

ケンミン  
ビーフンと焼小籠包の大人気店「南京町YUNYUN」が  
おかげさまで40周年！ 感謝を込めて3ヶ月連続・月替わりの  
「期間限定メニュー」をお届けします

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）が直営する、神戸・南京町のビーフンと焼小籠包の人気店「YUNYUN（ユンユン）」は、2026年に開店40周年となりました。観光客から地元の皆さままで幅広く愛されたYUNYUNが、これまでのご愛顧に感謝を込めて、3月8日(日)から3ヶ月間、月替わりの「40周年記念・期間限定メニュー」をご用意します。5月には、南京町本店とルクア大阪店でそれぞれ異なる限定メニューが登場予定。この春はYUNYUNの“できたて・アツアツ”を味わいにぜひお立ち寄りください！

※ 通関統計ビーフン類2025年1～12月シェア43.6%



上：40周年ポスター  
下：40周年トレーPOP

1 40周年記念・期間限定メニュー 概要

- ・実施期間：2026年3月8日（日）～5月末頃
- ・実施店舗：神戸南京町YUNYUN本店／YUNYUNルクア大阪店
- ・内容：1ヶ月ごとに異なる限定メニューを販売
- ・メニュー内容

○3月メニュー：桜えび焼ビーフン 600円（税込）

旬を迎える桜えびが持つ本来の旨味と香りを引き出し、満開の桜のような彩り美しい焼ビーフン

○4月メニュー：台湾便當(弁当/ビェンダン) 風焼ビーフン 600円（税込）

台湾の腸詰「香腸（シャンチャン）」を焼ビーフンにトッピング。アクセントに搾菜（ザーサイ）、煮卵、インゲンの和え物を追加し、「池上弁当」※のような豊富な具材が特徴です。

※台湾の台東県池上郷で売られている駅弁

○5月 南京町本店 限定メニュー：ピリ辛ロービーフン 500円（税込）

YUNYUN屋代時代の復刻メニュー。ピリ辛でとろみのあるあんかけが、モチモチのフォーに絡む逸品。筍ときくらげの食感がアクセントに。

○5月 ルクア大阪店 限定メニュー：花椒香る豆乳担担めん 550円（税込）

華やかに花椒が香るあっさりした担担めん。スープにピーツを使うことで、めんが鮮やかな桜色に。モチモチのフォーと 相性抜群の逸品。



3月メニュー  
桜えび焼ビーフン



4月メニュー  
台湾便當(弁当/ビェンダン) 風焼ビーフン



5月南京町本店メニュー  
ピリ辛ロービーフン



5月ルクア大阪店メニュー  
花椒香る豆乳担担めん

■ 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

TEL：078-366-2054 e-mail：[kenminpr@kenmin.co.jp](mailto: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



神戸 南京町で生まれたビーフンと焼小籠包の専門店。1985年にビーフンメーカー・ケンミン食品のアンテナショップとして誕生しました。以来、南京町の街角で本場の味と活気を伝え続け、2017年には台湾フードや中華点心を楽しめる専門店としてリニューアルしました。

コンセプトは「本場中国以上に中国を。南京町エクスペリエンス」。点心師による手包みの焼小籠包や、注文ごとに炒める焼ビーフンの実演など、目の前で仕上がる臨場感とともに、“南京町に来た体験そのもの”を味わえる店として親しまれています。

看板メニューは、創業以来受け継がれる焼ビーフンと、1日6,000個を焼き上げる名物の焼小籠包。最長1時間待ち※の行列ができる人気店として、多くの地元客や観光客に愛されています。現在は神戸 南京町を拠点に、大阪・梅田のルクア大阪にも店舗を展開しています。神戸から始まったYUNYUNは、これからもビーフンをはじめとするアジアの食文化の魅力を発信し続けていきます。

※2025年ゴールデンウィークの行列調査（当店調べ）



### 神戸南京町YUNYUN

- ・住所：〒650-0023  
神戸市中央区栄町通1丁目3番17号
- ・TEL：078-392-2200
- ・営業時間：11:00～18:00
- ・定休日：不定休
- ・<https://www.k-yunyun.jp/>

JR元町、阪神元町駅東側改札口から徒歩約5分  
神戸元町・南京町  
大丸神戸店側長安門から西へ100m、  
南京町広場から東へ50m



### YUNYUNルクア大阪店

- ・住所：〒530-8558  
大阪府大阪市北区梅田3丁目1番地3号  
ルクアイーレ地下2階キッチン&マーケット内
- ・TEL：06-6225-7180
- ・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。
- ・定休日：ルクア大阪の休館日に準ずる



#### 焼小籠包

モチとした生地をカリッと香ばしく焼いた皮の中から熱々の肉汁スープがジュワッと飛び出す、当店特製の焼小籠包。店舗で丁寧に手包みし、大きな鉄板鍋で焼き上げます。ぜひ出来立てをお召し上がりください。

- 3個 450円 (税込)
- 大 3個 480円 (税込)



#### 福建焼ビーフン

創業以来伝統の味。お米でつくられた自社製のビーフンの香ばしさと旨味が特徴の逸品。注文ごとに鉄板で炒め、焼き立ての香りとともにご賞味ください。

- 450円 (税込)
- 大 550円 (税込)



#### 台南担仔ビーフン (タンツビーフン)

あっさりながらもコクのある白湯スープに、お米100%で出来た自製のビーフンを含ませ、そばろ・煮卵・ニラ・もやしをトッピングしました。そぼろの旨みが白湯スープに溶け出し、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

- 450円 (税込)
- 大 550円 (税込)



#### 台湾魯肉飯 (ルーローハン)

台湾名物「魯肉飯」。特製たれで甘辛く炊いた豚肉をのせた台湾小笠。白いご飯がすすみます！自家製煮玉子を添えて。

- 450円 (税込)
- 大 550円 (税込)

■ 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

TEL：078-366-2054 e-mail：[kenminpr@kenmin.co.jp](mailto: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

