



1950年創業 ビーフンのオンリーワン・No.1企業

ケンミン食品株式会社

2025.11.21

News Release

グルメサイト中国料理WEST百名店選出・ビーフン専門中国料理店 ケンミン食品直営「健民ダイニング」30周年 12月1日(月)リニューアルオープン ～万博出店「GF RAMEN LAB」のグルテンフリーラーメンを期間限定で提供～

ビーフンシェアNo.1※1の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)が直営するビーフン専門中国料理店「健民ダイニング」は、2025年12月1日(月)にリニューアルオープンいたします。

1995年、神戸元町の自社ビル1階に誕生した「エイジアンカフェ（現・健民ダイニング）」は、自社製ビーフンの魅力を広める拠点としてスタートしました。以来30年にわたり、多くのお客さまにご愛顧いただき、行列のできる人気店として数々のメディアにご紹介いただいております。

このたび30周年を契機に店舗を全面改装し、米醤油・米粉・米油・米粉中華麺など新たな食材を取り入れ、料理を一から見直し、より身体にやさしく、ていねいな料理に取り組みます。また、「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」を引き継いだアフター万博イベントなどを開催します。ぜひこの機会に新しい「健民ダイニング」にお越しください。

1

店舗詳細

※1: 通関統計 ビーフン類 2024年1～12月 シェア45.5%

- リニューアルオープン日：2025年12月1日(月)
- 住所：〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5-1-1
ケンミン食品本社ビル1F
- 電話番号：078-366-3039
- ランチ営業時間：11:30～14:00 LO
ディナー営業時間：17:00～20:00 LO
- 定休日：水曜日・木曜日
- 予約：https://www.k-dining.jp
Webサイト内「予約ページ」にお進みください



健民ダイニング 内観イメージ

2

メニュー概要・例

ランチ

- ・ 健民式焼米粉（ビーフン）ランチ
- ・ 海鮮五目汁米粉（ビーフン）ランチ
- ・ 海鮮焼米粉（ビーフン）ランチ

他

ディナー/アラカルト

- ・ 神戸ポークの酢豚
- ・ 特製土鍋焼米粉（ビーフン）

他

ディナー/セット・コース

- ・ みなと元町ディナーセット
- ・ 季節のおすすめコース

他



健民式焼米粉（ビーフン）ランチ

■ 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



3 GF(グルテンフリー)ラーメンを期間限定発売

大阪・関西万博に出店しました「GF RAMEN LAB」のNo.1人気メニュー「GFしょうゆラーメン」を12月中の期間限定でご提供いたします。ランチセットやディナーコースの麺チョイスで、GFしょうゆラーメンをお選びいただけます。この機会に万博の味をどうぞご賞味ください。

メニュー例

ランチ

・GFしょうゆラーメンランチ

ディナー

・季節のおすすめコース の麺チョイスで選択可



GFしょうゆラーメンランチ

4 間借り「GF RAMEN LAB」の実施

「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」を引き継ぎ、健民ダイニング店舗で、間借りラーメンとして「GF RAMEN LAB」を不定期で開催いたします。万博期間中累計6万杯以上販売いたしましたGFラーメンと同じメニューを限定でご提供いたします。万博で召し上がった方も初めての方もこの機会に、ぜひご賞味ください。

12月の開催は以下の通りとなります。1月以降の開催については、WebサイトやSNSでお知らせいたします。

12月「間借りGF RAMEN LAB」の開催

12/3 (水) 11:30~15:00 LO

12/10(水) 11:30~15:00 LO

12/17(水) 11:30~15:00 LO

メニュー例

プレミアムGF黄金の鶏油しょうゆラーメン

GFしょうゆラーメン

GFチャーシュー丼 (お碗サイズ)



プレミアムGF黄金の鶏油しょうゆラーメン



GFチャーシュー丼

※食材の小麦不使用や、店内の小麦粉の持ち込みを制限し、安全管理を徹底しております

5

ケンミン直売店拡大と健民ダイニングDELIの発売(店舗併設売り場)

当社製品の多くのラインアップや、お得にお買い求めいただける訳あり商品などを陳列販売する売り場を拡大いたします。また、健民ダイニングの人気メニューや前菜を、ご自宅でもお楽しみいただける「健民ダイニングDELI」を12月1日(月)オープンから発売いたします。ご飲食ご利用の方はもちろん、商品やDELIだけでもお買い求めいただけます。グルテンフリー中華惣菜をぜひご賞味ください。



