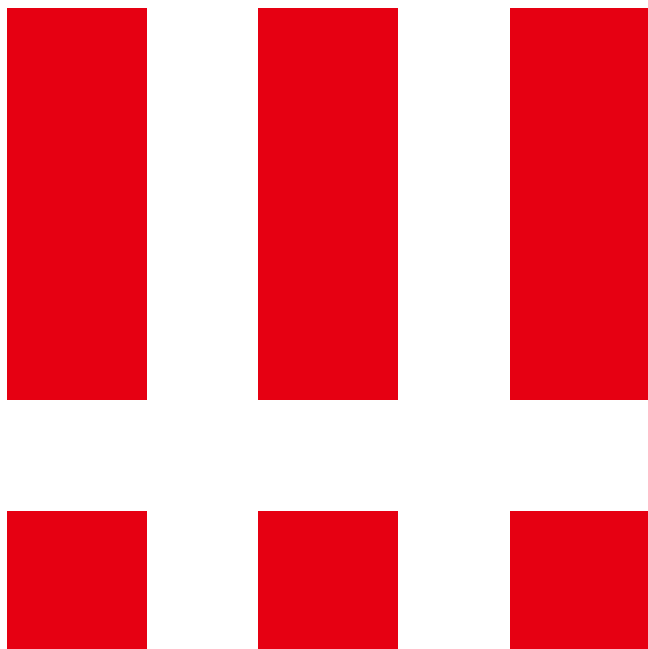


繁體 中文



CUPNOODLES MUSEUM

YOKOHAMA



Creative Thinking

～創造性思維～

本紀念館是一個體驗型紀念館。

這裡將啟發和培育每個孩子內心所擁有的創造力和探究心。

日清食品的創始人安藤百福先生

不僅發明了世界上最早的速食麵—雞湯拉麵，

而且還引發了全球性飲食文化革新，

本紀念館透過各種展覽，讓參觀者親身感受

安藤百福先生的“Creative Thinking=創造性思維”。

參觀、觸摸、遊玩、品嚐，

希望大家在快樂中獲得發明、發現的啟示，

發現屬於自己的創造思考。





百福先生發明速食麵的“研究小屋”的內景。

!!! 速食麵之父



安藤百福 (1910~2007)

1910年3月5日生。

日清食品公司創辦人。

安藤體育・食文化振興財團創辦人。

安藤百福先生於1958年發明了世界最初的速食麵—雞湯拉麵，進而開創了速食麵產業。1971年他又發明了世界最初的杯麵—合味道。他在擔任日清食品公司社長、會長的同時還擔任了社團法人日本速食食品工業協會會長、世界拉麵協會會長等要職，努力促進相關行業的發展。1983年他投入私人資產創設了財團法人安藤體育・食文化振興財團，為培養青少年健全的身心發展傾注力量。

!!! Create Food to Serve Society

創製食品為社會盡力

為創造“新食品”奉獻畢生的安藤百福。

百福先生在他96年的漫長生涯中，始終保持的是“創造性思維”和“堅持到底，決不放棄”。

第一項發明 雞湯拉麵(1958年)

百福先生開始發明“只要用開水一沖，在家馬上就能吃”的速食麵，就是在大阪府池田市自家後院的小屋裡。一天平均只睡4小時，整整一年，沒有休息過一天，一人獨自堅持研究。經過無數次失敗與挫折，最後終於誕生了有“魔法拉麵”之稱的速食麵—雞湯拉麵，並且人氣迅速爆發，極為暢銷。



第二項發明 合味道(1971年)

百福先生去美國視察時，看到超市的工作人員把“雞湯拉麵”敲碎後放進杯子裡，用開水沖開後開始用叉子吃麵。從這件事百福先生領悟到要讓速食麵走向世界，關鍵在於超越飲食習慣的隔閡。合味道是眾多智慧和革新創想的集合，合味道的誕生，使誕生於日本的速食麵變成了世界性食品。

