

神戸南京町で最長1時間待ちの行列が出来る人気店
ユンユン
ビーフンと焼小籠包の専門店『YUNYUN』がルクア大阪に12月22日出店
～ 神戸南京町・心斎橋に続いて3店舗目。大阪梅田エリア初出店 ～

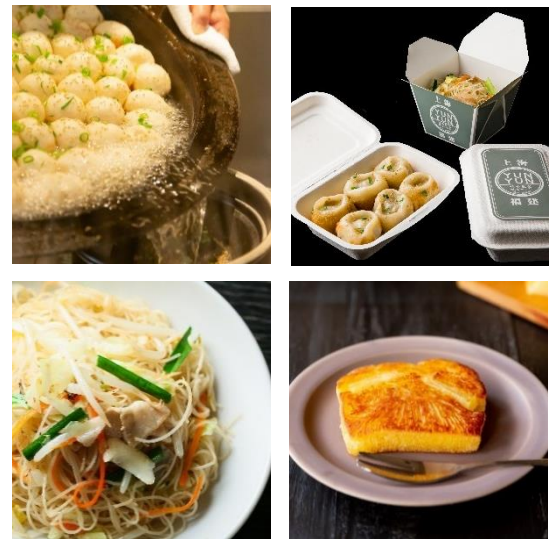
ケンミン食品株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:高村祐輝、以下ケンミン食品)の直営店、ビーフンと焼小籠包の専門店「YUNYUN(ユンユン)」の3号店を12月22日に大阪梅田に出店いたします。

出店先は大阪駅の商業施設「ルクア大阪」の地下2階「キッチン&マーケット」内で、神戸南京町・大阪心斎橋に続いて3号店目となります。関西最大のターミナル駅である大阪駅直結という好立地に加え、梅田周辺では「うめきた2期地区開発」など数多くの再開発が予定されており、今後更なる盛り上がりが見込まれるエリアです。

今回の出店に伴い、YUNYUNでは今後より一層、ケンミン食品のアンテナショップとしてビーフンをはじめとするアジアの優れた食と食文化を発信してまいります。



YUNYUN ルクア大阪店のイメージ



YUNYUN ルクア大阪店の料理イメージ

神戸南京町で大人気の「YUNYUN」とは

ケンミン食品のアンテナショップとして、1985年神戸南京町で開業。2017年に台湾フードや中華点心を楽しんでいただく、ビーフンと焼小籠包の専門店としてリニューアルし、「本場中国以上に中国を。南京町エクスペリエンス」をコンセプトとして、南京町にきた!という体験が体感いただけるよう、点心師など職人による手包みと焼きたての実演あり、スタイリッシュ立ち食いあり、本場中華街以上の中華街をお楽しみいただける店舗です。ケンミン食品秘伝の焼ビーフンや、1日5,000個焼き上げる焼小籠包が名物で、最長1時間待ちの行列ができる人気店です。*2019年ゴールデンウィーク中の計測



【新店概要】

店名：YUNYUN ルクア大阪店

所在地：〒530-8558 大阪府大阪市北区梅田3-1-3

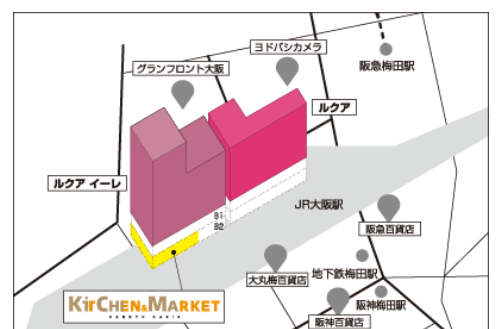
ルクアイーレ地下2階キッチン&マーケット内

開業日：2020年12月22日(火)

営業時間：11:00～23:00(キッチン&マーケットの営業時間に準ずる)

休業日：ルクア大阪の休館日に準ずる

URL：<http://www.k-yunyun.jp/>



■ ルクア大阪店限定メニュー！「ふかひれ姿煮焼ビーフン」

YUNYUN ルクア大阪店限定メニューとして、
1日10食限定の「ふかひれ姿煮焼ビーフン」を販売いたします。

ケンミン食品自慢の焼ビーフンに、ヨシキリザメの胸ビレを贅沢に約70gドドンとトッピングした豪華な一品です。焼ビーフンの香ばしい炒め感との相性抜群の塩味ベースの餡が食欲をそそります。

ルクア大阪店でしか食べることの出来ない特別な焼ビーフンをぜひご賞味ください。

【1日10食限定】ふかひれ姿煮焼ビーフン

価格：1,800円(税抜)



■ ご来店のお客様に「YUNYUN オリジナルれんげ」プレゼント！

オープン日の12月22日(火)から24日(木)までの3日間、1,000円(税込)以上お買い上げのお客様を対象に各日先着100名様に、YUNYUNオリジナル焼小籠包用れんげをプレゼントいたします。

右手にお箸を、左手にれんげを持って食べるスタイルを想定してオリジナルロゴが入っております。

焼小籠包用れんげで旨みたっぷりの肉汁スープをお楽しみください。

【キャンペーン概要】

実施店舗：YUNYUN ルクア大阪店

実施期間：2020年12月22日(火)～12月24日(木)

