

崎 陽 軒

KIYOKEN

Continually producing the flavors of YOKOHAMA

A long established shop founded in 1908. Uniquely developed and began sales of the famous Yokohama "shumai" dumplings in 1928. The shop's "shumai dumpling bento lunch box" is famous and is said to have some of the highest sales in Japan for ekiben (train lunch boxes), a unique aspect of Japanese culture. Visit and enjoy the flavors of Yokohama to their fullest.

1908年創業の老舗。横濱名物「シウマイ」を1928年に独自に開発し、販売を開始。また日本固有の文化の一つである駅弁で日本一の売り上げ数を誇ると言われる「シウマイ弁当」が有名。横濱のおいしさを心ゆくまでお楽しみください。



横濱

YOKOHAMA

EKIBEN (train bento lunch boxes) 駅弁



What is EKIBEN?

The Japanese have a custom of eating "ekiben" train bento lunch boxes and drinking sake while travelling and taking business trips on trains. There are a wide variety of ekiben types in different areas of Japan, with the different bento lunch boxes featuring assortments of specialty foods and ingredients from the different areas.

Ekiben is an extremely popular food in Japan and it's not uncommon for people to travel to different areas just to try the local ekibens.

Come and enjoy the taste of Japanese culture by opening up an ekiben and enjoying it on the train yourself.

駅弁とは？

日本人には、鉄道で旅行や出張などにでかけると、車内で「駅弁」を食べたり、お酒を飲んだりする習慣があります。日本各地には、多くの駅弁が存在し、販売地域ごとに、その地域の特徴のある名産品がお弁当の中身に盛り込まれています。

駅弁を目的地に旅行をする人も珍しくないくらい、日本ではポピュラーな食べ物の一つです。

ぜひ、車内で駅弁を広げて、日本の文化を味わってください。

- Can be enjoyed without heating.
- Other limited edition seasonal varieties of bento lunch box are also available.
- そのままで召し上がれます。
- この他に季節限定のお弁当もございます。



SHUMAI DUMPLING BENTO LUNCH BOX シウマイ弁当

A Yokohama original bento lunch box which features an assortment of carefully selected Kiyoken dishes and the famous regional shumai dumplings that can also be enjoyed cold.

冷めてもおいしい崎陽軒のこだわりを詰めこんだ、地域の名物シウマイをメインにした横浜ならではのお弁当。



800yen



YOKOHAMA CHINA TOWN BENTO LUNCH BOX

横濱中華弁当

A bento lunch box that will satisfy both the heart and body featuring the popular Chinese dishes symbolic of Yokohama and the famous Yokohama shumai dumplings.

横浜らしく人気中華惣菜と横濱名物シウマイももちろん入った心も身体も大満足のお弁当。



1,080yen



MAKUNOUCHI BENTO LUNCH BOX 幕の内弁当

A makunouchi bento lunch box must include grilled fish, kamaboko fish sausage and tamagoyaki grilled egg. The popular dishes in Kiyoken's makunouchi bento lunch box are a source of happiness. A filling and satisfying bento lunch box.

幕の内弁当は、焼き魚、かまぼこ、玉子焼きが入っていることが条件。崎陽軒の幕の内弁当は、人気のおかずがうれしい食べ応え十分なお弁当。



1,030yen



SEKIHAN BENTO LUNCH BOX (RICE BOILED WITH RED BEANS LUNCH BOX)

お赤飯弁当

In Japan, sekihan (rice boiled with red beans) is eaten on celebratory occasions, so this assortment bento lunch box featuring sekihan and other dishes is sure to make for a happy occasion.

日本では、おめでたい時に食べる習慣のあるお赤飯とおかずを詰め合せたちょっぴりうれしい気分になれるお弁当。



930yen



SHOGAYAKI BENTO LUNCH BOX (GINGER FRIED PORK LUNCH BOX)

しょうが焼弁当

Shogayaki (ginger fried pork) is a popular dish that is often eaten in Japan. Prepared to be tender so that it can also be enjoyed cold.

