

約9万人※1が体験した万博の味を、神戸で再び。“アフター万博”を楽しむ 健民ダイニング夏季限定「冷やしGFしょうゆラーメン」

ビーフンシェアNo.1※2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)が運営する中国料理店「健民ダイニング」は、6月1日(月)から8月31日(月)までの夏季限定で、「すだち香る 冷やしGFしょうゆラーメン」を提供します。本メニューは、当社が大阪・関西万博に出店した【GF RAMEN LAB】の中でも特に人気を集めた、「GFしょうゆラーメン」を夏仕様にアレンジしたものです。万博で話題となった味わいを神戸で再び楽しめる、“アフター万博グルメ”として展開します。

※1：万博期間中の【GF RAMEN LAB大阪関西万博店】来場者数
※2：通関統計 ビーフン類 2025年1～12月 シェア43.6%

1 開発背景

当社は2025年、大阪・関西万博にグルテンフリーラーメン専門店【GF RAMEN LAB】を出店し、国内外から訪れた多くのお客さまに“新しいラーメン体験”を提供してきました。

期間中は約9万人のお客さまにご来店いただき、グルテンフリーでありながら本格的な味わいを楽しめるラーメンとして高い評価を獲得しました。

万博閉幕後も「万博で味わったおいしさを、もう一度楽しみたい」という声に応えたいという想いから、夏でも楽しめる“冷やしラーメン”として健民ダイニングで提供します。

2 商品の特徴

■ 米粉中華麺と特製スープが生み出す、本格的な味わい

麺は、当社が開発したこだわりのグルテンフリー麺を使用。米粉の生地にかんすいを練り込むことで、中華麺ならではのコシと風味を実現しました。スープには小麦を使わない「米醤油」を使い、鰹や昆布の旨味、香味野菜の甘味を効かせた、どこか懐かしさを感じる奥深い味わいに仕上げました。夏でも楽しめる冷たいスープと、喉越しの良い麺が相性抜群の一杯です。

■ 食材へのこだわり

爽やかな香りと酸味が特徴の徳島県産すだちを贅沢に使用。トッピングの鶏ハムは兵庫県産淡路どりを使用しています。

■ 夏バテ対策を意識した一杯

すだちに含まれる「カリウム」が、夏場に気になりやすいむくみ対策に効果が、またトッピングの鶏ハムには、疲労回復成分「イミダペプチド」が含まれており、夏バテによる疲労回復をサポートすると言われています。

3 健民ダイニングの詳細

● 営業時間：

ランチ 11：30～14：30(ラストオーダー14：00)

ディナー 17：00～21：00(ラストオーダー20：00)

● 定休日：毎週水曜日・木曜日

● 場所：兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1-1

● TEL：078-366-3039



すだち香る 冷やしGFしょうゆラーメン



健民ダイニング外観

■ 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、吉井

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



●販売期間：6月1日(月)～8月31日(月)

●夏季限定メニュー：

◆夏野菜と海鮮の冷ビーフン	1,800円
◆彩り夏野菜の麻辣炒飯	1,400円
◆車海老のニンニク蒸し	2,480円
◆神戸ポークの味噌炒め レタス包み	1,800円
◆明石蛸と季節野菜のガーリック炒め	2,000円
◆桃づくし杏仁豆腐	1,000円



彩り夏野菜の麻辣炒飯



車海老のニンニク蒸し



桃づくし杏仁豆腐

健民ダイニング調理長 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。2025年12月健民ダイニング30周年リニューアルを機に、世界にさががけてグルテンフリー×中華に取り組む。

※ 2021年12月29日に閉店

●健民ダイニングURL：<https://www.k-dining.jp/>

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・関西万博にて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。

GF RAMEN LABとは

「Tsurumen」店主・大西益央氏がケンミン食品と立ち上げたグルテンフリーラーメンを提供する新たなブランドが「GF RAMEN LAB」です。

ケンミン食品は大阪・関西万博にて【GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店】を出店。4月13日(日)から10月13日(月)までの半年間で、累計で延べ9.3万人以上のお客さまにご来店いただきました。

<https://gf-ramen.jp/>



■ 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、吉井

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

