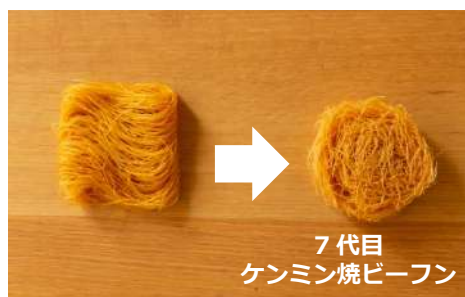


1960年初代誕生から『7代目ケンミン焼ビーフン』が3/1デビュー！ 四角から丸型に変更し、SDGs（健康維持・環境保護）などに対応した 次世代型商品に一新

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、今年で発売61年目の主力商品『ケンミン焼ビーフン』を6年ぶりに一新し、2021年3月1日に7代目として全国で発売します。ケンミン焼ビーフンはフライパンでの3分調理で、低カロリーで栄養バランスの良い食事ができる点がおうちごはんにマッチし、コロナ禍でのシリーズ売上は前年比約113%まで伸ばしました*。この先も長くお客様のお役に立つため、“人と地球にやさしい焼ビーフン”をテーマに、焼ビーフンの形状を丸型に改良し、さらに使いやすくなりました。

*3月～12月前年度比



ケンミン焼ビーフン 商品概要

商品名：ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油
内容量：65g 賞味期限：14か月
発売日：2021年3月1日
販売エリア：全国のスーパーマーケットなど
希望小売価格：115円(税抜)

商品を一新する理由およびポイント

①四角型から丸型へ

めんがほぐれやすくなり調理性が向上しました。フライパンに重ねることなく入れられるため、3食以上の調理でも使いやすくなりました。さらにアウトドア調理など様々な食シーンに対応します。



②人にやさしい：健康に配慮

・現代の味の嗜好に合わせ、また昨今の健康志向に対応し、野菜120gを入れて調度良い設計に裏面表記を変更しました。1日の1/3分の野菜が摂れるメニューとして、他の即席麺よりも健康的な食事が可能になります。

・表示通りに調理することでPFCバランス*が整ったメニューになります。

*PFCバランス：メニューに含まれるタンパク質(P)、脂質(F)、炭水化物(C)のカロリー比のバランス。それぞれP:13～20%、F:20～30%、C:50～65%に収まるとバランスが良いとされる。



③地球にやさしい：環境に配慮



丸型に改良したことで、パッケージサイズを約10%縮小することに成功しました。プラスチックゴミ削減に貢献します。またCO₂年間排出量を年間約1t削減できます。



『7代目ケンミン焼ビーフン』の特徴

●調理性が向上し、使いやすくなりました

- ・調理後のめんがほぐれやすく、食べやすくなりました。
- ・26cmフライパンに3食入れる場合、重なることなく並べることができるため、均一に調理できます。(図1)

●パッケージを刷新し、より見つけやすくなりました

集中視野の理論を活用し、上下の帯部分にケンミンコンセプトカラーの青色を配色することにより、中心の「焼ビーフン」に目が向きやすくなりました。ケンミンコンセプトカラーの黄色には「笑顔」を意味する「向日葵色」を採用し、青色は「濃桔梗色」で「真面目な社風」を表現しています。(上：商品パッケージ)

●様々な食シーンに対応

アウトドア専用の調理器具の形状に合い、調理適性が向上しました。近年拡大しているアウトドア市場の中で、キャンプや山登り食として「アウトドアで焼ビーフン」といった使用シーンが増えます。(図2)

新旧焼ビーフンの比較

	新焼ビーフン	旧焼ビーフン
形状	丸型	四角型
調理性	ほぐしやすさUP	塊になりやすい
年間CO ₂ 排出量 (kgCO ₂ e)	92,300	102,700
味	鶏だし醤油味	
内容量	65g	

年間
約1t
削減



〈参考資料〉

『ケンミン焼ビーフン』とは

1960年に誕生、2020年に60周年を迎えたロングセラー商品。味付きビーフン商品として世界初・世界オンリーワン*（自社調べ）であり、『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。鶏だしの効いた醤油味で味付けされ、ゆで戻し・調味料不要で、世界一簡単に美味しく料理できる米めん商品として、年間約1500万食を製造・販売。日経POSセレクトション平成売上No.1（その他即席めんカテゴリー）受賞。2020年12月より焼ビーフン専用新工場にて製造をスタート。2020年1月より「KENMIN Yaki Be-fun」をアメリカで販売開始。

ケンミン焼ビーフンの誕生

1950年にビーフンづくりを始め、ビーフンを食べたこともない、作り方が分からない、作っても失敗するという課題に創業者健民が挑戦し、1960年、ビーフンに味付けを施した「ケンミン焼ビーフン」を発明しました。ラーメンが瞬間油熱乾燥法で即席ラーメンを開発する一方、ビーフンはパフ化してしまうため油で揚げることができず、開発は容易ではありませんでした。品質の安定の困難を乗り越え、熱風乾燥を考案し、誕生当時からノンフライを実現しました。現在も味付きビーフンは世界に類がなく世界にひとつだけのオリジナル商品。時代を越えてお客様に喜んでいただけるよう、愛を米(こめ)てつくり続けています。