豚のしょうが焼きは、日本ではよく食べられている人気のおかずです。冷めてもおいしく召し上がっていただけるよう柔らかく仕上げました。



730yen



YOKOHAMA FRIED RICE BENTO LUNCH BOX

横濱チャーハン

A popular bento lunch box that has long been loved at Yokohama Station for over half a century. Enjoy the combination of Yokohama style Chinese fried rice and shumai dumplings.

横浜駅で、半世紀以上に渡り愛され続ける人気のお弁当。

横浜らしい中華料理のチャーハンとシウマイをお楽しみください。



600yen



FRIED RICE BENTO LUNCH BOX

炒飯弁当

A substantial bento lunch box featuring fried rice, popular for its crumbly and loose texture, famous shumai dumplings and accompanying dishes.

パラっとした食感が人気のチャーハンと名物シウマイやおかずを楽しめるボリューム満点のお弁当。



830yen

LONG-LASTING FLAVOR BENTO LUNCH BOXES

おいしさ長もちシリーズのお弁当

- Keep refrigerated.
- Heat in a microwave before eating. This dish cannot be eaten direct from the box before heating.
- 要冷蔵。
- 召し上がりの際は、電子レンジで温めて下さい。箱を開けて、そのままでは召し上がりできません。



SHARK FIN ANKAKE (THICK, STARCHY SAUCE) FRIED RICE BOWL

おいしさ長もち フカヒレあんかけチャーハン

Fried rice and the thick, starchy shark fin sauce go great together in this dish which features golden threads of shark fin, bamboo shoots and cloud ear mushrooms.

フカヒレの金糸、筍、きくらげの多彩な食感が楽しめるフカヒレあんかけ炒飯がよくあいます。



980yen



SEAFOOD CHILI SAUCE RICE BOWL

おいしさ長もち 海鮮チリソース丼

The "seafood chili sauce" is a mix of piquant chili sauce, substantial shrimps, and tender squid, and goes great with white rice.

ピリッと辛いチリソースに、大ぶりの海老と柔らかなイカが絡んだ"海鮮チリソース"は白いごはんによくあいます。



770yen

KANAGAWA area exclusive

EKIBEN (train bento lunch boxes) 駅弁【神奈川県限定】



OKOWA RICE BENTO LUNCH BOX

おこわ弁当

Enjoy two types of okowa, wild vegetable okowa with the savory aroma of soy sauce and chestnut okowa with the natural sweetness of chestnuts.

しょう油の風味が香ばしい「山菜おこわ」と栗の自然な甘さが楽しめる「栗おこわ」の2種のおこわが味わえます。



700yen



RICE WITH SHREDDED SEA BREAM BENTO LUNCH BOX

鯛めし弁当

The combination of chameshi rice with tea and red snapper, and the gentle sweetness of sea bream mince is superb. Enjoy the balance of sea bream and side dishes.

金目鯛入り茶飯と、優しい甘味のしっとりした鯛そぼろは、極上の組み合わせ。鯛めしとおかずの調和が味わえます。



710yen



INARI ZUSHI

いなり寿司

A bento lunch box with inari zushi, a traditional Japanese food. A set of rolled sushi and our famous inari with the fluffy and juicy "age" wrapping. 日本の伝統料理であるいなり寿司のお弁当。煮汁がたっぷりしみ込み、ふっくらとした「揚げ」が自慢のおいなりさんと巻き寿司のセット。



510yen



YOKOHAMA BREAKFAST BENTO LUNCH BOX

ハマの朝ごはん弁当

Enjoy a healthy breakfast and well-balanced lifestyle! A bento lunch box to support a healthy breakfast lifestyle.

