

## 小麦不使用のメニューで、家族みんなが同じメニューを味わう楽しさを 4月29日「春のグルテンフリーbuffet」を開催しました

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、直営するビーフン専門中国料理店「健民ダイニング」にて、2026年4月29日(水・祝日)に小麦不使用・グルテンフリーのお料理を取り揃えた特別イベント「春のグルテンフリーbuffet」を開催しました。

大阪・関西万博で当社が運営したグルテンフリーラーメン専門店「GF RAMEN LAB」において、「小麦アレルギーの子どもと初めて一緒に外食できました」というお声を数多くいただきました。家族で同じ料理を囲む時間がどれほど貴重かを学び、その学びを万博閉幕後も多くのお客様へ引き続きお届けしたいという想いから、2025年12月25日に実施したクリスマスイベントに続き、2回目となる本イベントを企画しました。

参加されたお客さまからは、「兄弟のうち、1人だけ小麦アレルギーがあり、お互いに我慢させることもありかわいそうでしたが、今日はみんな同じものを食べることができて嬉しいです。子どもすごく楽しみにしてきました。」とコメントを頂きました。

当社は、小麦アレルギーを持つお子さまやご家族も一緒に食事を楽しめる時間を提供し、楽しい食事の思い出づくりをお手伝いすることで、今後も食の選択肢を増やす活動に取り組んでまいります。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1~12月 シェア43.6%



### 1 イベント概要

- 開催日：2026年4月29日(水・祝日)
- 日時：一部：11:30～ / 二部：13:30～  
(各回90分・定員20名・事前予約制)
- 料金(税込)：大人(中学生以上)：4,400円  
小人(小学生)：2,200円  
幼児(6歳以下)：1,100円  
3歳未満：無料
- 会場：健民ダイニング<https://www.k-dining.jp/>  
〒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





#### ■ ホットメニュー

- ・ 健民特製 肉だんご
- ・ 鶏の米の衣揚げ
- ・ 大海老のえびマヨ (卵、乳、海老)
- ・ 麻婆豆腐
- ・ 北京ダック風米粉クレープ

#### ■ ナードル&ごはん

- ・ 『万博の味』 GFしょうゆラーメン
- ・ 神戸ポークの自家製叉焼入り炒飯 (卵)
- ・ 健民式焼ビーフン

※カッコ内は含まれる8大アレルゲン

#### ■ 前菜・サラダ

- ・ ケンミンライスペーパーの生春巻き
- ・ ビーフンサラダ

#### ■ スイーツ

- ・ デザート米粉クレープ (乳、卵)
- ・ 手づくりマンゴープリン

## 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43%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。

#### ■ 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、本吉

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

