



ケンミン食品

×

UHA味覚糖

0秒で食べられるお惣菜！？

Sozaiのまんまシリーズから焼ビーフンのまんま新登場！

UHA味覚糖株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役：山田泰正）は、ケンミン食品株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役：高村一成）の「焼ビーフン」とのコラボレーション商品「Sozaiのまんま ケンミン焼ビーフンのまんま」を2019年5月28日（火）よりファミリーマートにて先行発売します。

ビーフンの定番「ケンミンの焼ビーフン」とUHA味覚糖の「Sozaiのまんま」がコラボレーションが実現。「焼ビーフン」が手軽に味わえる「Sozaiのまんま ケンミン焼ビーフンのまんま」をケンミン食品株式会社とUHA味覚糖が共同で開発しました。

ケンミン食品株式会社よりビーフン乾めんを提供頂き使用しており、米めんをそのままフライしているので、今までにないサクサク食感に仕上がっております。軽い口当たりで、素材そのまんまのおいしさをお楽しみ頂けます。ビーフン及び具材の甘みと旨味を最大限引き出す醤油と塩胡椒のシンプルな味付けと隠し味に焦がし油の香りをプラスしました。また、揚げビーフンの他にピーマン、赤パプリカ、豚肉を具材としているので、彩り豊かで見た目にもおいしいスナックに仕上げました。

※Sozaiのまんまとは？

昼食代わりにお菓子を食えるといったライフスタイルの方が増え、お菓子とご飯のボーダレス化が進んでいます。個食・中食全盛の時代だからこそ、“素材の味” or “家庭の味”を“そのまんま”いつでも気軽に食べられないか…この理想を実現した新感覚スナック菓子が「Sozaiのまんま」です。

【発売概要】

- ◆ 商品名 Sozaiのまんま ケンミン焼ビーフンのまんま SP
- ◆ 内容量 20g
- ◆ フレーバー 昔ながらの鶏だし醤油味
- ◆ 発売日 2019年5月28日(火)より順次発売
- ◆ 発売先 ファミリーマート 全国
※お取り扱いのない店舗もございます。
- ◆ 価格 160円（税込） ※参考価格



ケンミン食品株式会社 のビーフンとは？

ビーフンは中国南部発祥と言われ、漢字で「米粉」と書き、米から作られためんです。台湾出身の創業者 高村健民が1950年神戸の地でビーフンの製めんをはじめました。そして、1960年3月に即席焼ビーフンを発売しました。ケンミン即席焼ビーフンは、湯戻しして水切りをする工程を省き、フライパンに具材と水を入れて蒸し焼きにするだけで、本格的な焼ビーフンが出来上がります。ケンミン食品は、お米を使った即席めんにこだわり差別化を続ける独自路線を貫き、日本トップの米めん専門メーカーとしてその地位を確立致しました。

ベーシックな
「鶏だし醤油味」



味付けタイプのビーフンでゆで戻し不要です。鶏のだしが効いた昔ながらの醤油味です。

スープタイプの
「中華風旨塩スープ」



お鍋ひとつで煮込むだけで手軽にできる、スープタイプのビーフンです。ごま油や生姜が効いた中華風の塩味です。

あっさりした
「こく旨塩味」



ホタテの風味と豚脂のこくが効いた、飽きのこないやさしい塩味です。

コクのある
「オイスターソース味」



紹興酒の香りを活かし風味豊かに仕上げた甘み、旨みのあるオイスターソース味です。

ケンミン食品株式会社担当者からのメッセージ

ビーフン（米めん）の業界内で画期的といわれる「即席焼ビーフン」を開発した弊社もUHA味覚糖「0秒で食べられるお惣菜」のコンセプトには、驚きました。

近年、注目されているフリーズドライ商品でも、お湯と数十秒の調理時間は必要です。

具材・お湯・調理器具・調理時間など全て不要で、そのまま食べられる！

めんメーカーでは、発想できない商品です。

業界を超えて、コラボすることで、夢のような商品が出来た事に感謝しています。

<本件に関するお問い合わせ>

UHA味覚糖株式会社 広報担当：辻 浩一
TEL：06-6767-6031 FAX：06-6763-2013
E-mail：tujik@uha-mikakuto.co.jp