

## 「夏のグルテンフリーbuffe」を8月5日に開催 ～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～

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)が直営するビーフン専門中国料理店「健民ダイニング」にて、8月5日(水)に小麦不使用・グルテンフリーの料理を取り揃えた特別イベント「夏のグルテンフリーbuffe」を開催しました。

大阪・関西万博では、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、「小麦アレルギーをもつ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、家族で食卓を囲み、同じ料理を楽しむ時間がどれほど貴重かを体感しました。そこで得たことから、万博閉幕後も多くのお客さまに引き続き小麦不使用・グルテンフリーのメニューをお届けしたいという想いで本イベントを実施しました。

同イベントは、2025年12月25日にクリスマスイベント、4月29日に春イベントが行われ、今回で3回目となります。参加されたお客さまからは、「クリスマスイベントに参加しましたが、子供が喜んで食べる姿がうれしくて、再び参加しました」など嬉しいコメントをいただきました。

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：8月5日(水)
- 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

- ・神戸ポークの酢豚
- ・鶏の米の衣揚げ
- ・中華風フライドポテト
- ・大海老のマヨネーズ
- ・イカと夏野菜のオイスターソース炒め

## ■ヌードル&amp;ごはん

- ・"万博の味" GFしょうゆラーメン
- ・冷やしGFしょうゆラーメン
- ・海老と卵のごはん

## ■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
- ・自家製フルーツソースのかき氷
- ・手づくりマンゴープリン

当日のお土産として、食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」に参加している各社の8大アレルゲン不使用商品を配布しました。来場者の方からは、「よく使っているのうれしいです」など喜びの声を多くいただきました。

アレルギーに関する取り組み及びプロジェクトAの詳細

⇒<https://www.kenmin.co.jp/company/allergie.html>



- ・オタフク(株)「KAKOMUごはん お好み焼・たこ焼の素 2人前 特定原材料不使用」
- ・(株)永谷園「エー・ラベル あたためなくてもおいしいカレー 甘口 5年保存」
- ・ハウス食品(株)「特定原材料8品目不使用 はじめて食べるバーモントカレー」「特定原材料8品目不使用 完熟トマトのハヤシライスソース」
- ・日本ハム(株)「みんなの食卓® 小さなシャウエッセン」「みんなの食卓® 上級ロースハム」
- ・SSKフーズ(株)「SSK アレルギー特定原材料8品目不使用ごまクリーミー ドレッシング」
- ・ケンミン食品(株)「お米100%ビーフン」

当社は2025年大阪・関西万博において、グルテンフリーラーメン専門店「GF RAMEN LAB」を運営し、小麦アレルギーがあるお客さまやグルテンフリー生活を送る多くのお客さまと出会いました。その中で、「外食では食べられるメニューが限られてしまう」「家族や友人と同じものを食べる機会が少ない」といった声を数多くいただきました。

こうしたお客さまの声を受け、「食物アレルギーがあっても、周りを気にせず好きなものを好きなだけ食べていただきたい」「食事制限の有無に関わらず、同じ料理を囲んで笑顔になれる場所をつくりたい」という思いから、本イベントを継続して開催しています。

### 健民ダイニングとは

健民ダイニングは、ビーフン最大手のケンミン食品が直営する、全国的に珍しいビーフン専門の中国料理店です。1995年に自社製ビーフンの味を皆さまにお届けし、ビーフンの裾野を広げる店として神戸元町の自社ビル1階にオープン。以来30年、地元の方だけでなく、他府県からも訪れる行列ができる店として数々のメディアで紹介されています。

2025年12月1日、30周年を機に店舗を改装。さらに調理を一から見直し、米醤油や米粉、米油、米粉中華麺を取り入れ、素材の味を引き出すことを念頭に、これまで以上に身体にやさしい料理に取り組んでいます。

これからも「ビーフン」「本格中国料理」「小麦不使用」を軸に丁寧に美味しさをお届けする、唯一無二の中国料理店を目指してまいります。



健民ダイニング外観



健民ダイニング内観

### 健民ダイニング料理長 松本竜太



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、世界にさがけてグルテンフリー×中華に取り組む。

#### 【コメント】

中国料理は小麦粉や片栗粉を使う料理というイメージがありますが、米粉を使用することで油のキレや食感が良くなるという発見がありました。素材の持つおいしさを引き出す料理を考えるのは楽しい時間でした。今回、固定概念を取り払った先に新しい中国料理を実現することができました。

※健民ダイニング六本木店は2021年に閉店しました。

■ 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](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