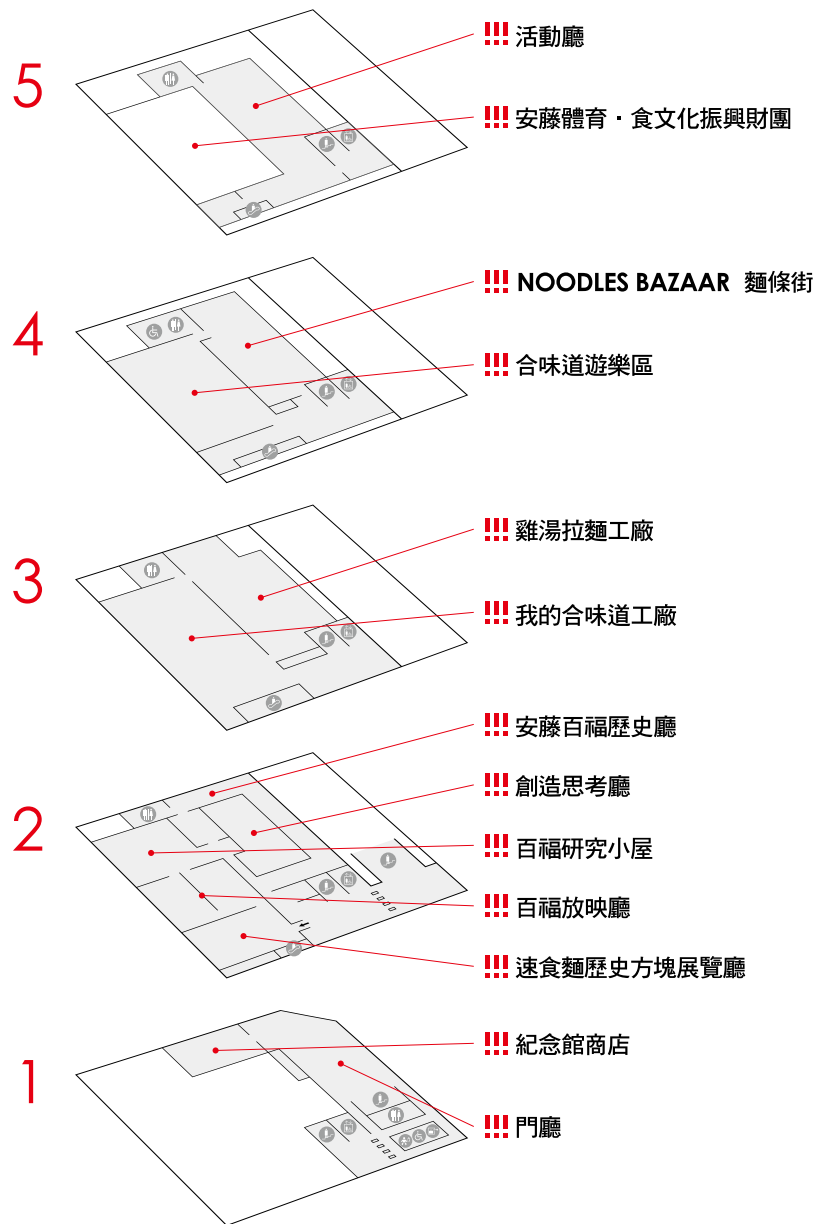


第三項發明 Space Ram(太空拉麵) (2005年)

百福先生為了實現“開發宇宙食品”的夢想而開始開發宇宙速食麵—Space Ram(太空拉麵)。為了便於在無重力的宇宙環境中食用，他對“Space Ram(太空拉麵)”下了不少功夫，但其基礎卻是1958年百福先生自己發明的“瞬間熱油乾燥法”。百福先生的創造性思維，超越了時空，在宇宙空間也為人類的飲食做出了貢獻。



!!! 合味道紀念館 樓層指南



!!! 速食麵歷史方塊展覽廳

展出從“雞湯拉麵”開始的各種速食麵。大約在半個世紀前，從僅僅一種產品開始的速食麵，發展成世界性飲食文化，透過3,000多件速食麵包裝，以數量超群的展覽品展現了速食麵的歷史發展過程。



