



大阪・関西万博店で5万杯突破！人気の味を名古屋のグルテンフリーイベントで！ 特別出店「GF RAMEN LAB」グルテンフリーラーメンを販売 ～10月10日（金）初開催【ビヨンドグルテンフリー祭】～

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9月7日(日)時点で累計5万杯を突破しました。

このたび「ビヨンドグルテンフリー祭」のコンセプト“小麦アレルギーの人もそうでない人も楽しめる”に共感し、大阪・関西万博閉幕直前に参加することになりました。提供するメニューは“すべてのひとにラーメンを！”をコンセプトに「Tsurumen」店主の大西益央氏と共同開発した、グルテンフリーしょうゆラーメンです。麺・スープ・トッピングのすべてがグルテンフリーで、おいしさを徹底追求しています。「おいしいから食べたい」と思っただけで、未来のラーメン文化を創出します。ぜひマルシェ会場で体感してください。

1 「ビヨンドグルテンフリー祭」イベント概要

＼名古屋をグルテンフリーの街へ／

その始まりとして「ビヨンドグルテンフリー祭」を開催します。
小麦アレルギーの方も「おいしいね」と選んで楽しんでもらいたい。
その想いに共感した19店舗が集結しました。

- 開催日時：2025年10月10日(金) 11:00～15:00
- メニュー：GFしょうゆラーメンmini、グルテンフリービール
- 物販：グルテンフリー醤油ラーメン、プラントベースとんこつ風ラーメン
- 場所：ヒサヤオオドオリパーク ZONE1 シバフヒロバ
(〒460-0002 名古屋市中区丸の内3-6)
▶地下鉄久屋大通駅（1A出口）徒歩3分
- 入場料：無料



GFしょうゆラーメンmini
(通常のハーフサイズ)
※画像はイメージです



グルテンフリービール
※画像はイメージです

<https://gf-fes.com/>



ビヨンドグルテンフリー祭

主催 | Hisaya Market 主催：Hisaya-odori Park DESIGN CENTER
ビヨンドグルテンフリー祭 主催：みちのり弁当・みちのり亭

運営 | 暮らしの朝市実行委員会

株式会社テマトジカン ビヨンドグルテンフリー実行委員会 企画

株式会社オレンジコミュニケーションズ

※イベントに関するお問い合わせは上記をお願いいたします。



物販商品

■ 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) 南 (070-2273-8558)

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 提供メニュー概要

ボストンの人気ラーメン店「Tsurumen」店主・大西益央氏監修の淡麗系グルテンフリーしょうゆラーメンです。米と大豆でつくったしょうゆに、鰹と昆布のだしを合わせた、あっさりながらも奥深い味わいのスープ。麺は創業75年ビーフンの「ケンミン食品」が共同開発。米からつくりあげたGF麺は、ラーメンならではの「風味」と「コシ」を実現。大阪・関西万博と「人類みな麺類」（大阪・西中島）で提供している、さらにおいしくなった新開発の麺です。スープと絡み、ツルッもちツとした食感と喉越しのGF麺をお楽しみください。トッピングはGF仕込みの豚肩チャーシューとメンマ、三つ葉です。マルシェ仕様として、片手で持っていただけるよう通常のハーフサイズ(小碗)でご提供いたします。小麦を選択できない方も、そうでない方も、同じ一杯を一緒にお楽しみいただけます。

※特定原材料8品目：不使用／特定原材料に準ずる20品目：ごま、大豆、豚肉



グルテンフリー中華麺 角麺
(2025年8月リニューアル)



GFしょうゆラーメン
※大阪・関西万博店で提供中
※画像はイメージです

3 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“ツルッもちツ食感”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。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。



ロール式（麺帯式）※画像提供：「Tsurumen」



押し出し製法

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）南（070-2273-8558）

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

