



おかげさまで2020年に創業70周年を迎えました。

ケンミン食品株式会社

2020.5.29

News Release

## アフターコロナの社会に対応した新企画を実施 食物アレルギーの方を応援します

### 通販にて小麦不使用の『お米のめん製品お試しセット』を特別価格で販売

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、全国の小麦アレルギーの方を対象に、ビーフンなど当社小麦不使用商品「お米のめん製品お試しセット」を、6月1日(月)より期間限定で通販サイト「健民飯店」にて、送料無料で特別価格で販売いたします。新型コロナウイルス感染第2波を防ぐため外出自粛の流れが続いている状況下で、「小さなお子様とスーパーに行きづらい」、「当社の商品が遠方のスーパーにしか置いていない」などの顧客の要望に対応し、通販にて特別価格で販売します。



#### お米のめん製品お試しセット販売の背景

4/28 に実施した「ケンミンお米のめん製品」の無償提供企画は大変好評で、1 時間もしないうちに予定数量の100 個に達しました。食物アレルギーの子を持つ顧客から、「外出自体がしづらい」、「小さな子どもとスーパーに行きづらい」、「当社の商品が遠方のスーパーにしか置いていない」といった要望が多数ありました。そこで再度お米のめん製品の提供を検討するなかで、より多くの顧客に商品を提供するため、お試しセットとして商品を詰め合わせ、送料を当社が負担し、特別価格で販売することを決定しました。このような状況下で困っている方の「外出がしづらい」、「当社の商品が置いていない」ことに対してサポートします。

#### 実施内容

全国の小麦アレルギーの方へ、自社小麦不使用商品の詰め合わせを特別価格で販売します。

発売日： 2020年6月1日(月)13時～

価格： 1500円(送料・税込み) (通常通販価格 1950円 送料込※特別セットのため通常販売しておりません)

対象者： 全国の小麦アレルギーの方  
※購入は期間中、同一住所1回限り

購入方法： ケンミン食品通販サイト「健民飯店」より購入

健民飯店

[http://www.kenmin.com/user\\_data/nfset\\_page.php](http://www.kenmin.com/user_data/nfset_page.php)



■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 マーケティング部 担当：松元 TEL：078-366-3004 e-mail：a-matsumoto@kenmin.co.jp  
〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号 <https://www.kenmin.co.jp/>

## <参考資料>

**小麦不使用商品** 当社が誇る小麦不使用の代表的な商品をご紹介します。

### お米のめんシリーズ(2020年春新商品)

#### お米 100%ビーフン

70年の歴史で培った製めん技術を活かした「食品添加物不使用」、「食塩不使用」のお米 100%でできたビーフンです。小麦アレルギーの方にもお勧めのグルテンフリー食品です。さらに、血糖値の上昇がゆるやかな「**低 GI 食品**」としても注目されています。

お米 100%ならではの芳醇な香りとコシのある食感が自慢の、弊社直営レストラン「健民ダイニング」、「YUNYUN」や、有名レストランでも使用される**プロ仕様**のビーフンです。具材や出汁の味を抱き込むことができ、繊細な味付けでも楽しめれます。

150g と 300g の 2 タイプあり、150g タイプは**日経 POS セレクション平成売上 No.1** にも選出された(ビーフンカテゴリ)商品です。



#### スープ専用ビーフン

美味しい汁ビーフンを味わうためのスープメニュー専用のビーフン。

米とタピオカの組合せで、米 100%ビーフンとは異なるつるつとした食感のめんを新開発し、スープになじみよく合うビーフンです。汁ビーフン文化を醸成することや、夏はそうめんのように冷やしビーフンとして、新しいビーフンの楽しみ方を提案いたします。お米の新たな魅力と出会えます。