!!! 百福放映廳

以題為《百福電視》的CG動畫片，追溯速食麵的發展歷史，展現了安藤百福先生波瀾起伏、成就世界性發明的一生，透過輕鬆明瞭的內容，介紹了百福先生“Creative Thinking=創造性思維”之原點的6個關鍵字。



!!! 百福研究小屋

忠實再現了百福先生的研究小屋，正是在這裡，百福先生成功地發明了世界最初的速食麵——雞湯拉麵。這個研究小屋，向人們傳遞著這樣一個資訊：即使沒有特殊的設備，只要有創想和靈感，僅依靠再平常所見的工具也能成就世界性的偉大發明。



!!! 安藤百福歷史廳

用全長約58公尺的全景大畫面，穿插當時的時代背景及易於接受的生動插圖，介紹了安藤百福先生的一生，並與創造思考廳連結，探尋百福先生終生奉獻於創造食品的人生軌跡。

!!! 創造思考廳

安藤百福以其充滿好奇心的性格和創造性思維 (Creative Thinking)，

將超越他人想像的各種大膽創想不斷變成現實。

這裡設有能讓參觀者瞭解百福先生創造性思維的6個方廳。

希望大家在快樂遊玩中獲得屬於您自己的發明、發現的啟示。

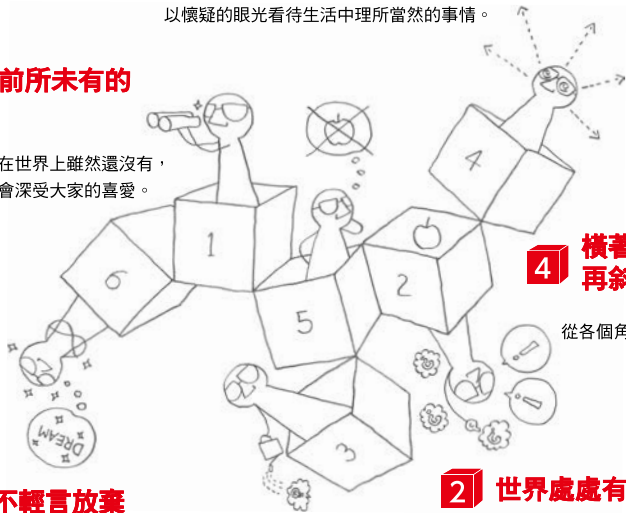
6個關鍵字

5 不受常識的束縛

以懷疑的眼光看待生活中理所當然的事情。

1 發現前所未有的東西

探尋這樣的東西：現在世界上雖然還沒有，
但是如果有，一定會深受大家的喜愛。



6 絕不輕言放棄

不要因為一次、兩次的失敗而灰心喪氣。

4 橫著看，直著看，再斜著試試看

從各個角度尋找新發現。

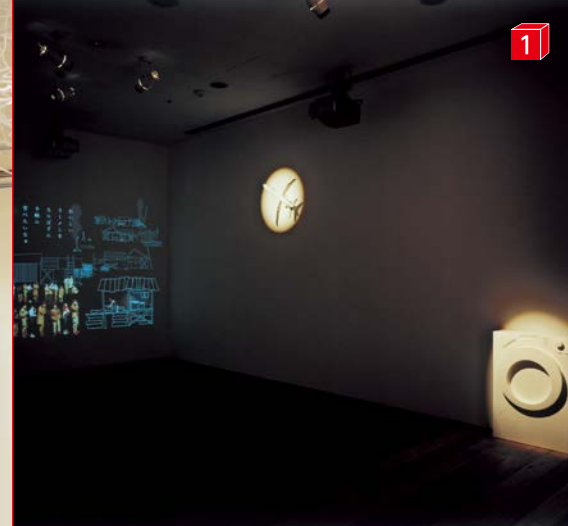
2 世界處處有啟示

創想啟示，我們身邊無處不在。

3 培育創想

不要一人獨佔發明，而應當讓大家來分享發明。

透過參觀者在方廳裡的五官感受，體現6個關鍵字，介紹了百福先生“Creative Thinking=創造性思維”的原點。利用方廳的形式，讓參觀者迫不及待地想知道下個方廳會有什麼，充滿期待興奮，可讓參觀者親身感受培養創造性(creative)不可欠缺的6個要素。