しっかり朝ごはんを食べてバランスのよい生活スタイルを! 健康的な朝食生活を応援するお弁当。



610yen

※A topping of the rice changes by a season.
※季節によりごはんのトッピングが変わります。

TOKYO area exclusive

EKIBEN (train bento lunch boxes) 駅弁【東京エリア限定】



YOKOHAMA PILAF BENTO LUNCH BOX

横浜ピラフ

A bento lunch box prepared to provide enjoyment of crumbly, fluffy pilaf, which is also very popular in Japan, which can also be enjoyed cold.

日本でも人気のピラフを、冷めてもおいしくバラバラとした食感をたのしんでいただけるよう仕上げたお弁当です。



600yen



SABLEFISH GOZEN MEAL BENTO LUNCH BOX

銀だら御膳

A bento lunch box featuring in season sablefish marinated in malted miso soybean paste and lightly fried with the contents of the lunch box prepared in a kaiseki cuisine style.

脂ののった銀だらを趣味噌に漬け込み、ふっくらと焼き上げた焼き物をはじめ、お弁当箱の中身を懐石料理のイメージで作り上げたお弁当。



1,300yen

All prices are tax inclusive.

SHUMAI DUMPLINGS シウマイ

What is SHUMAI?

Kiyoken's shumai dumplings are a native Yokohama food created through a fusion of Chinese culture and Yokohama ekiben culture. We have always prepared our shumai dumplings so that they can also be enjoyed eaten cold, ever since we first began to sell them in 1928. The key to the delicious flavor is the combined use of scallops from the Sea of Okhotsk and rich domestic pork.

シウマイとは？

崎陽軒のシウマイは、中国の文化と横浜の駅弁文化が融合して作られた横浜固有の食べ物です。

1928年の発売以来、冷めてもおいしく召し上がれるように作られています。

おいしさの秘訣は、オホーツク海産の干帆立貝柱と国産の豚肉が出逢って生まれた豊かな風味です。

- Can be enjoyed without heating.
- そのままで召し上がれます。



OLD-FASHIONED SHUMAI DUMPLINGS

昔ながらのシウマイ

Shumai dumplings, delicious even when enjoyed cold and prepared with care using the same recipe since 1928.

1928年の発売以来、変わらぬレシピで愛され続けている冷めてもおいしいシウマイです。



6pieces	280yen
15pieces	590yen
30pieces	1,170yen

DELUXE SHUMAI DUMPLINGS

特製シウマイ

An increased amount of scallops provides a richer flavor to these more coarse textured shumai dumplings.

干帆立貝柱の量を増やし、よりコクのある味わいに仕上げた、大粒なシウマイ。



6pieces	700yen
12pieces	1,350yen
22pieces	2,250yen



VACUUM PACKED SHUMAI DUMPLINGS

真空パックシウマイ

These shumai can be stored for long periods at room temperature (5 months from the date of manufacture).

The brocade picture package featuring Yokohama makes them perfect as souvenirs. To serve, place in a different container and either heat in a microwave or steam. This dish cannot be eaten direct from the box before heating.

常温で長期保存(製造から5ヵ月間)を可能にしたシウマイ。横浜を描いた錦絵をデザインしたパッケージの商品はお土産にぴったり。召し上がりの際は、別容器に移し替え、電子レンジで、または蒸し器で温めてください。箱を開けて、そのままでは召し上がりできません。



15pieces	590yen
15pieces × 2boxes	1,170yen
15pieces × 4boxes	2,320yen
15pieces × 6boxes	3,480yen



15pieces × 2boxes

15pieces × 4boxes

15pieces × 6boxes

LONG-LASTING FLAVOR SERIES おいしさ長もちシリーズ

- Can be kept refrigerated for up to 11 days from the date of manufacture.
- Heat in a microwave oven to serve.
- Other limited edition seasonal varieties of shumai dumplings are also available.
- 冷蔵保存で製造から11日間のお日持ち。
- 召し上がりの際は電子レンジで温めて下さい。
- この他に季節限定のシウマイもございます。



LONG-LASTING FLAVOR OLD-FASHIONED SHUMAI DUMPLINGS おいしさ長もち 昔ながらのシウマイ

The same great flavor since originally offered in 1928. Bite-size shumai dumplings with a rich flavor created through the combination of pork and scallops.