陳列売り場

健民ダイニングDELI メニュー例

ケンミン製生春巻き
じゃがいもの中華アーリオオーリオ
ケンミン特製ビーフンサラダ
金瓜(かぼちゃ)の塩漬卵和え
揚げ茄子香味漬け
自家製胡麻豆腐
ライクチキンの山東風山椒和え
干し豆腐ときのこの和えもの
さつまいもの中華レモン煮
北海道産帆立とセロリの葱油和え

他



健民ダイニングDELI

6

12月25日クリスマス親子(小麦)アレルギー対応buffetの初開催

12月25日(木)に「クリスマス親子(小麦)アレルギー対応buffet」を開催いたします。当社としても小麦アレルギー対応のbuffetイベントの自社開催は初になります。健民ダイニングの人気メニューやクリスマス仕様の中華風フライドチキン、ヌードルコーナーではGF RAMEN LABのしょうゆラーメンをご提供。デザートまで全て小麦不使用のbuffetを開催いたします。対象は、小麦アレルギーをお持ちのお子さまと保護者の方。申込みにつきましては、WebサイトやSNSでお知らせいたします。クリスマスの特別な日にぜひお楽しみください。



GFしょうゆラーメン

クリスマス親子(小麦)アレルギーbuffet

日時：12/25(木) 一部 11:30～ 二部 13:30～

対象：小麦アレルギーのお子さまと保護者

定員：各回20名(1組4名まで申込可)

予約：予約のお知らせについてはWebサイトやSNSでお知らせします。

※食材の小麦不使用や、店内の小麦粉の持ち込みを制限し、安全管理を徹底しております。その他の(8大)アレルギーについてはメニューに表示いたします。非表示であっても、小麦以外のアレルギーについては、厨房内で使用していることがあります。

■ 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



「健民ダイニング」料理長 松本竜太



高校卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校を卒業。四川料理の名店にて副料理長を務める。その後関西を中心に店舗運営をする広東料理の名店にて、新店舗のオープニング料理長を複数務める。2014年、ケンミン食品に入社し2016年に健民ダイニング2号店となる「健民ダイニング六本木※」のオープニング料理長を勤める。2021年より「健民ダイニング本店」で副料理長、2022年より料理長となる。

【コメント】中国料理は小麦粉や片栗粉を使う料理というイメージがありますが、今回、米粉を使用することで油のキレや食感が良くなるという発見がありました。素材の持つおいしさを引き出す料理を考えるのは楽しいことでした。固定概念を取り払った先に新しい中国料理を実現することができました。

※現在は閉店しています

ケンミン食品株式会社 代表取締役社長 高村祐輝コメント

ビーフンメーカーが直営する全国的にもめずらしいビーフン専門中国料理店として1995年の開業以来、たくさんのお客様にご来店いただき、誠に感謝申し上げます。苦節30年平坦な道のりではありませんでしたが、このたび、30周年を迎え、気持ち新たに新装オープンできますことを心よりうれしく思います。リニューアルにあたり、当店のメンバーも体現した「GF RAMEN LAB大阪・関西万博店」の店内で広がる“HAVE A RICE DAY® ※”の世界、お客さまからいただいた“ありがとう”の声をDNAとして受け継ぎ、調理を一から見直し、「ビーフン」「本格中国料理」「小麦不使用」を軸に、これまで以上に身体にやさしく、ていねいな料理に取り組み、唯一無二の中国料理店を目指してまいります。店舗工事中はご迷惑をおかけいたしまして誠に申し訳ありませんでした。新たな健民ダイニングをどうぞお楽しみにお越しくださいます。皆さまのおかえりをお待ち願ひ申し上げます。

※「HAVE A RICE DAY」はエム・シーシー食品株式会社の登録商標です。



ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフン専門メーカー。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。2020年に「すべての人にラーメンを！」本格的な米粉中華麺を開発し、『GF RAMEN LAB』を立ち上げ、2025年大阪・関西万博店に常設のグルテンフリーラーメン専門店を出店し、9万人以上の来店者を達成した。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。2019年より明治安田J1リーグヴィッセル神戸のオフィシャルパートナー。

ビーフン専門の中国料理店・「健民ダイニング」のあゆみ ～挑戦の連鎖が新しい価値を生む～

健民ダイニングは、当社が直営する全国でも稀有な“ビーフン専門の中国料理店”です。2025年12月1日、創業30周年を機にリニューアルオープンし、大きな挑戦を始動します。本稿では、健民ダイニングが歩んできた30年の“挑戦の軌跡”を振り返ります。

1 店舗詳細

- 住所：〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5-1-1
ケンミン食品本社ビル1F
阪急電鉄 花隈駅から南へ 徒歩4分
地下鉄みなと元町駅から南へ 徒歩2分
- 電話番号：078-366-3039
- ランチ営業時間：11:30～14:00 LO
ディナー営業時間：17:00～20:00 LO
- 定休日：水曜日・木曜日



