

宮崎県 × ケンミン

創業70周年記念事業「47都道府ケンミン焼ビーフン」の第2弾 宮崎県の依頼を受け『宮崎ケンミン焼ビーフン』を開発 2/10『みやざき地頭鶏(じとっこ)の日』に発売！

ケンミン食品株式会社(兵庫県神戸市・代表取締役社長：高村祐輝)は、「47都道府ケンミン焼ビーフンプロジェクト」の第2弾として、『宮崎ケンミン焼ビーフン』を2月10日『みやざき地頭鶏の日』に宮崎県内のスーパーおよびケンミン食品通販サイトにて発売します。

宮崎県大阪事務所より依頼を受け「宮崎ケンミン焼ビーフン開発プロジェクト」を12月4日に本格始動しました。社長と開発担当者自ら宮崎県を訪問し特産品について学んだ上で、「みやざき地頭鶏(じとっこ)」を始め、みやざきビタミンピーマンといった宮崎県の特産品を使用した「宮崎ケンミン焼ビーフン」を完成させました。



宮崎ケンミン焼ビーフンとは

みやざき地頭鶏炭火焼をはじめ、宮崎県産食材を使った冷凍の焼ビーフンです。ケンミン食品の焼ビーフンと宮崎県の特産品を組み合わせ、生産地である地元宮崎県で販売することにより、**地元特産品の地産地消・そして地域活性化**に貢献することを目的とした商品です。

宮崎ケンミン焼ビーフンの特徴

① みやざき地頭鶏炭火焼を使用

みやざき地頭鶏は、肉が柔らかいながらも締まっていて、味わい深く旨みが強いところが特徴です。炭火で香ばしく焼いた地頭鶏を使用し、脂の旨みをビーフンにまとわせて炒め、香りも旨みも抜群です。丹念に焼き上げた炭火焼を JA 日向様からご提供いただきました。

② 宮崎県産野菜を使用

当プロジェクトの目的の一つは、地元の野菜を使用し、地産地消と特産品の PR に貢献すること。県のブランド野菜「みやざきビタミンピーマン」を使用し、彩りと苦みのアクセントを加えています。太陽の光をたっぷり浴びたピーマンの風味がビーフンにマッチしています。

③ 宮崎県産柚子胡椒で味付け

みやざき地頭鶏の炭火焼に欠かせない柚子胡椒を味のアクセントに使用しています。宮崎県西都市の農業生産法人(株)かぐらの里の「青ずししょう」を使用しています。



農業生産法人
かぐらの里

「銀」の柚子

宮崎ケンミン焼ビーフン商品概要

商品名：宮崎ケンミン焼ビーフン 内容量：200g
 賞味期限：12か月 発売日：2021年2月10日
 販売エリア：コープみやざき、宮崎県内のスーパーマーケット、
 ケンミン食品通販サイト(1/27予約受付開始)など
 希望小売価格：358円(税抜) 形態：冷凍食品
 調理方法：電子レンジ500Wで約5分30秒加熱

「宮崎ケンミン焼ビーフンができるまで」を動画で配信中



直火回転釜で炒める様子

<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/36397.html>



〈参考資料：宮崎県の特産品〉

みやざき地頭鶏(じとっこ)とは

地頭鶏(じとっこ)は古くから霧島山麓で飼育されていた鶏で、とても美味しいことから当時の地頭職に献上されていたためその名がついたとされる。その地頭鶏をさらに改良を重ねた肉用鶏が「みやざき地頭鶏」。やわらかさの中にも適度な歯ごたえがある肉質や、うま味成分たっぷり、かつ鶏特有の臭みが少なく食べやすい点が特徴。

12月に社長と開発者自ら養鶏場を訪れ伸び伸びと地頭鶏が育つ環境を見学し、みやざき地頭鶏の良さを体感しました。みやざき地頭鶏の県の規定として1㎡中2羽以上飼ってはいけない、オスは120日間、メスは150日間時間をかけて飼育することなど、愛情を込めて飼っておられることを直接学びました。<http://www.mjitokko.jp/>



みやざき地頭鶏養鶏場訪問の様子



左から2人目：代表取締役社長 高村祐輝

「みやざきビタミンピーマン」とは

宮崎県は、冬季温暖、多日射という気象条件に恵まれ、全国一の冬春ピーマン(促成栽培)の産地となっています。JA宮崎経済連の「みやざきビタミンピーマン」は、豊かな太陽の恵みが育んだビタミンC豊富なピーマンです。野菜のビタミンCは、日射量が多いと増える傾向にあることが分かっており、宮崎県は日射量が全国トップクラスであることから、宮崎県産ピーマンには標準値(日本食品標準成分表2010値)に比べ、約1.3倍のビタミンCが含まれています。

※「みやざきビタミンピーマン」はみやざきブランド推進本部の認証品目です。



47 都道府ケンミン焼ビーフンプロジェクトとは

創業70周年の感謝の気持ちを日本全国の皆さまにお伝えしたい。野菜との相性が抜群のケンミン焼ビーフンと地元の野菜や特産品がコラボし、地元の皆さまとつながり、『地産地消と地域活性化と地元の情報発信に貢献するプロジェクト』です。本来の社名の由来は創業者に因み、健康(健)を皆さまに(民)ですが、社名が“ケンミン食品”だからこそ言える“47都道府ケンミン焼ビーフン”を、日本全国“ケンミン”の皆さまとともに開発し、各都道府県オリジナルの焼ビーフンを通して、地域の特産品や魅力を発信します。



第1弾は千葉県とタイアップし、6月15日千葉県民の日に合わせて、「千葉ケンミン焼ビーフン」を発売しました。千葉の旬の野菜を使用したため1万食の限定販売でしたが、好評につき1か月で完売しました。

千葉ケンミン焼ビーフンについて

<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/31579.html>



ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。1960年発売の『ケンミン焼ビーフン』は『最も長く販売されている焼ビーフンブランド』に認定されている。国内ビーフン市場の52.8%のシェアで日本一。創業者高村健民に因み、健康(健)を皆さま(民)に提供するという理念を持つ。ビーフンの他にも、フォー、ライスパスタ、ライスペーパーなど米を原料とした加工食品を製造する専門企業である。近年、グルテンフリーがトレンドの欧米にも輸出し親しまれている。2018年地域未来牽引企業、2020年ひょうごオンリーワン企業に認定。明治安田生命 J1 リーグヴィッセル神戸のユニフォーム・パンツスポンサー。

<https://www.kenmin.co.jp/>