昭和3年の発売以来、変わらぬおいしさ。豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の一口サイズのシウマイ。



6pieces × 2bags

500yen

6pieces × 4bags

980yen



LONG-LASTING FLAVOR DELUXE SHUMAI DUMPLINGS おいしさ長もち 特製シウマイ

Coarser textured shumai dumplings with a richer flavor provided by a greater amount of scallops than old-fashioned shumai dumplings.

シウマイの味の決め手、干帆立貝柱が昔ながらのシウマイに比べより多く入ったコク深い味わいが特長の大粒シウマイ。



6pieces × 2bags

1,300yen



LONG-LASTING FLAVOR SHRIMP SHUMAI DUMPLINGS おいしさ長もち えびシウマイ

Shumai dumplings featuring generous amounts of juicy cut shrimp that you won't be able to get enough of.

大ぶりにカットしたえびのプリッとした食感がクセになるシウマイ。



6pieces

720yen



LONG-LASTING FLAVOR CRAB SHUMAI DUMPLINGS おいしさ長もち かにシウマイ

Shumai dumplings featuring savory snow crab and crispy texture of water chestnut.

旨み豊かなズワイ蟹を使用した、クワイのシャキッとした食感が楽しめるシウマイ。



6pieces

700yen



LONG-LASTING FLAVOR BLACK PORK SHUMAI DUMPLINGS おいしさ長もち 黒豚シウマイ

Juicy shumai dumplings feature the tenderness and savory, high quality fat that can only come from black pork.

黒豚ならではの柔らかな食感と良質な脂の旨みが楽しめるジューシーなシウマイ。



6pieces

650yen

MOON CAKES 月餅



AZUKI RED BEAN

小豆

Moon cakes with smooth azuki bean jam using azuki red beans produced in Hokkaido

北海道産小豆を使ったなめらかな小豆餡の月餅。



GREEN TEA and LARGE GRAIN AZUKI RED BEANS

抹茶大納言

Moon cakes feature the fragrance of green tea and the rich flavor of large grain azuki red beans produced in Hokkaido.

抹茶の香りと北海道産大納言小豆の豊かな風味の月餅。



Chinese moon cakes are fused Japanese culture in Yokohama style by wrapping Japanese-style jam (azuki red bean, chestnut, green tea and large grain azuki red beans, black sesame, and seasonal varieties) in rich, buttery dough, in bite-size portions.

中華菓子の月餅を横浜らしく、日本の文化と融合させパターの風味が香る生地を皮に、和風餡(小豆、栗、抹茶大納言、黒ごま、季節限定)を包みこみ一口サイズに仕上げました。

YOKOHAMA MOON CAKES

横濱月餅

1piece

130yen

CHESTNUT

栗

Moon cakes featuring azuki bean jam with finely chopped chestnut and a half chestnut in the center.

細かくカットした栗を練りこんだ小豆餡の中に1/2カットの栗を包んだ月餅。



BLACK SESAME

黒ごま

Moon cakes featuring rich black sesame jam using flavorful ground sesame and roast sesame.

練りごまと煎りごまを使った味わい豊かな黒ごまあんの月餅。



- Also available inboxes.
- Seasonal moon cakes are also available.
- 箱入りもございます。
- この他に季節限定の月餅もございます。



8pieces



12pieces

8pieces 1,130yen

12pieces 1,640yen

15pieces 2,060yen

NIKUMAN and ANMAN STEAMED BUN TYPES 肉まん・あんまん類

Chinese style manju steamed filled buns provide the enjoyment of a fluffy texture, sweetness, and the aroma of a rich dough. The dough is fluffy and soft and carefully filled with the perfect harmony of an red bean jam filling. Nikuman and anman should be heated in a microwave or steamer before being enjoyed.