右から2人目 創業者高村健民

歴代ケンミン焼ビーフン



1960年、世界初の味付きビーフンとして初代「即席焼ビーフン」を発売。当時「即席」は手早く美味しい料理を出すことを意味し、最高の仕事としての誉め言葉でした。当時はカツオなどの魚介だしを使った味付けでした。

ビーフンを食べたこともない方により知っていただくため、パッケージに調理できあがり画像を載せ、配色などポップなイメージになりました。通常は倍量入ったWサイズとして販売。核家族化が進む社会に対応するため、半分の量のSサイズを展開し、こちらが現在の標準サイズとなりました。

ビーフン市場の拡大と生産量の増加に伴い、篠山工場（兵庫県）を1978年に開設し、製造を開始しました。「ケンミン焼ビーフン」として初めて、ケンミン坊やをパッケージに載せ始めました。

1970年頃よりインディカ米の輸入規制が始まり、ビーフンに適した米が入手できなくなりました。コシがありお米にこだわったビーフンをつくるため、2001年にタイ工場に製造を移管しました。また、健康志向の高まりを受けて、「カロリー」、「ノンフライ麺」を表記しました。

2008年、さらなるおいしさと安心を追求し、化学調味料無添加の鶏だしスープ、豚骨スープに変更。また、すりおろしたしょうがや玉ねぎを使用し風味も豊かになりました。調理工程を見直すことで、調理時間が従来の4分から3分と短縮となり、現代社会のニーズに対応しました。

2015年、商品コンセプトカラーの黄色（向日葵色）を大きく展開し、売り場で商品をより見つけやすく存在感を高めるため、デザインをリニューアルしました。焼ビーフンの味を「鶏だし醤油味」と定義し表記。その後の「こく旨塩味」「幻のカレー味」などシリーズ化の基礎となりました。

2021年、7代目となるケンミン焼ビーフンを発売。ビーフン国内市場ならびに世界的グルテンフリー需要拡大を見据え、タイ新工場を新設（2020年）し、世界初の最新技術の焼ビーフン専用製造ラインを導入。従来の生産量の約2倍の生産能力となりました。この先も長くお客様のお役に立つため、「人と地球にやさしい焼ビーフン」をテーマに、焼ビーフンの形状を丸型に改良し、さらに使いやすくなりました。プラスチックごみが削減できるなど、SDGsに沿った商品へ進化させました。

こく旨塩味が付いてくる特別限定パッケージ発売

7代目ケンミン焼ビーフン誕生に合わせて、シリーズ品のパッケージをリニューアルします。「ケンミン焼ビーフン鶏だし醤油味」3袋に、「ケンミン焼ビーフンこく旨塩味」が1袋付いてくる期間限定パッケージを3月15日より全国で発売します。



ケンミン焼ビーフン3袋こく旨塩焼ビーフン付商品概要

商品名：ケンミン焼ビーフン3袋こく旨塩焼ビーフン付
 内容量：265g (65g×3袋+70g) 賞味期限：12か月
 発売日：2021年3月15日 販売期間：約3か月間
 販売エリア：全国のスーパーマーケットなど
 希望小売価格：345円(税抜)

ケンミン焼ビーフンシリーズ

ベーシックな「鶏だし醤油味」に加えて、2017年春にあっさりした「こく旨塩味」、2018年秋にスープタイプの「ケンミン汁ビーフン(リニューアル)」を発売。2020年春にはスパイシーな「幻のカレー味」を発売しました。フライパン一つで簡単に調理でき、ご家庭のどんな野菜とも相性バッチリの「ケンミン焼ビーフン」シリーズです。

ベーシックな 「鶏だし醤油味」	あっさりした 「こく旨塩味」	スパイシーな 「幻のカレー味」	スープタイプの 「中華風旨塩スープ」
			
<p>味付けタイプのビーフンでゆで戻し不要です。鶏のだしが効いた昔ながらの醤油味です。 内容量 65g (味付きビーフン) 価格 115円 (税抜)</p>	<p>ホタテの風味と豚脂のこくが効いた、飽きのこないやさしい塩味です。 内容量 70g (ビーフン 50g、液体ソース 20g) 価格 115円 (税抜)</p>	<p>1980年代に発売した焼ビーフンカレー味を現代風にアレンジした、スパイスの香りと後味がクセになるスパイシーな焼ビーフンです。 内容量 58g (ビーフン 50g、粉末ソース 18g) 価格 115円 (税抜)</p>	<p>お鍋ひとつで煮込んで作るスープタイプのビーフンです。ごま油や生姜が効いた、中華風の塩味です。 内容量 81g (ビーフン 46g、液体スープ 35g) 価格 115円 (税抜)</p>

焼ビーフンブランドサイト

<https://www.kenmin.co.jp/products/brands/befun/>



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/>