#### ライスパスタ

小麦・食品添加物不使用・玄米入り・低 GI 食品です。パスタ料理はもちろん、サラダとしてもお使いいただけます。ビーフンの域を超えもっと多くの方にお米のめんを親しんでいただきたいという思いから 2008 年にできた、お米 100%のパスタです。米だからこそ、和食材との相性が良く、また、和風系パスタやオイル系パスタにすると繊細な素材の風味を引き出すことができます。出汁やソースの旨味を吸って美味しくなる米のめんの特徴を受け継ぎ、小麦パスタにはない食べ方を楽しむことができます。



お米のめんシリーズブランドサイト⇒



### 定番商品

#### ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。ビーフンと同じケンミン食品タイ工場(KENMIN FOODS (THAILAND) CO., LTD.)にて徹底した管理(GFSI 認証スキーム)のもと製造しております。業界初グルテンフリーマークが付いた、日系企業で唯一のライスペーパーです。

フードアーティスト elly.hana さん監修レシピ⇒



#### フォー

もちもちした食感のお米でできた平めんです。アジア料理はもちろん、汁ものからサラダ、炒め物と幅広くご利用頂けます。エスニック料理だけでなく、うどんややきそばなどの代替品としてアレンジしていただけます。



#### Hello Kitty ビーフン お米のめん

不足しがちな栄養素「カルシウム」が 100g あたり 130mg 含まれています。可愛らしいキティちゃんのイラスト入りパッケージです。



## 食物アレルギーに関する取り組みについて

ケンミン食品ではそうめんやうどん、パスタなどの小麦麺が食べられない方でも、美味しいめん料理を味わっていただけるよう、工場では小麦粉を一切使用せず、お米 100%にこだわったビーフンやライスパスタをつくっております。

### 原材料のお米について

ビーフンづくりは日本米（ジャポニカ米）では不向きで、本来インディカ米を使用した米のめん文化としてアジアで発達いたしました。1987年、当社のビーフンづくりに最適な硬さや弾力に優れたお米を探求し、現地タイに自社工場を設立し（KENMIN FOODS (THAILAND) CO.,LTD.）ビーフンの製造をはじめました。タイの豊かな水と肥沃な土壌で生産者さんが丹精を込めて、主に一期作で作られたお米を厳選、原料調達から製造まで一貫生産することで、より質の高いビーフンを皆さまにお届けすることができるようになりました。



ケンミン食品タイ工場

### 製造工場の管理体制について

工場には日本人スタッフが常駐し、日本の基準と同レベルの工程管理、品質管理を行っております。また、定期的にケンミン食品から、品質管理担当者が工場を訪問し、工程管理、品質管理指導を行っております。

2005年にはGMP・HACCPとISO9001、2012年にグルテンフリー認証、2014年にはさらにグローバル基準の食品安全管理(GFSI スキーム)の認証を取得し、安全安心なビーフンを生産しております。



### 工場内での「小麦粉」の使用はありません

安心してお召し上がり頂くために、製造現場はもちろん研究開発やテスト時でも「小麦粉」は一切使用しておりません。（日本小児臨床アレルギー学会 小児アレルギーエデュケーター/管理栄養士 長谷川実穂先生）にアドバイスを頂き、食物アレルギーの方にも安全に食べていただけることを推奨いただいております。



### 食物アレルギー対応レシピを公開中

※特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）を含まない材料、アレルギー対応の調味料を使用したメニューです。お手元の材料、調味料によってはこれらの7品目のアレルギーが含まれることがありますので、原材料表示を確認するなど充分ご注意ください。



### ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。1960年発売の「ケンミン焼ビーフン」はギネス世界記録™『最も長く販売されている焼ビーフンブランド』。国内ビーフン市場の52.8%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。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。近年、グルテンフリーがトレンドの欧米にも輸出し親しまれている。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。明治安田生命 J1 リーグヴィッセル神戸のユニフォーム・パンツスポンサー。  
<https://www.kenmin.co.jp/>



### ■ 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:松元 TEL:078-366-3004 e-mail: a-matsumoto@kenmin.co.jp  
〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号 <https://www.kenmin.co.jp/>