プレゼント条件：1,000円(税込)以上ご注文のお客様

※期間中各日100個限定

※お一人様一つまでとさせていただきます。



■ ビーフンと焼小籠包の専門店ならではの本格中華フード

ケンミン食品秘伝の「焼ビーフン」や、神戸南京町店で1日5,000個焼き上げる名物「焼小籠包」を始めとした、専門店ならではのこだわり本格中華フードをお楽しみいただけます。



■ □ 焼小籠包 □ ■
3個 389円(税抜)

モチツとした生地をカリッと香ばしく焼いた皮の中から熱々の肉汁スープがジュワッと飛び出す、当店特製の焼小籠包。スープは7時間煮込んだ秘伝の上湯スープ、餡は国産豚のみであまい旨味が自慢です。



■ □ 福建焼ビーフン □ ■
417円(税抜)

創業以来伝統の味。米だけでつくられた自社製のビーフンの香ばしさと旨味が特徴の逸品。注文ごとに鉄板で炒め、焼き立ての香ばしい香りとともにご賞味ください。



■ □ 海鮮焼ビーフン □ ■
741円(税抜)

看板メニューの福建焼ビーフンをベースに、中華の王道の三鮮、海老・イカ・ホタテ貝柱とともに炒め、海鮮の風味が合い交わり、美味しさの深みが増す絶品ビーフン。



■ □ 汁なし担担めん □ ■
417円(税抜)

KARA-1 グランプリ第2位受賞作品。胡麻香るコクと甘みの濃厚担担ソースと、もっちりもちの米めんが相性抜群の一品です。当店の隠れた人気商品。



■ □ 台湾魯肉飯(ルーローハン) □ ■
417円(税抜)

台湾名物「魯肉飯」、特製たれで甘辛く炊いた豚肉をのせた台湾小食。粗く大き目の豚肉に少し濃いめの味付けで、白いご飯がすすみます！自家製煮玉子を添えて。



■ □ 鳳梨黄金もち □ ■
ひと切れ 186円(税抜)

福建省廈門(アモイ)で人気の点心スイーツ黄金餅と台湾名物パイナップルケーキをフューチャリングした YUNYUN オリジナルスイーツです。

■ おうちでも本格中華を楽しめるお土産商品も充実！

おうちで過ごす時間が増え自宅で料理を作る機会が増えている今、おうちでも簡単に本格中華を楽しんでいただけるよう、YUNYUN では多彩なお土産商品をご用意しております。

YUNYUN の代表メニュー「福建焼ビーフン」で使用されているこだわりのお米 100%ビーフンや、人気メニュー「汁なし担担めん」を完全再現できる味付けソースと米めんのセットなど、YUNYUN オリジナルパッケージの商品を多数展開いたしております。



人気メニュー福建焼ビーフンで使用！
ケンミン食品のこだわりが詰まった
「お米 100%ビーフン」
150g(2~3人前) 250円(税抜)



汁なし担担めんを完全再現！
おうちで YUNYUN の味を楽しめる
「汁なし担担めん」
1箱 1人前 300円(税抜)



左記 2 品の他にも多彩なお土産商品を展開。

補 足 情 報

■ YUNYUN について

ケンミン食品のアンテナショップとして 1985 年に神戸 南京町で開業し、2017 年に台湾フードや中華点心を楽しんでいただく、ビーフンと焼小籠包の専門店としてリニューアル。点心師など職人による手包みと焼きたての実演あり、スタイリッシュ立ち食いあり、本場中華街以上の中華街をお楽しみいただける店舗です。

ケンミン食品秘伝の焼ビーフンや、1 日 5,000 個焼き上げる焼小籠包が名物で、最長 1 時間待ちの行列ができる人気店です。* 2019 年ゴールデンウィーク中の計測

【神戸 南京町 YUNYUN(ユンユン)】

所在地：〒650-0023 兵庫県神戸市中央区栄町通 1-3-17

営業時間：11:00~17:00

定休日：不定休

アクセス：JR 元町駅、阪神元町駅 東側改札から徒歩約 5 分



YUNYUN
コンセプト動画



また、2019 年の 9 月には大丸心齋橋店本館で、兵庫県外初(大阪初進出)で国内百貨店初・テナント業態としての出店も初となる 2 号店を出店いたしました。

【YUNYUN 大丸心齋橋店】

所在地：〒542-0085 大阪市中央区心齋橋筋 1-7-1 大丸心齋橋店本館地下 2 階

営業時間：11:00~21:00(LO20:00)※大丸心齋橋店に準ずる

定休日：大丸心齋橋店の休館日に準ずる



■ ケンミン食品について

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『最も長く販売されている焼ビーフンブランド』に認定されている。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/>



おかげさまで 2020 年に創業 70 周年を迎えました。

ケンミン食品株式会社

■ キッチン&マーケットについて

「阪急オアシス」が展開する「キッチン&マーケット」は、“買う・食べる・集まる”をコンセプトに、新鮮な食材や惣菜、グロッサリーを買って帰るだけでなく、物販エリアとダイニングエリアなど、食にまつわるすべてのシーンを融合させ、7 つのエリアのもと、食に関する新しい楽しみ方を提供してくれるお店です。

<https://www.hankyu-oasis.com/kitchenmarket/>

KitCHEN
&
MARKET
HANKYU OASIS