!!! 我的合味道工廠

在這裡可以製作世界上獨一無二的“我的合味道”。自己設計的麵杯，配上從4種湯料中自選的1種湯料，以及從12種配料中自選的4種自己喜歡的配料。味道組合多達5,460種！

【參加費】1份 500日元(含消費稅)

※報名人數過多時，報名手續可能提前結束。 ※預計參觀人數眾多的日期，將發放編號券。(限制數量)

※小學、國中、高中如利用本活動作為教學內容，則一律免費。教育活動的參觀，1年前可辦理預約。

讓我們自己動手，製作世界上獨一無二的我的合味道吧！

① 先在自動售貨機購買專用麵杯。	② 雙手用酒精消毒。	③ 設計麵杯。
④ 麵放進杯中。	⑤ 選擇湯料和配料。	⑥ 蓋杯蓋。
⑦ 熱收縮膜包裝。	⑧ 給氣囊充氣。	⑨ 世界上獨一無二的我的合味道做成啦！

※⑥、⑦兩道程式由工作人員負責操作。

!!! 雞湯拉麵工廠

把麵揉好、拉長、蒸熟之後，加上味道，再用“瞬間熱油乾燥法”將麵條炸乾，透過這些程序就能手工製成雞湯拉麵。大家在體驗了世界最初的速食麵的發明原點之後，回家還可享用剛剛做好的美味速食麵。

【日 程】1天8次，每次90分鐘

[1] 10:15～ [2] 11:00～ [3] 11:45～ [4] 13:15～
[5] 14:00～ [6] 14:45～ [7] 15:30～ [8] 16:15～

【人數・對象】每次48人，小學生以上

【參加費】

小學生600日元/國中生以上(含國中生)1,000日元(含消費稅)

所有參加者都將獲得一塊小雞方巾。

※小學、國中、高中如利用本活動作為教學內容，則一律免費。
教育活動的參觀，1年前可辦理預約。

注意事項

- ・學齡前兒童不能參加此項活動。
- ・製作時兩人一組。1、2、3年級小學生請與國中生以上的參加者搭配成組。
- ・請在開始前15分鐘到3樓服務台辦好登記手續。
- ・若未能及時辦理登記手續，將自動取消報名。
- ・參加者以外的人員不得入場。

【報 名】

○提前預約

・從預定參加前3個月的同日上午10點起可透過網路或者預約專線預約報名。

※團體(21名以上)預約請透過預約專線辦理相關手續。

・每次活動的報名人數滿後，即結束預約報名。

・本活動為兩人一組參加製作的項目。報名時人數請儘量湊成偶數。

・不接受單獨一人的預約報名。

網路報名 (24小時隨時辦理預約報名，電腦、手機通用)

<http://www.cupnoodles-museum.jp/>

預約專線 (10:00～18:00，閉館日除外)

045-345-0825

○當天報名

請到3樓雞湯拉麵工廠服務台報名。

※預約優先，當日報名僅限有空席的情況。

!!! 合味道遊樂區

合味道遊樂區可讓遊玩者親身感受合味道的製造工藝。孩子們自身變成合味道中的麵塊，在愉快的氣氛中用全身感受從製麵到合味道出廠的全過程。



【收 費】

30分鐘輪換制 500日元(含消費稅)
※實際遊玩時間為25分鐘

【對 象】

3歲以上小學生以下(含小學生)
(身高90cm以上)

注意事項

- ・請遊客自行在本遊樂區內遊玩，請特別充分注意安全管理。
- ・3歲到上小學前的兒童必須有家長陪同。



!!! NOODLES BAZAAR 麵條街

在麵條街，大家可以品嚐到安藤百福在探尋世界麵條之源泉的“麵條之路”上吃過的8個國家的特色美味麵條。這裡模仿亞洲夜市，讓大家享受遍佈全世界的麵條文化。

菜單 1碗(半份) 500日元(含消費稅)



