協会）は、当協会が制定した2月26日（日）「シュウマイの日®」^{※1}に、シュウマイの魅力を体験できるイベントを東京・原宿「南国酒家」にて開催したことをご報告いたします。このイベントは2部制とし、1部では2023年に最もシュウマイを社会的に盛り上げた人やコトを表彰する『2023 シュウマイ表彰式』、2部ではこの日だけの特別シュウマイを楽しめる『2024 おいシュウマイパーティ（おいしいシュウマイパーティ）』を催しました。1部・2部併せて約60名のシュウマイ愛好家・関係者が来場し、2023年を振り返りつつシュウマイ愛やシュウマイの魅力を語り合い、交流を深める様子が見られました。



『2023 シュウマイ表彰式』（報道関係者・シュウマイ業界関係者限定）では、代表理事のシュウマイ潤から2023年のシュウマイ業界総括・業界動向^{※2}と共に、「ベストシュウマニスト（人物）」「シュウマイオブザイヤー（モノコト）」の発表を行いました。「ベストシュウマニスト」にはCM「ザ★シュウマイ®」出演の小栗旬氏が、「シュウマイオブザイヤー」には、楽陽食品株式会社がそれぞれ選出され、ザ★シュウマイ®味の素冷凍食品株式会社と楽陽食品株式会社には、世界初^{※3}となる「シュウマイトロフィー」を授与いたしました。

【受賞者/選定理由】

ベストシュウマニスト：小栗旬氏

選定理由：ザ★シュウマイ®の新コマーシャルで熱演

シュウマイオブザイヤー：楽陽食品株式会社

選定理由：全国販売の商品パッケージに協会ロゴを貼り付け啓蒙

【選定方法】

2023年シュウマイを社会的に盛り上げた「ベストシュウマニスト（人物）」「シュウマイオブザイヤー（モノコト）」の候補を選出。事前に日本シュウマイ協会会員および理事の投票で決定。

※1 別項にて詳細記載

※2 日本シュウマイ協会ではシュウマイの活性化を目指し、毎年2月26日をつ・つ・むの語呂合わせからシュウマイの日®と制定しました。

※3 当協会調べによる



しゅうまいトロフィー・表彰状



(左から) シュウマイ潤
 楽陽食品株式会社 購買開発部 橋本雄三氏
 味の素冷凍食品株式会社 マーケティング本部
 戦略コミュニケーション部長 谷口玲奈氏

表彰式の後には、一般の方も参加できる『2024 おいシュウマイパーティ』を開催いたしました。今回の表彰式とパーティの会場を提供いただいた「南国酒家」の代表取締役社長 宮田順次氏より乾杯のご発声でパーティがスタート。会場には、「シュウマイの日」ために用意されたシュウマイの食べ比べ「プレミアムシュウマイ食べ比べ3種」をはじめ「南国酒家」による特別シュウマイビュッフェが並び、シュウマイ愛好家や関係者がシュウマイと共に料理を楽しみながらシュウマイトークで交流する様子が見られました。また、協賛企業のチヨダ株式会社からは、シュウマイには欠かせない練りからしの実演が提供されパーティに彩りを添えました。パーティ終盤では、協会会員紹介・理事紹介があり、シュウマイに対する様々な熱い思いが語られ、参加者からも温かい拍手が起こる中パーティは閉会となりました。



