

1 分 30 秒で簡単調理！紙カップのレンチンビーフンを開発 『北海道野菜のおかずビーフン（塩バター味）』 3/1 新発売

お母さんも大助かり！朝食やお弁当に最適！！北海道野菜たっぷりで栄養面も GOOD！！

ケンミン食品株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：高村祐輝）は冷凍食品『北海道野菜のおかずビーフン（塩バター味）』を3月1日に全国で発売いたします。北海道網走の工場で、北海道の野菜を使用し、北海道バターで味付けした、“北海道”にこだわったお弁当にぴったりの紙カップ入り冷凍ビーフンです。

〈開発の背景〉忙しいお母さんに最適！北海道のバランス野菜を使ったお助けメニュー！！

北海道産5種の野菜をバランス良く入れたメニュー。お米で出来ためんビーフンは、北海道の野菜と相性抜群。忙しく食事の準備をするお母さんのために、朝食にもお弁当にも「おかず」として食べるビーフンを開発いたしました。

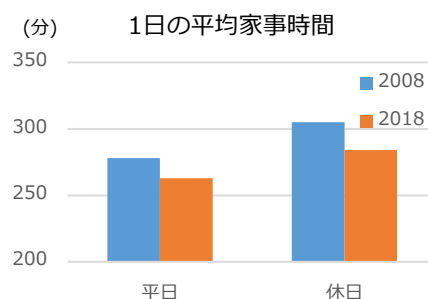
北海道は全国の野菜産出額

ランキング1位！

北海道の気候が甘味の強い、糖度の高い野菜、“大地の恵み”を生み出します。



平日の家事時間は10年前と比べて15分減少。休日では20分も減少しています。（全国家庭動向調査調べ）
家事に時間をさけない現代ママのため、1分30秒ですでにおかずビーフンを開発！北海道野菜が5種類も入っているため、栄養面でも安心！



北海道野菜のおかずビーフンの特徴

お米のめんビーフンと5種の北海道野菜を塩バター味で炒め、急速冷凍いたしました。紙カップに小分けにしており、電子レンジで温めていただくだけで朝ごはんのプラス1品おかずやお弁当にピッタリな商品です。

1.北海道産野菜のこだわり

寒暖差の厳しい北海道、日照時間の長い北海道、だからこそ甘味が強く、糖度の高い野菜が獲れるのです。この北海道野菜のうち、ビーフンとの相性の良いじゃがいも、たまねぎ、とうもろこし、にんじん、ほうれん草の5種類を使用いたしました。



2.ビーフンのこだわり

ビーフンの主幹工場であるKENMIN FOODS (THAILAND) CO.,LTD.にて、水や土壌環境豊かな土地で丹精込めてつくられた一期作の豊潤な米をタイで確保し、原料調達から製造まで現地で一貫した管理のもと生産されたビーフンを使用しております。

3.味付けのこだわり

塩味ベースに「北海道バター」を使用することで、コクのある風味豊かな『塩バター味』に仕上げています。少し濃い目の味付けでプラス1品おかずとして使っていただいても、お弁当のおかずに使っていただいても塩バターの風味をお楽しみいただけます。

商品概要

商品名：北海道野菜のおかずビーフン（塩バター味）
内容量：120g（4カップ入）
商品形態：冷凍食品
希望小売価格：350円（税抜）
賞味期限：12ヶ月
発売日：2020年3月1日



■ 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/>

活用例

お弁当にはもちろんのこと、その他にサンドイッチの具材としてパンに挟んだり、コンソメスープを注いだり、色々な食べ方ができます。彩の良い野菜と、濃厚な味付けで、時間がなくても簡単に多様なレシピにアレンジできます。



お弁当



サンドイッチ



コンソメなどを加えて
スープビーフン

北海道野菜の特徴

北海道は全国の農産物産出額ランキングで全国1位。全国の野菜産出額の9%、いも類産出額ランキングでは34%を担っています。じゃがいもは全国の79%、たまねぎは64%、とうもろこしは41%、にんじんは32%と多くの野菜で全国1位の収穫量を誇ります。

厳しい寒さの北海道ですが、夏に30℃を超えることも。しかし夜になるとグッと気温が下がり、寒暖差が激しくなります。この寒暖差こそが野菜の糖度を高める要因の一つ。また日照時間が長いことで光合成によって糖分を溜める時間が長くなり甘味が増すのです。今回は5種類の野菜をチョイスいたしました。

- じゃがいも…煮崩れしにくい「さやか」・「とよしろ」などの品種を使用。
- たまねぎ…生だと辛いのに火を通すとしっかり甘く、しゃきっと感も残っています。
- とうもろこし…全国の約3割の生産を占める北海道産のスイートコーンを使用。
- にんじん
- ほうれんそう

ビーフンの特徴

【野菜との相性】自社調査にてビーフンは「野菜に合うめんランキング」1位。具材の旨味を引き出すことに長けためんです。

【原料へのこだわり】タイの指定農場で豊かな水と土と共に丹精込めてつくられたアミロース含量が高い良質な硬質米を使用。また、配合を工夫し、時間が経ってもしなやかさと食感を保つビーフンを使用しております。

【製法へのこだわり】製めん時に蒸し工程を二度入れることにより、米めんならではのモチモチ食感と、めん強度を上げています。

【品質管理へのこだわり】ビーフンの製造工場であるKENMIN FOODS(THAILAND),LTD.にてグローバルな品質管理のもと製造しております。

野菜に合うめんランキング

1位	ビーフン
2位	中華めん(ラーメン)
3位	スパゲティ

*自社インターネット調査
2019年5月/全国/20~60代男女/n=2000



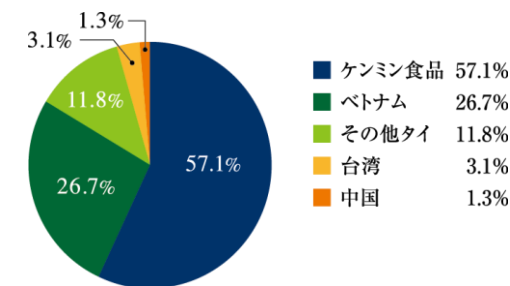
ケンミン食品とは

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。国内ビーフン市場の約60%のシェアをもつ日本一のビーフンメーカー。社名の「ケンミン」は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。2019年、地域未来牽引企業に認定。明治安田生命 J1 リーグヴィッセル神戸の2019-2020シーズンユニフォーム・パンツスポンサー。

<https://www.kenmin.co.jp/>



*市場シェア(日本税関2018調べ)



出典:日本税関2018年ビーフン輸入量(HSコード1902.19.010)

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/>