



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

2026.1.30

News Release

「ケンミン焼ビーフン」と「BE KOBE 農産物」がコラボ! ~神戸市内4店舗でコラボ販促イベントを実施します~

ビーフンシェアNo.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）は、JA全農兵庫とJA兵庫六甲こうべ旬菜部会と連携し、神戸市が推進する「BE KOBE 農産物」を使用したコラボレーション販促イベントを、神戸市内の量販店4店舗にて実施いたします。

本企画では、環境に配慮した栽培方法により育てられた神戸市産の小松菜およびチンゲン菜と、当社のロングセラー商品「ケンミン焼ビーフン」を組み合わせたオリジナルレシピを提案します。地元神戸の生産者と企業が連携することで、食のおいしさに加え、持続可能な農業への取り組みについても、生活者の皆さんに広く知っていただくことを目的としています。

「BE KOBE 農産物」に登録された神戸市産野菜と「ケンミン焼ビーフン」を掛け合わせることで、それぞれの素材が持つ魅力を引き出したレシピを各店舗のイベント時に配布します。

本企画を通じて、「ケンミン焼ビーフン」のおいしさはもちろん、地域農産物の魅力や環境に配慮した農業への取り組みを、日々の食卓から身近に感じていただければと考えています。

※ 通関統計 ビーフン類 2024年1~12月 シェア45.5%

1 販促イベント概要／実施店舗・期間

○コープデイズ神戸西

2026年2月1日（日）～2月28日（土）*小松菜のみの取り扱いとなります。

○イオン垂水店・イオンジェームス山店・イオンスタイル神戸南店

2026年2月18日（水）～2月24日（火）

2 「BE KOBE 農産物」コラボレシピ

【小松菜とベーコンの焼ビーフン】

小松菜を1袋使い切り、焼ビーフンと一緒に蒸し焼きにすることで、シャキシャキ食感を楽しめる一皿に。

○使用食材

ケンミン焼ビーフン:1袋
小松菜:1袋（約200g）
ベーコン（スライス）:4枚



【豚バラとチンゲン菜の焼ビーフン】

チンゲン菜を1株まるごと使用。野菜に焼ビーフンのだしがしみ込み、ジューシーな仕上がりに。

○使用食材

ケンミン焼ビーフン:1袋
チンゲン菜:1株
(大・約120g)
豚バラ肉:60g



3 ケンミン焼ビーフンとは

1960年に誕生したロングセラー商品「ケンミン焼ビーフン」は、1960年に誕生し、2020年に“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™にも認定されました。野菜をたっぷり入れておいしく食べられることや、フライパン1つで簡単に調理できる手軽さで、多くのお客さまから評価され、年間約1800万食を製造・販売しています。



■ 本件に関するお問い合わせ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 広報室 電話：078-366-2054 担当：田中・本吉・南
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



「BE KOBE 農産物」について

【概要】

神戸市では、資源循環、環境保全型農業を推進するため、下水から回収した「こうべ再生リン」を配合した肥料の開発、普及を図るとともに、畜産農家と耕種農家の連携による市内産堆肥の利用促進を行うなど持続可能な農業モデルとして「こうべ里山SDGs農業」を推進しています。この取り組みをより身近に感じてもらうため、化学肥料を低減し、市内循環型資源（こうべ再生リン、堆肥等）を利用して栽培した農産物に、市民の皆さんにもおなじみの「BE KOBE」と表記する取り組みを開始しました。

▼ 「BE KOBE 農産物」紹介ページ

<https://www.city.kobe.lg.jp/a67688/kanko/nogyogyo/nosuisanbutsu/bekobenousanbutsu.html>



【特徴】

BE KOBE 農産物とは、化学肥料の使用を通常よりも減らし、あわせて下水から回収したリンを配合した肥料やたい肥など地域資源を利用して栽培された神戸産の農産物です。

神戸市内の農業者または、市内農地で生産された農産物のうち、下記のいずれかを満たすものとして届出されたものです。

- ・有機栽培（有機栽培転換期間中含む）、特別栽培、または生産過程等で使用する化学肥料の窒素成分量が、兵庫県が設定する慣行レベル（以下「地域慣行レベル」という。）の5割以下で栽培
 - ・生産過程等で使用する化学肥料の窒素成分量が地域慣行レベルの7割以下で栽培され、かつ次の1～4のいずれかの取組に該当するもの
1. 下水処理の過程で回収されたリン（こうべ再生リン）を配合した肥料
 2. 市内家畜糞尿由来の堆肥
 3. 環境負荷低減資材の利用（長期利用出荷運搬資材、バイオマスプラスチック出荷袋、紙製結束バンド等）
 4. その他地域資源循環、環境保全に資する取組として市が農協及び関係機関等で協議し認めるもの（メタン発酵消化液など）

本件に関するお問合せ先

■ 「BE KOBE 農産物」に関すること

- (1) 神戸市 経済観光局 農水産課 電話：078-984-0379 担当：藤原・梅基
(2) 神戸西宮農総合センター 電話：078-961-1277
住所：神戸市西区平野町印路660-1

■ ケンミン食品の活動に関すること

ケンミン食品株式会社 広報室 電話：078-366-2054 担当：田中・本吉・南
e-mail : kenminpr@kenmin.co.jp