

新・グルテンフリー中華麺がついに完成！ 世界初「GF RAMEN LAB」に押出し製法による米粉・角麺 登場 ～大阪・関西万博店にて8月21日(木)より提供開始～

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、4月13日(日)に開幕した大阪・関西万博にて「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」を出店し、各国からの来場者へグルテンフリーラーメンを提供しております。販売杯数は8月13日(水)時点で累計4万杯を突破しました。夏休み期間に入り来場者数も増加し、杯数はさらに伸び続けています。

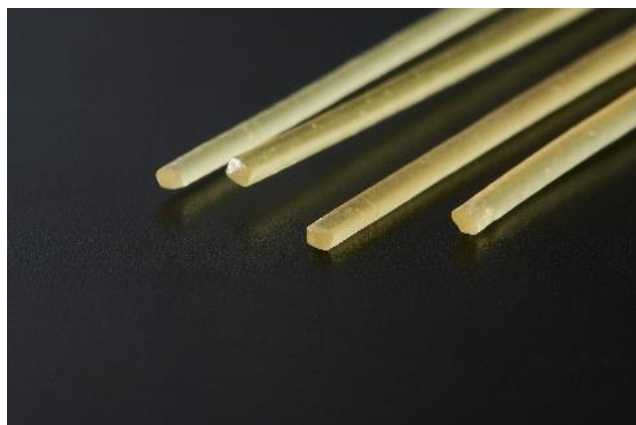
このたび、4年間の研究開発を経て世界で初めてとなる押出し製法による米粉・角麺の開発に成功しました。当社は2020年10月よりボストンの人気ラーメン店「Tsurumen」大西益央氏と共同で、誰もが安心して食べられるグルテンフリーラーメンの開発を進めてきました。この新しいグルテンフリー麺は、「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」にて8月21日(木)より提供を開始いたします。

1 四角い麺を求めて～未踏の挑戦～

通常、ラーメンの麺は、ロール式（麺帯式）製麺機で圧延した生地を切り出すため、断面は四角になります。一方、当社のグルテンフリー麺はビーフンの技術を応用した押出し製法で作っています。孔（ダイス）の形状によって断面が決まるため、ビーフン業界では通常は丸い孔で押出しをします。当社のグルテンフリー麺も丸麺としてスタートしていました。

グルテンフリーでも、もっと“ラーメンらしさ”を。そんな想いから、共同開発者「Tsurumen」大西益央氏と2020年10月に研究を開始しました。翌年5月には角麺の構想に着手しましたが、理想の食感やコシ、茹で時間、スープとの絡みを具現化させることは容易ではありませんでした。

試作を重ねた4年間、挑んだダイスは18種類にものぼります。1つのダイスを試すだけで期間は約2か月、費用は30万～40万円もかかります。しかし、完成を万博開幕に間に合わせたいという願いは叶いませんでした。開幕後も諦めずに研究を続け、この夏、ついに理想の麺が完成しました。



グルテンフリー中華麺 角麺



グルテンフリー中華麺 丸麺

■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 広報室 担当：田中（070-2273-8559）山崎（080-6616-7638）吉原（070-2450-4248）

TEL：078-366-2054 e-mail：kenminpr@kenmin.co.jp 〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号



2 麺とスープが一体となる”新しいおいしさ”

新開発の角麺は、「Tsurumen」の主力麺である『切り刃22番手』に相当する幅を再現しています。厚みは0.05mm単位で調整し、従来の”ツルッもち食感”と同等のコシと茹で時間を実現しました。さらに角麺にすることで表面積が増え、スープと絡む力が格段に向上しました。噛む方向によって食感が変化し、ランダムで複雑な噛み心地を生み出します。その一口ごとに”ラーメンらしさ”を感じることができます。そして、それは開発チームの想像を超えた新しい体験でした。



箸上げイメージ

3 万博から、未来のラーメンへ

4年以上の歳月をかけ、ついにグルテンフリー角麺が完成しました。これは単なる商品開発ではなく、「食の制約を超え、誰もが楽しめるラーメンをつくる」という未来への挑戦の成果です。

ますます盛り上がる大阪・関西万博会場にて、「GF RAMEN LAB」は進化を続けています。ぜひ「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」で、研究開発の結晶を体感いただければ幸いです。

4 対象メニュー

- ・GF黄金の鶏油しょうゆラーメン
- ・GF鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン
- ・GF鶏白湯しょうゆラーメン
- ・GFしょうゆラーメン
- ・GFプラントベースとんこつ風ラーメン
- ・GFしょうゆkidsラーメン



GF黄金の鶏油しょうゆラーメン



GF鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン



GF鶏白湯しょうゆラーメン



GFしょうゆラーメン



GFプラントベースとんこつ風ラーメン



GFしょうゆKidsラーメン

GF RAMEN LABについて

日本が世界に誇る食文化「ラーメン」を通して、おいしく、健康的な生活を送れる方を応援したい。その思いを実現するため、大西益央氏がケンミン食品と立ち上げたグルテンフリーラーメンを提供する新たなブランドが「GF RAMEN LAB」です。

アメリカやヨーロッパでは、セリアック病をはじめ小麦グルテンが原因で体調の不調を訴える方は少なくありません。そのような方の多くは小麦粉を使ったラーメンを食べることを諦めています。また日本でも小麦アレルギーや自身の健康管理のためにグルテンを含まない食生活を実践される方がいらっしゃいます。「全ての方が安心しておいしくラーメンを食べていただきたい」。この思いを胸にグルテンフリーラーメンをこれから広げていきます。

詳細はこちら⇒<https://gf-ramen.jp/>



【経緯】

- 2020年10月 大西氏からの開発依頼により共同開発をはじめ
- 2021年9月 「GF中華麺（中太麺）」が完成し、米国ボストン「Tsurumen」でグルテンフリーラーメンの提供を開始
- 2022年5月 「黄金の鶏油しょうゆラーメン」（冷凍）発売
- 2022年6月 NHK「朝イチ」で紹介
- 2023年1月 「鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」（冷凍）発売
- 2023年5月 日経産業新聞一面で紹介
- 2023年6月 ケンミン食品本社前にGF RAMEN LAB専用冷凍自動販売機設置
 - ▶<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/55416.html>
- 2024年2月 「鶏白湯しょうゆラーメン」（冷凍）発売
- 2024年3月 「GF醤油ラーメン（スープ付）」（常温）発売
- 2024年5月 第5回The乾麺グランプリ「中華麺部門」賞を受賞
 - ▶<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/59069.html>
- 2025年4月 「大阪・関西万博」に出店



「大阪・関西万博」出店メニューの試食をする大西益央氏

ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。国内ビーフン市場の約50%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。看板商品「ケンミン焼ビーフン」は世界初の即席ビーフンとして1960年誕生。“最も長く販売されている即席焼ビーフンブランド”としてギネス世界記録™に認定。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、欧米ではグルテンフリーがトレンドとなっており、2022年にはお米のめんで作ったグルテンフリーで本格的な中華麺を開発し、グルテンフリーラーメンや焼そばを販売している。2025年大阪・関西万博にGF RAMEN LABを出店中。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J1リーグヴィッセル神戸のオフィシャルパートナー。
<https://www.kenmin.co.jp/>

■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 広報室 担当：田中（070-2273-8559）山崎（080-6616-7638）吉原（070-2450-4248）

TEL：078-366-2054 e-mail：kenminpr@kenmin.co.jp 〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通 5 丁目 1 番 1 号