会場の様子



チヨダ株式会社による練りからし実演の様子



プレミアムシュウマイ食べ比べの
かにシュウマイ（小洞天）



南国酒家特別シュウマイビュッフェ

■『2023 シュウマイ表彰式』概要

対象：報道・マスコミ関係者、シュウマイ関係者限定

日時：2024年2月26日（月）16：00～17：30（開場15：30）

場所：南国酒家 原宿本店『金剛・紅玉』

内容：代表理事による2023年総括・シュウマイオブザイヤー＋ベストシュウマニスト発表・表彰式・受賞者コメントおよびトーク・フォトセッション・質疑応答

■『2024 おいシュウマイパーティ』概要

対象：一般の方・シュウマイ関係者（シュウマイ愛は必須）

日時：2024年2月26日（月）18：30～20：30（開場18：00）

場所：南国酒家 原宿本店『金剛・紅玉』 <https://nangokusyuka.co.jp/store/harajuku.html>

内容：「南国酒家」代表取締役社長 宮田順次氏乾杯挨拶・日本シュウマイ協会会員紹介・歓談

特徴：南国酒家による「シュウマイの日」にあわせた特別シュウマイビュッフェ。あわせて、日本シュウマイ協会会員「小洞天」「桃花苑」による店の最高級シュウマイも提供。

提供内容：buffetスタイル料理＋プレミアムなシュウマイ3種

シュウマイに合うドリンク（アルコール・ノンアルコール）

お土産：シュウマイバッジ&シュウマイを楽しむグッズ付

同時開催：①練りからし実演（チヨダ） ②オトバネ株式会社 PIRAMI（ピラミ）氏によるシュウマイソングライブ ③シュウマイオリジナルグッズ販売（Tシャツ、トートバッグ） ④「シュウマイの本」販売（産業編集センター）

《表彰式&パーティ協賛企業一覧》 ※順不同

小洞天/Mizkan/樂陽食品

隆祥房/Gift 食堂（HousebarTOKYO）/ミラクル/桃花苑（ホテル横浜キャメロットジャパン）

青島ビール（池光エンタープライズ）/フジイ・プランニング/笑福シュマイ（フク）

中華楼（創久）/シュウマイハマデタベルモノ（NORTH NOODLE COMPANY）

ビオテール/チヨダ

炉ばたと釜飯の店 釜吉(かまきち)/オトバネ/小田喜商店

《日本シュウマイ協会について》

日本のシュウマイの価値を広めることを目的とした組織。「シュウマイの日」を2月26日に制定し、その日を中核としてシュウマイの価値拡大につながるさまざまな活動を行っていく。代表はシュウマイ研究家のシュウマイ潤。2022年6月22日一般社団法人化。

事務局：東京都中央区銀座 3-12-15 銀座細谷ビル 4 階

HP：<https://syumai.life/>

X：https://twitter.com/syumai_kyokai

Instagram：<https://www.instagram.com/syumai.kyokai/>

《近年のシュウマイ業界傾向》

(1) シュウマイ酒場がさらに変容 町中華×居酒屋×アジアン融合

2020 年ごろからシュウマイをメインにした「シュウマイ酒場」が増加。全国で 100 軒を超える数の中で、その形態がさらに進化。中華にとどまらず、昭和レトロな居酒屋、アジアのスタイリッシュなスタンドバーなどを思わせる形態が出現。若者、女性を中心に定着しつつある。

(2) 酒とシュウマイ 多様化が定着 日本酒、ワイン、クラフトビール

中華料理店のシュウマイと合わせるお酒としてはビールや紹興酒が挙げられるが、近年ではワイン、日本酒、焼酎との「シュウマリアージュ（シュウマイとのマリアージュ）」を提案する店舗も。酒×シュウマイの多様性はここ数年でさらに拡大する可能性を秘めている。

(3) お取り寄せシュウマイ注目 ご当地食材がカギ

お取り寄せシュウマイも進化。ご当地食材を用いたシュウマイにとどまらず、従来の倍以上の大きさのシュウマイやキッシュの形態をしたシュウマイなど、個性あふれるご当地シュウマイが出現。

《シュウマイ潤プロフィール》



シュウマイジャーナリスト、研究家、日本シュウマイ協会発起人。1977年神奈川県茅ヶ崎市生まれ。本名は種藤潤。

大学卒業後、フリーランスとして取材執筆を行う。2015年頃からシュウマイ研究を開始し、Instagram「焼売生活」を中心に情報を発信。2021年9月現在までに、約1000種、約5000個のシュウマイを食べてきた。2018年5月と2021年10月に「マツコの知らない世界」(TBS)でシュウマイの知らない世界を紹介。以後、さまざまなメディアでシュウマイについて語る。2019年1月「東京シュウマイ弁当」(オーガニックキッチン)を監修。2020年6月シュウマイの活性化を、より多くの人や企業・団体とともに取り組むべく、「日本シュウマイ協会」のサイトをオープン。2020年7月東京食材活性化を目指す「メイドイン東京の会」とコラボレーションした「東京焼売」を発売。毎月

26(つつむ)日の「シュウマイを食べる会」開催、味の素食品、招福門と3者共催で「シュウマイムーブメントプロジェクト」を発起するなど、活動の幅を広げている。

【本資料に関するお問合せ先】

一般社団法人 日本シュウマイ協会 代表理事 種藤 潤 (シュウマイ潤)

info@syumai.life 090-4167-6745