

満員御礼が続くグルテンフリーbuffet、第4弾は初のディナータイム 小麦アレルギーがあっても家族みんなで同じ料理を楽しめる 「グルテンフリー ハロウィンナイトbuffet」を開催

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10月28日(水)、直営レストラン「健民ダイニング」にて「グルテンフリー(以下GF) ハロウィンナイトbuffet」を開催します。これまで3回連続で満席となったグルテンフリーbuffetの第4弾として、今回は初めてディナータイムに開催。小麦アレルギーやグルテンを控えている方も、家族や友人と同じ料理を囲みながら、ハロウィンらしいひとときを楽しめるイベントです。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1~12月 シェア43.6%

1 第4回の開催が決定！初めての夜開催のハロウィンでbuffetで、特別な体験を

健民ダイニングでは、「食物アレルギーがあっても、外食を楽しんでほしい」という想いから、グルテンフリーbuffetを定期的に開催しています。

2025年12月の「クリスマスGFbuffet」、2026年4月の「春のGFbuffet」、そして8月の「夏のGFbuffet」に続いて第4弾となる今回は初めてディナータイムに開催し、昼間とは異なる雰囲気の中で、ハロウィンシーズンならではのメニューや演出をお楽しみいただけます。



※過去のbuffetイベントの様子

2 小麦を使わず、みんなで楽しめる秋の味覚と本格中国料理を提供

提供する料理はすべてグルテンフリー。本格中国料理をベースに、秋の味覚やハロウィンをテーマにした、小麦を使用しない多彩なメニューをbuffet形式でご用意します。ハロウィンメニューでは、秋の味覚でもあるかぼちゃを使った「かぼちゃプリン」をはじめ、料理そのものをハロウィン仕様にデコレーションしたメニューが登場。見た目にも楽しい料理の数々で、ハロウィン気分を盛り上げます。さらに、秋らしい味わいを楽しんでいただける「きのこあんかけGF醤油ラーメン」もご用意。きのこの旨みとあんかけのとろみを合わせ、季節の移ろいを感じていただける一品に仕上げました。

そして今回のbuffetでは、普段とはひと味違うスペシャルメニューとして「ふかひれスープ」と「かに卵ごはん」も登場。特別感のある料理を加えることで、食事としての満足感もしっかりとある内容としています。グルテンフリーであることを意識せず、本格的な中国料理を心ゆくまで楽しんでいただけるよう、お子さまから大人まで幅広い世代に満足いただけるメニューを取りそろえました。家族や友人と料理をシェアしながら、秋の味覚をお楽しみいただけます。

【開催概要】

- 開催日 10月28日(水)
- 日時 【1部】17:00 【2部】19:00
(各回90分・定員20名・事前予約制)
- 料金(税込) 大人(中学生以上): 4,800円
小人(小学生): 2,400円
幼児(6歳以下): 1,200円
※3歳未満: 無料
- 会場 健民ダイニング

〒650-0024
兵庫県神戸市中央区海岸通5-1-1

- お申込み方法
以下リンク予約フォームより、ご予約下さい。
予約受付開始は、10月5日(月)14:00から。
https://www.tablecheck.com/ja/kenmindining-kobe/reserve/message?utm_source=line

■ 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



3 グルテンフリーbuffet料理

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、小麦アレルギーをもつご家族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、「小麦アレルギーを持っていたとしても、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、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。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

〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号

Copyright (c) KENMIN FOODS co., Ltd. All rights reserved.

