

## 70周年記念事業『ビーフン Power Session』第2弾 ビーフンがフレンチに！真っ白なお米のめんが3色のソースに大変身！ 「La Kanro」仲嶺 淳一シェフがビーフンの魅力を発掘

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」の第2弾「Vol.2 La Kanro 仲嶺淳一シェフ」ページを12月11日(金)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。

第2回はミシュランで一ツ星を獲得した「La Kanro」仲嶺淳一シェフが登場。ビーフンを「めん」から「ソース」や「衣」といった「副材料」としてとらえた、画期的なビーフンの世界をぜひお楽しみください。

### 第2回は ミシュラン一ツ星「La Kanro」仲嶺淳一シェフが登場！

担当シェフ：「La Kanro」仲嶺 淳一 氏

公開開始：2020年12月11日(金)

内容：1) 仲嶺淳一シェフが「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ビーフンの衣を纏ったオマール海老 タルタルソース

②白アスパラガスと貝類を使った3種の味を染み込ませたビーフンのソース仕立て

#### Vol.2 La Kanro 仲嶺 淳一 シェフ

1975年大阪府生まれ。大阪の会員制レストランで修業後、渡仏。パリの名門「アストランス」にて修業。帰国後、大阪のイノベティブレストラン「カモシヤ クスモト」で腕を磨き、2013年に独立。

うま味や酸味といった五味の潜在能力を緻密にコントロールした、感性に訴えかける料理をコースにて提供。

2020年9月に移転。

「ミシュランガイド京都・大阪 2020」一ツ星。

<https://www.lakanro.jp/>



ビーフンの衣を纏ったオマール海老  
タルタルソース



白アスパラガスと貝類を使った  
3種の味を染み込ませたビーフンの  
ソース仕立て

### ビーフン Power Session プロジェクトとは

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。2020年8月18日ビーフンの日より本格始動。

#### 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業界を代表する一流シェフが、ビーフンと対峙し向き合い、ビーフンの特徴や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トップシェフの流儀や料理への考え方、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、ビーフンの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/>



## 第2回 (vol.2) 解説 「La Kanro」 仲嶺 淳一シェフ

### ■シェフが再発掘！お米 100%ビーフンの魅力

～ビーフンを主素材のような存在感を持つ「副材料」に～

ビーフンは食感がある。固さの許容範囲が広いから家庭でも使いやすい。まだまだ掘り下げられていない食材やから可能性をすごい秘めた食材。ビーフンを欧米に持って行ったら、トップシェフたちにかかり受け入れられると思いますよ！



#### ① ケンミンビーフンならではの、料理に合わせてめんの変幻自在に

ケンミンビーフンはまっすぐなビーフンです。細く取り扱いやすいので、めんを切るなどして料理に合わせて長さをコントロールすることができます。また、カットして、断面を増やすことで色や味が入りやすくなります。



#### ②お米 100%ならではの 味と色づけが可能

お米だけでできているからこそ、めんの色は白。画用紙と同じように色がきれいに入ります。また味が染み込むため、咀嚼するとビーフンの味とソースの味が融合した味が生まれます。炭水化物としてのメイン食材ではなく、味を入れたビーフンをソースとして楽しめます。



今回のメニューではビーフンで3種のソースを作りました。酸味、塩味・辛味、旨味を表現するそれぞれのソースが、口の中で混ざって始めて生まれる美味しさを感じることができます。



#### ③ビーフンならではの揚げたときの香ばしさ

ビーフンを揚げるとサクサクと軽い食感になりますが、強力粉と水を加えてグルテンを出すことでザクザクした食感に。パン粉でもあられでもないお米 100%ビーフンならではの香ばしさが楽しめます。

### シェフのビーフン特別レシピ

#### ①ビーフンの衣を纏ったオマール海老 タルタルソース

ビーフンだけを揚げるとサクツとした軽い食感ですが、強力粉と水を加えてつなぎをつくることで、ザクザクとしたビーフンならではの香ばしい食感になります。また、好みの長さにカットすることで、存在感のある衣を表現できます。

[https://befun-power.com/recipe/vol2/#recipe\\_01](https://befun-power.com/recipe/vol2/#recipe_01)



#### ②白アスパラガスと貝類を使った

##### 3種の味を染み込ませたビーフンのソース仕立て

ビーツの赤、クチナシの黄、イカスミの黒。お米 100%ビーフンは真っ白なので、食材の鮮やかな色がきれいに入ります。また、ソースの旨みや香りをしっかりと吸収しつつ、ジュレと異なり形・食感が残ります。それぞれのソースと主となる素材を口内調味し、咀嚼で生まれる新しい味わいを楽しめるメニューです。

[https://befun-power.com/recipe/vol2/#recipe\\_02](https://befun-power.com/recipe/vol2/#recipe_02)



### 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.2 La Kanro 仲嶺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/rCfUP6FNQqQ>



Vol.1 祇園さゝ木 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](https://youtu.be/p1gQj_HN2KQ)



## 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のおゴで当ブランドが「お米のめん」であることを表現しています。



お米 100%ビーフン

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」のほか、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ん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/>



## La Kanro (ラ カンロ)

油脂分と塩を極力控え「食べ疲れない味」に重きを置き、うま味や酸味といった五味の潜在能力を緻密にコントロール。ミシュランガイド 一ツ星獲得のお店。

大阪市北区天神西町 3-9 NUI 南森町南側 (2020/9/14 移転)

予約：予約専用サイト OMAKASE

<https://omakase.in/ja/r/cm148961>

定休日：不定休

営業時間：[月～土] 18:00～

[日] 12:00～

<https://www.lakanro.jp/>



内観：シェフズテーブル



内観：個室1

### 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『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/>

