



おかげさまで2020年に創業70周年を迎えます。

ケンミン食品株式会社

News Release

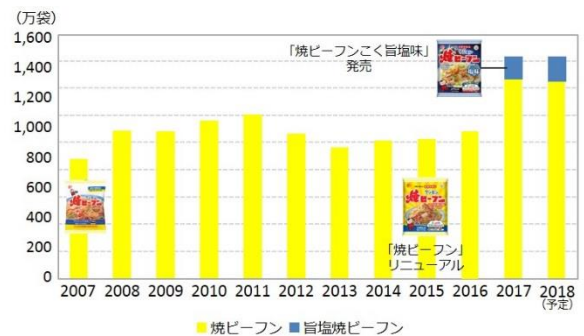
2020年に発売60周年！のロングセラー商品 「ケンミン焼ビーフン」にシリーズ第3弾となる新フレーバー登場 「オイスターソース味」を新発売！

- ① 2020年に「ケンミンの焼ビーフン」発売60周年を迎えるにあたり、シリーズ第3弾となる「オイスターソース味」を発売し、「ケンミンの焼ビーフン」シリーズのブランドおよび販売の強化を図ります。
- ② 「フライパン一つで簡単調理♪」で、「誰もがプロの味」を作る手軽さと美味しさが徐々に浸透し販売が増加しており、焼ビーフンの売上は2017年度前年対比128% *1、2018年度も好調を維持しています。
- ③ 中華料理店の焼ビーフンの味付けは「醤油味」、「塩味」、「オイスターソース味」の主に3つが存在し、現在シリーズ展開中の「鶏だし醤油味」、「こく旨塩味」につづき、「オイスターソース味」を投入し、レパートリーの拡充を図ります。

ケンミン食品株式会社(兵庫県神戸市・代表取締役社長:高村一成)は、「ケンミンの焼ビーフン オイスターソース味」を2019年3月1日に全国で新発売いたします。



調理例



*1 ケンミンの焼ビーフンブランド商品販売推移


「ケンミンの焼ビーフン」は1960年に発売された味付きの即席タイプのビーフンで、2020年に発売60周年を迎えます。フライパンにビーフンと具材、水を加えて蓋をし、3分加熱するだけで「誰でもプロの味」ができる手軽さと美味しさが人気を博し、売上は2013年から2017年の5年間で約1.5倍に上昇しています。大きな要因としては、2017年6月にTV番組に取り上げられたことにより、これまで焼ビーフンを食べたことがなかったお客様にも知っていただき、放映前に比べて焼ビーフンの年間売上が約28%上昇しました。また、ベーシックな「鶏だし醤油味」に加えて、2017年に「こく旨塩味」を新発売し、ブランド全体で好調な売り上げを継続しています。

中華料理店で提供される焼ビーフンの味付けは大きく分けるとベーシックな「醤油味」、あっさりした「塩味」、濃い目の「オイスターソース味」の3タイプ。このたび、現在シリーズ展開中の「鶏だし醤油味」、「こく旨塩味」の2品につづき、「オイスターソース味」を加え、焼ビーフンの味付けレパートリーを網羅します。濃い味がお好みの方やビーフンをおかずとして食べる方など、新たなニーズに応えたいという想いで開発いたしました。

【商品特徴】

- 特徴1 甘み、旨みのあるオイスターソースをベースに、コクのある味付けに仕上げました。
- 特徴2 繁盛店の味付けをヒントに紹興酒の香りを活かし、風味豊かに仕上げ、現在展開中の「鶏だし醤油味」、「こく旨塩味」の2品とは違った風味をお楽しみいただけます。
- 特徴3 一緒に調理する野菜の風味も美味しく召し上がりいただけるよう、上品な味付けに仕上げました。

商品概要

商品名	即席焼ビーフン オイスターソース味	商品 画像	
内容量	66.5g(ビーフン 50g、液体ソース 16.5g)		
商品形態	常温		
賞味期限	12ヶ月		
希望小売価格	110円(税抜)		
発売日	2019年3月1日		

ケンミンの即席ビーフンシリーズについて

「ケンミンの焼ビーフン」は1960年に発売したロングセラーの即席タイプのビーフンです。ベーシックな「鶏だし醤油味」に加えて、2017年春にあっさりした「こく旨塩味」、2018年秋にスープタイプの「即席汁ビーフン(リニューアル)」を発売。フライパン一つで簡単にできるビーフンシリーズです。

あっさりした 「こく旨塩味」



ホタテの風味と豚脂のこくが効いた、飽きのこないやさしい塩味です。
内容量 70g(ビーフン 50g、
液体ソース 20g)
価格 110円(税抜)

ベーシックな 「鶏だし醤油味」



味付けタイプのビーフンでゆで戻し不要です。鶏のだしが効いた昔ながらの醤油味です。
内容量 65g(味付きビーフン)
価格 110円(税抜)

スープタイプの 「中華風旨塩スープ」



お鍋ひとつで煮込むだけで手軽にできる、スープタイプのビーフンです。ごま油や生姜が効いた、中華風の塩味です。
内容量 81g(ビーフン 46g、
液体スープ 35g)
価格 110円

□ ■ ケンミン食品とは □ ■

ケンミンの焼ビーフンで知られる 1950年神戸創業のビーフンメーカー。社名は台湾出身の高村健民に因み、「健康(健)を皆様(民)に」を理念としている。国内ビーフン市場の約60%のシェアをもち、現在はビーフンの他にも、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。グルテンフリーがトレンドの欧米でも親しまれている。

■ 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 <http://www.kenmin.co.jp/>