“ふわっ”とした食感と、甘く、芳醇な生地の香りを楽しめる中華まんじゅう。生地はふわっともちっと、中の「あん」は、より存在感がありながらも生地との調和を大事に作り上げた逸品。肉まん・あんまんは電子レンジまたは蒸し器で温めて召し上がりください。



NIKUMAN PORK STEAMED BUNS

肉まん

Manju buns filled with a rich mixture of vegetables (bamboo shoots, shiitake mushrooms, spring onions, onions) and pork and seasoned with ginger. Prepared with refined Guangdong style seasoning.

ほどよいサイズにカットした野菜(筍、椎茸、長ねぎ、たまねぎ)と豚肉の食感に生姜の風味をプラスした「あん」を包み込んだまんじゅう。上品な広東風の味付けに仕上げました。

1piece

200yen

3pieces

600yen



ANMAN RED BEAN STEAMED BUNS

あんまん

Rich manju buns filled with smooth sweet beans and black sesame.

黒ごまを加えたコクのあるこしあんを包み込んだまんじゅう。

1piece

200yen

3pieces

600yen



SHUMAIMAN BUNS

シウマイまん

Can be enjoyed without heating.

そのまま召し上がれます。

10pieces

500yen



Sectional view
断面図



DIM SUM 点心



YOKOHAMA HYOCHAN SABLE
SHORTBREAD COOKIES

横濱ひょうちゃんサブレ

5pieces 280yen
10pieces 560yen
18pieces 1,000yen



SESAME DUMPLINGS

ごま団子

3pieces 310yen
6pieces 620yen



YOKOHAMA RAW
NOODLES

横濱生麺

490yen



SHARK FIN RAW
NOODLES

ふかひれ生麺

1,030yen



CHINESE RETORT BOIL-IN-BAGS 中華レトルト



SHARK FIN SOUP

ふかひれスープ

700yen



BRAISED BEEF KAKUNI

牛肉角煮

700yen



STEAMED PORK

豚むし肉

700yen



SHARK FIN RICE
PORRIDGE

ふかひれ粥

360yen



JAPANESE SCALLOP
RICE PORRIDGE

帆立粥

310yen



CRAB RICE PORRIDGE

蟹粥

310yen



YOKOHAMA CURRY

横濱かりい

400yen



- Heat before eating.
- Expiration date: 5 months from the date of manufacture. Check the date printed on the package for details.
- 温めて召し上がり下さい。
- 賞味期限: 製造から5ヵ月。詳しくはパッケージに印刷された日付をご確認下さい。

All prices are tax inclusive.

《PLEASE NOTE》

- ※Products may be prohibited from being taken to some countries.
- ※Products are not halal.
- ※Duty free purchases are not available.
- ※Information and prices of listed goods are current as of June 30, 2015.
- ※Photos are for informational purposes only.

《ご注意》

- ※商品は国によって持ち込みが禁止されております。
- ※商品はハラール対応しておりません。
- ※免税対応は行っておりません。
- ※掲載商品はすべて2015年6月30日現在の情報です。
- ※写真はイメージです。

We display eleven kinds of marks of the allergen and the main ingredients for each product on the catalog so you can enjoy meals without cause for concern. お客様に安心して召し上がりいただけるよう、原材料を11種類のマークで表示しています。

allergen
アレルギー



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



牛乳
Milk



落花生
Peanut

meat/fish
肉・魚類



魚
Fish



鶏肉
Chicken



牛肉
Beef



豚肉
Pork



崎陽軒

Kiyoken Co.,Ltd. <http://www.kiyoken.com/>

Main Shop 2-13-12, Takashima, Nishi-ku Yokohama-shi, Kanagawa, 220-0011, Japan OPEN 9:00~21:00
There are about 150 shops besides this.