



**「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。

1 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】

「ほぼカニ[®]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「ほぼカニ[®]」が、「ほぼカニ[®]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。



ほぼカニ[®] 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、ツルツ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、ニラ、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場合がございます。

定休日：ルクア大阪の休館日に準ずる



■ 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