義大利：義大利麵



哈薩克斯坦：拉條子



中國：蘭州牛肉麵



韓國：冷麵



越南：河粉



泰國：冬蔭功麵



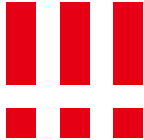
馬來西亞：咖喱叻沙湯麵



印尼：印尼炒麵

※上述特色麵條的烹飪由安藤百福先生創辦的“麵條系譜研究會”的代表成員石毛直道先生(日本國立民族學博物館名譽教授)監督指導。

合味道紀念館的概念設計



CUPNOODLES MUSEUM

整體策劃 佐藤可士和先生

安藤百福先生卓越的創想能力和勇於冒險的精神，極大地推進了人類與飲食的關係，這正是今後我們時代所需要的創造性思維。在合味道紀念館新創設之際，我們將紀念館的概念鎖定於“創造性思維＝CREATIVE THINKING”。

本紀念館將接待來自日本各地及亞洲各國眾多的孩子們，我們殷切希望孩子們透過在本紀念館的體驗，能切實感受貫徹百福先生一生的創造性思維，從而刺激他們的創造力萌芽，這是在本紀念館設計中最著重考慮的要素。本紀念館的標識採用3個“！”，其創作靈感來自於合味道的包裝設計。這個標識蘊含著我們對合味道紀念館的希望，希望它給參觀者帶來各種驚歎，讓大家感受發明、發現的快樂，感受飲食對人之重要，更能感受懷抱夢想獨立思考之樂趣等等。



佐藤 可士和 Kashiwa Sato

整體策劃
創意總監 / 慶應義塾大學特聘教授

曾任職於博報堂，之後成立設計工作室「SAMURAI」。主要工作包括日本國立新美術館的標誌設計、UNIQLO優衣庫、樂天集團、日本 7-Eleven、今治毛巾的品牌創意指導，以及「富士幼稚園」和「千里復健醫院」的綜合策劃等。近年來主要作為日本文化廳的文化交流大使，致力於向海外廣泛輸出日本的優秀商品、文化、技術和內容資源等。曾獲每日設計獎、東京 ADC 大獎等多個獎項。著有《佐藤可士和的超級整理術》(日本經濟新聞出版社)等。



ANDO FOUNDATION

安藤體育・食文化振興財團 <http://www.ando-zaidan.jp>

日清食品創辦人安藤百福先生認為，為了青少年身心的健全發展，必須振興體育，他於1983年私人出資創辦了安藤體育・食文化振興財團。此後，本財團基於“飲食和體育運動是保持健康的兩輪”之理念，以贊助體育運動事業、自然體驗活動、飲食文化活動、發明紀念館運營為4大支柱，積極展開公益活動。

1. 贊助體育運動事業

在“飲食和體育運動是保持健康的兩輪”的理念下，我們對田徑、網球、籃球等項目進行廣泛的支援。本財團贊同日本田徑聯盟關於“跑步是所有體育運動的原點”的觀點，自1985年第一屆“小學生全國田徑交流比賽大會”以來一直提供贊助和支持。此外，本財團通過作為日本奧委會成員的體育組織支持男子青少年運動員的發展計劃，贊助日本網球協會主辦的男子青少年培訓計劃和日本籃球協會主辦的U18聯賽。

2. 自然體驗活動

“親近自然能夠豐富孩子們的創造力”，秉承百福先生的思想，本財團從創立之初就開始積極普及自然體驗活動，以培養孩子們的創造力和獨立生存能力。本財團從2002年起主辦“湯姆・索亞學校策劃大賽”，對日本全國的學校及團體所策劃的自然體驗活動給予支援和表彰。此外，本財團在長野縣小諸市開設了“安藤百福紀念 戶外活動中心”，該設施旨在振興戶外活動，支持日本LONG TRAIL協會提出的“JAPAN TRAIL”倡議，以培養“步行之旅的文化”。

