

## 神戸創業のケンミン食品、但馬のピーマン生産者支援に参画 「食べて応援」で猛暑に負けない産地づくりを後押し

～JAたじま・JA全農兵庫と連携し、ブランド野菜「たじまピーマン」の消費拡大を支援～

ピーマン市場シェア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）は、JAたじまおよびJA全農兵庫が実施する「たじまピーマン 食べて応援プロジェクト」に参画します。

当社は、食品メーカーとして但馬地域のピーマン生産者を支援するため、生産者の皆さまが丹精込めて育てた野菜をより多くの方に食べていただくことを目的に、対象商品の購入者に焼ビーフンなどを提供するほか、メニューの提案をし、兵庫県を代表するブランド野菜「たじまピーマン」の消費拡大と、地域農業の活性化に貢献します。

※1: 通関統計 ピーマン類 2025年1～12月 シェア43.6%



### 背景と目的

### 地域の食を支える生産者を「食べることで」応援

但馬地域で生産される「たじまピーマン」は関西有数の産地として知られています。しかし近年は気候変動により、猛暑の影響で栽培時の水やり負担が増加し、生産者の労力や設備投資の課題が大きくなっています。

当社は、1950年に神戸で創業して以来、食を通じた健康と豊かな食文化の創造に取り組んできました。同じ兵庫県内で農業に取り組む生産者の支援につながる本プロジェクトの趣旨に賛同し、協賛企業として参画します。また、今回の取り組みを通じて、兵庫県が誇るブランド野菜「たじまピーマン」の魅力を広く発信し、持続可能な産地づくりの一助となることを目指します。

### ケンミン食品の取り組みについて

#### ①「たじまピーマン」購入者へ商品提供

■実施期間：7月17日～10月末（「ケンミン焼ビーフン」および

「おうちの野菜でもう一品 チャブチェ」はなくなり次第終了）

産地直送通販サイト JAタウン「あつめて、兵庫。」で対象商品を購入した方のうち先着300箱に、ケンミン食品の商品「ケンミン焼ビーフン」および「おうちの野菜でもう一品 チャブチェ」を同梱します。本商品はご家庭にある野菜を加えるだけで手軽に調理でき、野菜をおいしくたっぷり食べられる商品です。冷蔵庫にある野菜を活用できるため、野菜摂取の促進と食品ロス削減にも貢献します。

ピーマンをおいしく食べるメニュー提案を通じて、「たじまピーマン」の消費拡大を応援します。



▲左：ケンミン焼ビーフン、  
右：おうちの野菜でもう一品  
チャブチェ

#### ②店頭での食べ方提案

兵庫県内のスーパーや量販店において、「たじまピーマン」とケンミン焼ビーフンを組み合わせた売場づくりやレシピ提案を実施。野菜をたっぷり使った簡単メニューを提案し、家庭での野菜摂取機会の創出に貢献します。

#### ③ JAたじま直売所で連携

JAたじまファーマーズマーケット「たじまんま」においてもレシピ提案などを実施し、生産者と消費者をつなぐ取り組みを展開します。

※詳しくは食べて応援プロジェクト特集ページからご確認ください。

⇒<https://www.ja-town.com/shop/contents3/5401/TajimaPman.aspx>

■ 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・南

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



JAたじま × ケンミン

フライパンひとつで  
**たじまピーマン**  
をもっとおいしく。

ピーマンたっぷり焼ビーフン

**ケンミン**  
**焼ビーフン**  
鶏だし醤油

Recipe Card  
レシピカード

たじまピーマン たっぷり **焼ビーフン**

(材料)

|               |          |
|---------------|----------|
| ・ケンミン焼ビーフン 1袋 | ・油 大さじ1  |
| ・たじまピーマン 1袋   | ・水 190cc |
| ・豚ばら肉 2枚      |          |
| ・たまねぎ 1/4個    |          |
| ・卵 1個         |          |

レシピサイト  
はコチラ！

(作り方)

- ①たまねぎは5mm幅程度に薄切りに、豚ばら肉は一口大にカット、ピーマンは繊維に対して垂直方向に細切りにする。
- ②熱したフライパンに油（大さじ1）を熱し、溶き卵を加えてスクランブルエッグをつくる。
- ③スクランブルエッグをフライパンの端によせて、豚ばら肉を炒める。
- ④豚肉に火が通ったら、豚肉の上に焼ビーフン→野菜を順番にのせる。
- ⑤水（190cc）を注ぎ、ふたをして【中火】で約3分加熱する。  
※加熱途中1分半でふたをあげ、ビーフンをほぐしてください。
- ⑥3分後ふたをとり、ビーフンの色むらがなくなるように、全体を軽く混ぜ、残った水分をほどよくとばし完成。

<https://www.kenmin.co.jp/recipe/51507.html>



JAたじま × ケンミン

おうちの野菜で  
もう一品

**たじまピーマン**  
チャプチェ

香味野菜香る、あまから醤油ソース 付き

小鉢  
3～4  
皿分

Recipe Card  
レシピカード

たっぷり  
**たじまピーマンチャプチェ**

(材料 小鉢3～4人前)

|              |            |
|--------------|------------|
| ・おうちの野菜でもう一品 | ・油 大さじ1    |
| ・チャプチェ 1袋    | ・水 200cc   |
| ・たじまピーマン 1袋  | ・白いりごま お好み |
| ・牛こま 60g     |            |
| ・もやし 1/2袋    |            |

(作り方)

- ①ピーマンは繊維に対して垂直方向に細切りにする。  
牛こま切れ肉は食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油（大さじ1）を熱し、牛肉・野菜を炒める。
- ③水（200cc）、はるさめを加え、ときどき混ぜながら【中火】で約3分煮込む。
- ④3分後、添付の液体ソース・お好みで白いりごまを加えて炒め合わせたら完成。

牛こま切れ肉の代わりに豚肉、もやしの代わりに玉ねぎ（1/2個）でも美味しくできますよ！

レシピサイト  
はコチラ！

<https://www.kenmin.co.jp/recipe/56510.html>



## 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。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 電話：078-366-2054 担当：田中・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

