

松屋 と ケンミン食品 が共同開発！

**新しい時代の牛丼の食べ方！令和は「牛丼」でなく「牛めしビーフン」?!
 アフターコロナのおうちごはんに驚きの食べ合わせ**

松屋牛めしの具やカレーをかける「味付け焼ビーフン」松屋公式オンラインショップで8月8日発売

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、以下ケンミン食品)は株式会社松屋フーズホールディングス(東京都武蔵野市・代表取締役社長：瓦葺一利、以下松屋フーズ)とのコラボレーション商品「味付け焼ビーフン」を8月8日より、松屋公式オンラインショップにて販売開始します(販売者：松屋フーズ)。2社のコラボより、消費者に新たな牛めしやビーフンの食べ方を知っていただき、それぞれの可能性を広げます。



×



=



ビーフン

【企画概要】

企画名……『松屋の牛めし・カレーに合う焼ビーフン』共同開発プロジェクト

実施主体…(販売)松屋フーズ、(製造)ケンミン食品

内容……新しい食べ方としてお米からできているビーフンを、牛丼のごはんの代わりにして「牛めしビーフン」を発信します。ありそうでなかった組み合わせで、驚きのおいしさを「おうちごはん」で楽しんでほしい、新たな可能性を知ってもらうことを狙いとしています。

販売方法…松屋公式オンラインショップ <http://www1.enekoshop.jp/shop/matsuyafoods/>

発売日……8月8日(土)

商品特徴

1.牛めしに合う下味をつけたビーフン

牛めしに合うよう、しょうゆベースのあっさりした味付けをした冷凍ビーフンです。下味をつけていますので具材とよく馴染みます。

2.フライドオニオンの隠し味がカレーにも◎

隠し味にフライドオニオンを使用したことで風味と甘味がアップ。松屋オリジナルカレーをかけても相性バッチリです。

3.パラッと香ばしく、コシのある食感のビーフン

当社冷凍工場は、ビーフンを直火回転釜で高温で一気に炒め上げるという工程により、炒め感・香ばしさが増しています。

4.低GIのビーフンを使用

ケンミン食品のビーフンは、GI値が55以下の低GI食品です。松屋「牛めし」・「オリジナルカレー」と相性抜群でこの2品専用の【松屋味付け焼ビーフン】です。

味付きなのでそのままでもおいしくお召し上がりいただけます。



| | |
|------|-------------------------|
| 商品名 | : 松屋 味付け焼ビーフン |
| 内容量 | : 160g × 2 |
| 発売日 | : 2020年8月8日(土) |
| 販売先 | : 松屋公式オンラインショップ |
| 商品形態 | : 冷凍 |
| 価格 | : 4,000円(税込) (10食入り) |
| 販売者 | : 松屋フーズ |
| 製造者 | : フジケンミンフーズ(当社子会社) |

「基本の牛めしビーフンの食べ方」

- ①松屋味付け焼ビーフンを裏面通り電子レンジで温める。
- ②松屋牛めし(別売)を裏面通り電子レンジで温める。
- ③温めたビーフンの上に温めた牛めしをかけるだけで完成♪

“めん”なので暑い夏でも
 つるつると食べやすい!

【コラボレーションのきっかけ】

ビーフンはお米から出来ているため、「牛めしの具をご飯のかわりにビーフンにかけたらおいしいのではないか」と当社担当者が考え、実際に試したところ想像以上においしく、ご飯にかける食べ方とは違ったおいしさや食感を楽しめることに気付きました。この驚きのおいしさを「おうちごはん」でも楽しんでもらいたいと思い、松屋のNo.1人気メニュー「牛めし」ならぬ「牛めしビーフン」専用の〈味付けビーフン〉を松屋フーズに提案したところ、そのおいしさ・面白さを理解していただき商品化に至りました。

(余談)

松屋フーズ瓦葺一利社長と当社会長高村一成が、株式会社東食出身であった縁で、会社トップ同士のスピード判断によって、コラボが成立しました。

【ねらい】

ケンミン食品

- ・ビーフンを知ってもらいたい（松屋ファンへのビーフン訴求）
- ・具を乗せる提案はあまりないのでビーフンの上にかけるという新しい食べ方や、お米のめんの楽しみ方を知ってもらいたい。

松屋フーズ

- ・具のバリエーションはたくさんあるが、ベースのごはんを変えることで定番以外の食べ方も見出したい
- ・セット販売により単価アップ、売上アップを図りたい

新たな可能性を発信し、新規顧客の獲得

●松屋 牛めしビーフン、オリジナルカレービーフンとは



×



セット販売価格（各 10 食入り）
8,000 円（税込・送料込）



松屋 牛めしビーフン定食



×



カレーとのセット販売はございません
がそれぞれでご購入いただけます。



松屋 オリジナルカレービーフン



×



セット販売価格（各 10 食入り）
11,800 円（税込・送料込）



贅沢なコラボ カレギュウビーフン

特製タレで煮立て仕上げた牛めしの牛肉本来の旨味とビーフンの出汁感がベストマッチしたコク旨ビーフンです。牛めしの具のタレをビーフンに吸わせてより一層深い味わいに。

すっきりとした辛さをお楽しみいただける、カレーのスパイシーな辛みとビーフンの出汁味がベストマッチした旨辛ビーフンです。

松屋旨味のハットトリック！カレー、牛めし、ビーフンの贅沢なコラボが楽しめます。

■ 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：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 5-1-1 <https://www.kenmin.co.jp/>

<参考資料>

その他の松屋フーズ×ケンミンコラボ商品
(企画：松屋フーズ 製造：ケンミン食品)



生協宅配専用で販売！～松屋監修～ 「松屋 釜仕込み肉じゃが春雨」

商品名：松屋 釜仕込み肉じゃが春雨
内容量：170g×2×24
発売日：2020年7月
販売先：コープデリ生活協同組合連合会

※お取扱いのない週、月もあります。

商品特徴：はるさめに、肉じゃがの定番具材であるじゃがいもや玉ねぎ、にんじん、豚肉を加え、直火釜で炒めた肉じゃが春雨です。甘辛い味付けでごはんが進む逸品です。

松屋フーズとは

1966年創業。牛めし定食事業、とんかつ事業、鮨事業、ラーメン事業、外販事業 他、フランチャイズ形態による飲食店業の技術、および経営指導。

創業以来、新メニューの開発に取り組んできており、次々と登場する新メニューは、伝統のレギュラーメニューと共に、松屋フーズのブランドバリューを高める原動力。

また、既に発売した商品も一段と高いレベルを求めて味のリニューアルを間段なく実施。お客様の投票による人気メニューの再登場や季節限定の定番化など、創意工夫を凝らし、お客様の多様なニーズにお応えできるよう、さらなる成長を目指す。

<https://www.matsuyafoods.co.jp/matsuya/>



みんなの食卓でありたい。



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/>



<会社概要>

| | |
|-------|---|
| 会社名 | ケンミン食品株式会社 |
| 本社所在地 | 〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号 |
| 代表者 | 代表取締役会長 高村一成 代表取締役社長 高村祐輝 |
| 創業 | 1950年3月 |
| 設立 | 1957年9月 |
| 資本金 | 9千200万円 |
| 売上高 | 81億円(2020年2月期) ※単体 |
| 従業員 | 199名(2020年2月現在) ※単体 |
| 事業内容 | ■ビーフン、フォー、ライスパスタ、ライスペーパー、冷凍食品、 烏龍茶、はるさめなどの製造、販売 ■直営レストランの運営事業 |

■ 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5-1-1 <https://www.kenmin.co.jp/>