

～ケンミン食品 70 周年記念事業～

ビーフンの新たな魅力、発掘プロジェクト

トップシェフ数珠つなぎ『ビーフン Power Session』が始動！

8月18日
「ビーフンの日」公開！

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、70周年記念事業「ビーフン Power Session」を8月18日「ビーフンの日」から公式ホームページにて公開開始します。トップシェフによるビーフンの魅力を最大限に活かした家庭でも実践できるプロのコツ満載のレシピをはじめ、シェフと弊社社長との対談内容などを通して、ビーフンの新たな可能性を発信。ビーフンのさらなる価値向上を図ります。記念すべき第1回はミシュランで三ツ星を獲得した「祇園さゝ木」佐々木浩シェフが登場。庶民的なビーフンの固定概念を覆す、画期的なビーフンの世界をぜひお楽しみください。

ビーフン Power Session プロジェクト概要

タイトル：ビーフン Power Session

公開開始：2020年8月18日(火)

概要：創業から70年こだわりつくり続けてきた「お米100%ビーフン」を題材に第一線で活躍しているトップシェフの方々が至高のビーフンレシピを考案。ビーフンが持つ食材としての特長や価値を発掘するとともに新たな可能性を発信するプロジェクト。

※「祇園さゝ木」佐々木浩シェフを皮切りに「La Kanro」仲嶺淳一シェフなど豪華な超一流の約8名のシェフとセッションを行います。

実施内容

① シェフによるビーフンの魅力の発掘

和・洋・中、あらゆるジャンルのシェフが真剣にビーフンと向き合い、ビーフンの特徴やまだ気づいていない魅力を再発掘します。

② シェフ&社長対談

当社社長との対談によりシェフの思想や料理への考え方、ビーフンへの挑戦やレシピ考案にいたるいきさつを通して新しい可能性や魅力を発信します。

発信方法 特設ページでの公開

シェフの特別レシピおよびシェフ&社長対談の内容を、当社公式ホームページの特設ページで特別動画とともに公開します。

ビーフン Power Session 特設ページ <https://www.befun-power.com/>



記念すべき第1回は ミシュラン三ツ星「祇園 さゝ木」佐々木浩シェフが登場！

担当シェフ：「祇園 さゝ木」佐々木 浩 氏

公開開始：2020年8月18日(火)

内容：1) 佐々木浩シェフが「お米100%ビーフン」の魅力について語る！

2) 特別レシピの公開 ①牛ロースとビーフンの柳川風 ②鯖缶とたらこの冷製ビーフン
③炊き込みビーフン

Vol.1 祇園 さゝ木 佐々木 浩 シェフ

1961年奈良県生まれ。1979年に料理界へ。27歳で京都先斗町「ふじ田」の料理長兼店長を務める。36歳で独立。2度の移転を経て2006年、八坂通に100坪の一軒家を購入、現店舗を開店。全17席のカウンターは、昼夜共に一斉スタート。料理人と客人、店内に一体感を生む佐々木独特のスタイルは「さゝ木劇場」と称される。「ミシュランガイド京都・大阪 2020」三ツ星。

<http://gionsasaki.com/>



第1回 (vol.1) 解説 「祇園 さゝ木」佐々木 浩シェフ

■シェフが再発掘！お米 100%ビーフンの魅力

ビーフンはめんの形をしたお米

ビーフンは、茹で時間により食感がゴロゴロ変わるの面白いよね。また、ベースが米ですから。ビーフンとは味を含ませる食材やと思います。



①ケンミンビーフンならではの、変幻自在の食感の幅広さ

短めにゆでて氷水でしめ冷製にすると独特のコシと力強い食感になります。一方、1時間ほど炊飯器で炊き込むとプルプルとしたやわらかい食感になります。“のびる”という概念がなく、硬めからやわらかめまで料理によって自由自在に食感を楽しめる幅広さがビーフンの魅力の一つです。



②お米のめんならではの具材との相性の良さ

ビーフンと向き合うなかで考えた一番のポイントは「ビーフンは米」ということ。日本人が米を主食にさまざまなジャンルのおかずを食べると同様に、ビーフンはどんな具材、どんな味付けにも合うことが魅力です。



