



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

準備するのはレンジだけ！

新「エビ玉ビーフン」が誕生！

～冷凍焼ビーフン売上 No. 2 発売 30 年のロングラン人気商品～

- ① ケンミン食品冷凍食品の調理ビーフンシリーズにおいて、「焼ビーフン」に次ぐ長年売上 No.2 を継続している人気商品「エビ玉ビーフン」をリニューアル。(下表)
- ② エビ玉ビーフンは、エビと玉子の旨みに加え、国産野菜のやさしい甘みをお楽しみいただける焼ビーフン。今回、エビの濃厚な旨みをアップし、さらにごま油を加えることで、エビと玉子の香り立ちを良くし、風味豊かに仕上げました。
- ③ 国内工場(兵庫県篠山市)で調理・冷凍した商品で、ご家庭でレンジ加熱のみで召し上がっていただくことができます。



| | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|----|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1位 | 焼ビーフン | 焼ビーフン | 焼ビーフン | 焼ビーフン | 焼ビーフン |
| 2位 | エビ玉ビーフン | エビ玉ビーフン | エビ玉ビーフン | エビ玉ビーフン | エビ玉ビーフン |
| 3位 | 7種野菜の焼ビーフン | たらこ高菜のビーフン | たらこ高菜のビーフン | たらこ高菜のビーフン | 8種野菜の焼ビーフン |
| 4位 | カレービーフン | ベトナム風フォー | 8種野菜の焼ビーフン | 8種野菜の焼ビーフン | たらこ高菜のビーフン |
| 5位 | たらこ高菜のビーフン | 7種野菜の焼ビーフン | カレービーフン | 上海風炒めビーフン | カレービーフン |

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、冷凍「調理エビ玉ビーフン」を2019年3月にリニューアル発売いたします。

調理エビ玉ビーフンは30年近く長きにわたり、冷凍調理ビーフンシリーズのなかで人気を継続している商品で、こだわりのお米100%のビーフンに、えびと玉子を加えたやさしい味付けの焼ビーフンです。エビと玉子の他に国産ピーマンやにんじんといった彩りの良い野菜だけでなく、たまねぎやキャベツといった甘みのある野菜と一緒に炒め合わせ、具材の旨みを存分に引き出した味付けとなっています。

今回のリニューアルで、エビと玉子の香ばしさや旨味がより一層広がる味付けとなり、さらに愛される商品として改良いたしました。ベーシックなしょうゆ味以外のビーフンを試してみたい方にぴったりの焼ビーフンで、ご家庭でレンジ加熱のみで召し上がっていただけますので、時短として、また、食卓にもう1品というときにお役に立つことができる商品です。

■商品特徴

- ①やさしいテイストはそのままに、エビの濃厚な旨みをアップし、ごま油を加えることで、エビと玉子の香り立ちを良くし、風味豊かに仕上げました。
- ②キャベツを増量し、他ピーマン、にんじん、きくらげといった野菜を加え、彩り豊かな一品に仕上がりました。

■商品概要

商品名: 調理エビ玉ビーフン
 内容量: 180g
 商品形態: 冷凍
 賞味期限: 12ヶ月
 希望小売価格: 300円(税抜)

**□■ 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/>