3. 飲食文化活動

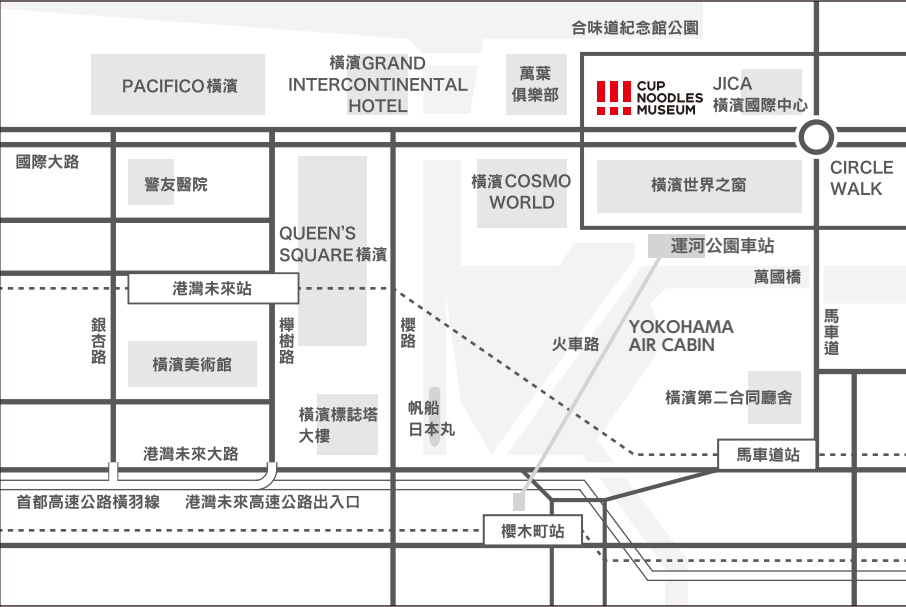
1996年創設的“食創會”，遵循安藤百福先生的“食創為世（創製食品為社會盡力）”的理念，對有關創造新食品的獨創性基礎研究、食品開發、風險業務給予獎勵，設立了“安藤百福獎”表彰制度，每年向優秀的食品研發者、創業家頒發此獎。

4. 發明紀念館的運營

本財團於1999年在速食麵的發祥地——大阪府池田市，2011年在橫濱港未來開設了體驗型食育紀念館“安藤百福發明紀念館”（愛稱 合味道紀念館）。透過展示速食麵的歷史，該紀念館將向社會傳達引起世界飲食文化革新的安藤百福先生“發明、發現的重要性”
“CREATIVE THINKING＝創造性思維”



安藤百福發明紀念館 (大阪府池田市)



ACCESS

電車

港灣未來線：在港灣未來站下車 —— 步行約 8分鐘
在馬車道站下車 —— 步行約 8分鐘
JR、市營地鐵：在櫻木町站下車 —— 步行約12分鐘

公車

Bayside Blue
在 合味道公園・Hammerhead 站下車 —— 步行約 3分鐘

空中纜車

在 YOKOHAMA AIR CABIN
「運河公園車站」下車 —— 步行約 5分鐘

包租巴士

紀念館轄區內設有巴士上下車專用停靠站。（免費）
巴士停車場煩請各有關單位另行解決。

開車

走首都高速公路神奈川1號橫羽線，在“港灣未來”
出口下高速公路後 —— 約5分鐘車程

停車場

車位：40個
停車費：每30分鐘250日元（憑紀念館當天入場券，最初1小時免費）
開放時間：9:00-19:00
※ 由於本停車場車位有限，請遊客儘量乘坐公共交通車來館，或利用附近的收費停車場。
※ 每天19:00以後車輛將不能出入本停車場，敬請注意。
※ 閉館日本停車場不能停車。

[名稱] 合味道紀念館橫濱（正式名稱：安藤百福發明紀念館橫濱）[地址] 橫濱市中區新港2-3-4郵遞區號231-0001[綜合諮詢] 045-345-0918/雞湯拉麵工廠預約專線045-345-0825[服務時間] 10:00-18:00（閉館日除外）[開館時間]10:00-18:00（入館到17:00為止）[閉館日] 每週二（如週二是節假日，閉館日改為次日）、年底年初 [門票] 大人500日元（含消費稅）；高中生以下（含高中生）入館免費 ※參觀、遊玩館內部分設施需額外費用。 ※紀念館門票、館內設施門票可能有變動，敬請注意。

!!! 安藤百福発明記念館