③お米 100%だからこそ 具材の味を抱き込み調和する力がある

中華麺と異なり、ビーフンは米できています。「左手にご飯、右手にお箸、ごはんを頬張りながらおかずと一緒に、口のなかでミキシングする」日本人の食文化と同様に、具材の味を抱きこみ、両方の味が調和できるのはビーフンならではの魅力です。ビーフンが具材の味を抱き込むことができるのは、味を染み込ませてもふやけてのびないという特徴にも起因しています。



シェフのビーフン特別レシピ

佐々木シェフが「材料は4つまで」「コンビニでも手に入るもの」「手順は4つまで」の3つのポイントにこだわった家で実践しやすいかつコツ満載のレシピです。

①牛ロースとビーフンの柳川風

ビーフンが和牛の旨み、出汁の旨みを十分に吸い、ビーフンのお米の味と融合することで、相乗効果でおいしくなります。やわらかい和牛と固めにゆでたビーフンの異なる食感も楽しめます。

https://befun-power.com/recipe/vol1/#recipe_01



②鯖缶とたらこの冷製ビーフン

標準4分より短めの3分で茹で、氷水でしっかりしめることで、ビーフンが驚きのコシがありもっちりとした力強い食感になります。鯖とたらこの旨み・塩味をまとい、鯖缶の油でマイルドな味付けの冷製ビーフンです。油があることでめん同士もくっつきにくくなっています。

https://befun-power.com/recipe/vol1/#recipe_02



③炊き込みビーフン

1時間炊き込んでも“のびる”ことなく、プルプルとしたやわらかい食感になります。出汁と具材の旨みをしっかり抱き込み、炊き込みご飯の美味しさと、繊細なやわらかい食感の両方が楽しめるメニューです。

https://befun-power.com/recipe/vol1/#recipe_03



ビーフン Power Session 特設ページにて動画公開中

シェフ考案の特別ビーフンレシピと、シェフが再発掘したビーフンの魅力を動画にて同時公開します。



Vol.1 佐々木シェフが再発掘した
ビーフンの魅力とレシピ動画はこちら

https://youtu.be/p1gQj_HN2KQ



Vol.2 La Kanro 仲嶺シェフ
9月公開予定！



参考資料

シェフのレシピで使用『お米 100%ビーフン』とは

70年の歴史で培った製めん技術を活かし、70年間つくり続けてきた当社を代表する商品で、「食品添加物不使用」、「食塩不使用」の米100%でできたビーフンです。70周年記念事業「ビーフン Power Session」に合わせ、2020年3月にパッケージを刷新し、「お米のめん」シリーズとしてリニューアルしました。米の生産者さんが使用する米袋をイメージしたクラフト紙調のデザインと、お米の形状をしためんロゴで当ブランドが“お米のめん”であることを表現しています。

米100%ならではの芳醇な香りとコシのある食感で、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。のびにくい特徴から多彩な加熱方法で様々なめんの質感・食感に変化することができることや、具材や出汁の味をめに抱き込ませることで、素材本来の風味を楽しめます。

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

ブランドサイト：<https://www.kenmin.co.jp/products/brands/okomenomen/>



お米 100%ビーフン



祇園 さゝ木

京料理の伝統をしっかりとふまえながらも、時に大胆に、時に繊細に、と自由闊達な技で佐々木シェフにしか作れない料理世界を構築。お客様の「おいしい・・・、いや楽しい。」の言葉のために、お客様が楽しみ、スタッフ全員が楽しみながら料理を出し、店内が一体感のある時間と料理を提供する。ミシュランガイド三ツ星獲得のお店。京都市東山区八坂通大和東大路東入小松町 566-27 (TEL) 075-551-5000
定休日：毎週日曜日、第2・4月曜日 不定休あり (変更になる場合がございます)
営業時間：LUNCH 12:00~12:30(L.O.) /DINNER 18:30~

<http://gionsasaki.com/>



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/>