

初！東京出店！神戸 南京町の人気店「YUNYUN」が東武百貨店池袋本店で開催される第5回「粉博」で、できたて焼ビーフンを提供！

ビーフン市場シェア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、神戸 南京町のビーフンと焼小籠包の人気店専門店「YUNYUN（ユンユン）」は、6月17日（水）より東武百貨店池袋本店で開催される「粉博」に初出店します。「YUNYUN」は東京初出店となり、会場の熱気を味わえる実演販売を行います。目の前の鉄板で香ばしく焼き上げる定番の「健民式焼米粉(ビーフン)」のほか、夏らしい辛さの「ピリ辛焼米粉(ビーフン)」をできたてで提供します。また、ブースでは「ケンミン焼ビーフン」をはじめとする当社商品を一堂に集め、展示即売を行います。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1~12月 シェア43.6%

1 販売メニュー

- **健民式焼米粉(ビーフン)** 750円(税込)
 - ・めんは、米粉めんならではのコシのある細めんを使用。
 - ・ジューシーな豚バラ肉と、シャキシャキした5種の野菜の絶妙な食感が楽しめます。
 - ・米醤油を使用し香ばしい風味が際立ちます。
- **「粉博」限定！ピリ辛焼米粉(ビーフン)** 900円(税込)
 - ・数種類の唐辛子を黄金比率でブレンド。
 - ・唐辛子のシャープな辛みと、ナッツ類の旨みが融合し、深みのある立体的な味わいに仕上げました。
 - ・旨み・香ばしさ・辛みの絶妙なバランスで、一度食べたらくせになる、後引く美味しさです。



健民式焼米粉(ビーフン) ※提供は簡易容器です



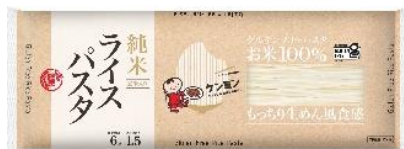
ピリ辛焼米粉(ビーフン) ※提供は簡易容器です

2 第5回「粉博」概要

- ・期間：6月17日(水)～6月22日(月)
- ・場所：東武百貨店 池袋本店
- ・会場：8階催事場
- ・営業時間：午前10時～午後7時

3 展示即売会

野菜をたっぷり使った一皿を3分で作れるロングセラー「ケンミン焼ビーフン」や、小麦を使わないグルテンフリー「ライスパスタ」など当社を代表する商品を集めて即売会を行います。



■ 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、金谷

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



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-yunnyun.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

モチっ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、そぼろ・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、金谷

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

