

行列ができる神戸の人気中国料理店「健民ダイニング」首都圏初の百貨店催事出店へ 埼玉県 八木橋百貨店開催 「THE TIME,&おめざ グルメフェスタ」に登場！

ビーフンシェア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、当社直営中国料理店「健民ダイニング」として初となる首都圏催事出店を、9月9日から八木橋百貨店で開催される「THE TIME,&おめざ グルメフェスタ」にて実施します。健民ダイニングでは、30周年の節目に「グルテンフリー×中国料理」をテーマに料理を刷新しており、その魅力をより多くの方に知っていただく機会となれればと考えています。今回は、神戸で30年にわたり愛される同店の人気メニュー「焼米粉(ビーフン)」を実演販売します。近年注目が高まるグルテンフリー需要に応える“お米のめんを使った中国料理”の魅力を、首都圏の来場者へ届けます。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1～12月 シェア43.6%

1 販売商品

■ 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し、ジューシーな豚バラ肉と、ビーフンとの相性の良い5種の野菜の食感が楽しめます。また米醤油を使用し香ばしい風味が際立ちます。

■ 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しています。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、一度食べたらクセになる、後引く美味しさです。

■ よくばり！焼米粉(ビーフン)二種盛り 1,080円(税込)

健民式焼米粉(ビーフン)とピリ辛焼米粉(ビーフン)を両方楽しめる、お得な一皿です。



※健民式焼米粉(ビーフン)



※ピリ辛焼米粉(ビーフン)

※提供は簡易容器です。

2 開催概要

期間：2026年9月9日(水)～9月14日(月)

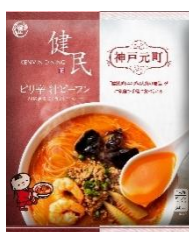
時間：午前10時～午後6時30分 ※最終日は午後5時閉場

会場：八木橋百貨店 7階催事場

所在地：埼玉県熊谷市仲町74番地

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、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



健民ダイニングとは

ビーフン最大のケンミン食品が直営する全国的にめずらしいビーフン専門中国料理店。グルメサイト食べログ中国料理WEST百名店に3度選出いただいています。

1995年に自社製ビーフンの味をお届けし、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、地元の方や他府県からも観光客が訪れ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。

30周年を機に店舗改装とともに、米醤油や米粉、米油、米粉中華麺を取り入れ、調理を一から見直し、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。

「ビーフン」「本格中国料理」「小麦不使用」を軸にいていない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、世界にさがか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、今回、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ことでした。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。

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、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