2 「健民ダイニング」のあゆみ

【1】1995年「エイジアンカフェ」誕生～すべては、ここから始まった～

1995年。新社屋の完成とともに、自社製ビーフンの味を届けたい—その一心で「エイジアンカフェ」は誕生しました。店名は社員からの公募で決定しました。当時としては珍しい、“本当においしいビーフンを本格中国料理の中心に据える”という挑戦の始まりでした。

さらに、この店の誕生にはもう一つの裏話があります。中国の一流ホテルで副料理長を務めた料理人を、商品開発のために招聘したところ、彼は特級廚師の資格をもつ実力者でした。その腕を活かすため、研究職として招いたはずが、急遽レストランの料理長に抜擢される展開となりました。

オープン当初は、ビーフンの啓発を目的に、中国料理だけでなくベトナムなどアジアの小皿料理もラインアップ。地域の方々や取引先が集い、味の研究・開発拠点としての役割も果たしながら、店は少しずつファンを増やしていきました。



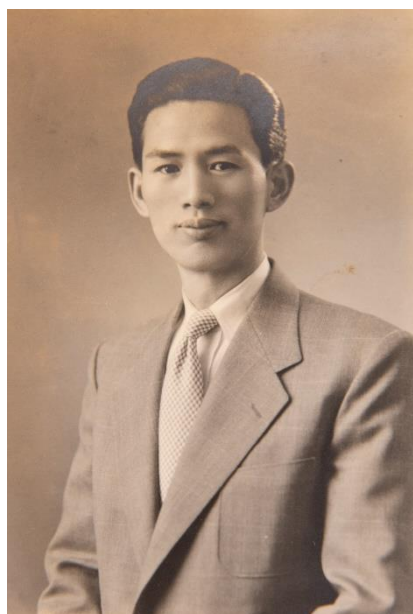
【2】 2006年「健民ダイニング」へ～名店への飛躍～

2006年。店は大きな転機を迎えます。店名を「健民ダイニング」へ変更し、ビーフンを中心に据えた中国料理専門店として再スタートしたのです。創業者・高村健民の名を冠したこの店は、“オリジナルビーフン料理×本格中国料理”という独自の価値を確立しました。

その味と姿勢が評価され、テレビの人気バラエティ番組でも紹介されるなど、全国から注目を集める存在になりました。地元神戸だけでなく、遠方からも多くのお客様が訪れ、有名グルメサイトでも高い評価を得るなど行列ができる名店へと成長しました。



創業者・高村健民について



ビーフンは中国南部発祥と言われ、漢字で「米粉」と書き、米からつくられためんです。台湾出身の創業者高村健民が1950年神戸の地でビーフンの製めんをはじめました。

健民は生前、「米」は五穀の王様と呼び、米からできたビーフンが人々の健康のお役に立てることができるのではないかと信じておりました。ビーフンという日本では馴染みの薄かった食材に可能性を見出し、“米で日本の食卓を豊かにする”という想いを掲げた創業者・高村健民。その精神は、今も店の根幹に息づいています。



1960年発売の即席焼ビーフン

【3】 2025年「健民ダイニング」が新たな挑戦へ ～未来を拓くリニューアル～

30周年を迎える2025年。「健民ダイニング」は、店舗を全面改装し、“次の時代の中国料理”へ向けた挑戦を本格始動します。

この挑戦の背景には、2025年大阪・関西万博での大きな経験があります。

当社は万博で「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」を出店し、半年間で延べ9.3万人以上の国内外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)は累計6.6万杯、焼ビーフンは1.5万食を超える大きな反響をいただきました。

「『GF RAMEN LAB』を目当てに万博に来ました」

ーそんな声が寄せられるほど、多くの方に感動と驚きを届ける場となりました。

万博で得たお客さまからの「ありがとう」のお言葉を私たちのDNAに。そのひとつが、今回の健民ダイニングのリニューアルです。



新しい取り組みとして、健民ダイニングで提供している料理をご自宅でも楽しめる「健民ダイニングDELI」のサービスを開始いたします。さらに大阪・関西万博で好評を博した「GF RAMEN LAB」を健民ダイニングの定休日を利用して間借り営業する予定です。万博の精神を受け継ぎながら、“誰かを想う気持ち”を形にした食の未来を、たくさんの方々にお届けしてまいります。また、小麦を食べられない方に向けた特別イベントなど、新たな挑戦にも引き続き取り組んでまいります。



■ 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

