

ケンミン食品株式会社

News Release

「もう一度食べたい」というお言葉にお応えします! 大阪・関西万博で好評を博したGFラーメンと 「ほぼカニ®GF焼ビーフン」「GF焼ビーフン」を 大阪・神戸の外食店舗にて11月4日(火)から販売します。

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)は大阪・関西万博にて 「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」を出店し、4月13日(日)から10月13日(月)までの半年間 で、累計でのべ9.3万人以上のお客さまにご来店いただきました。

グルテンフリーラーメン(6種)の販売数は累計6.6万杯を超え、「GF焼ビーフン」「ほぼカニ® GF焼ビーフン」は合計1.5万食を達成しました。

万博閉幕後もお客さまより「もう一度食べたい」というお声を多数いただき、当社が運営する 外食店舗「神戸 南京町 YUNYUN (ユンユン)」では「ほぼカニ®GF焼ビーフン」を、

「YUNYUN ルクア大阪店」では「GFしょうゆラーメン」「GF焼ビーフン」をいずれも11月4日 (火)より販売します。

- ※店舗の形態に合わせたボリューム・形態での提供となります。
- ※上記メニューはグルテンフリーの原材料を使用しておりますが、通常の食品と同じ調理環境で 製造しているため、アレルギー対応食品ではございません。

万博のレガシーとして人気メニューが登場!!

■「神戸 南京町 YUNYUN (ユンユン)」

【提供メニュー】

「ほぼカ二®GF焼ビーフン」(税込価格:500円)※2026年1月頃までの期間発売です。

神戸で創業99年目を迎える、かまぼこメーカー「カネテツデリカフーズ」のロングセラー商 品「ほぼカ二®」が、「ほぼカ二®グルテンフリー仕様」に。

まるで本物のカニのようにほぐれやすくジューシーなカニ風味かまぼこを使用。野菜もたっ ぷり入り食べ応えのある一皿です。



ほぼカ二® GF焼ビーフン(イメージ画像)

- ※実際はテイクアウト容器でのご提供です。
- ※上記のメニューはグルテンフリーの 原材料を使用しておりますが、通常の食品と 同じ調理環境で製造しております。

そのため、アレルギー対応食品ではございません。



営業時間:11:00~18:00

※メニューによって完売次第販売終了と

なることがございます。

定休日:不定休

(12/30~1/1年末年始休業)

■「YUNYUN ルクア大阪店」

【提供メニュー】

「GFしょうゆラーメン」 (税込価格:800円)

ボストンの人気ラーメン店「Tsurumen」店主・大西益央氏監修による、淡麗系グルテンフリーしょうゆラーメン。 米と大豆からつくった特製しょうゆに、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が特長です。

麺は創業75年のビーフンメーカーである当社が共同開発。米からつくりあげた新開発のGF麺は、ラーメンらしい風味とコシを実現し、ツルッもちっとした食感と喉ごしが楽しめます。トッピングには、GF仕込みのチャーシュー、メンマ、三つ葉を添えました。

「GF焼ビーフン」(税込価格:550円)※数量限定発売で無くなり次第終了です。 自社製ビーフンを用いた焼ビーフンです。具には豚バラ肉、キャベツ、もやし、二ラ、ニンジン を使用。米醤油など調味料に至るまでグルテンフリーを徹底しました。 米粉めんならではの香ばしい風味と、コシのある細めんの食感をお楽しみください。



GFしょうゆラーメン (イメージ画像)



GF 焼ビーフン

※上記2つのメニューはグルテンフリーの原材料を使用しておりますが、通常の食品と同じ調理環境で製造しているため、アレルギー対応食品ではございません。

営業時間:11:00~23:00(LO22:00)

※キッチン&マーケットの営業時間に準ずる

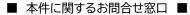
※メニューによって完売次第販売終了と

なることがございます。

定休日:ルクア大阪の休館日に準ずる







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

