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

2021.2.1

# News Release

## ～コロナ禍の巣ごもり消費での即席袋めん好調が波及し新トレンド形成～

### 即席袋めんのエスニックバリエーション市場の120%拡大に販売を強化し対応

### 米粉専家（ビーフンせんか）『パッタイ』『汁なし担々めん』を３月１日リニューアル

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 、3月1日に2021年春夏商品として、米粉専家シリーズ『タイ風焼そばパッタイ』『四川風汁なし担々めん』をリニューアルします。昨春のコロナ禍の巣ごもり消費で即席袋めん市場が大きく伸長しました。同時に普段食べている即席袋めんとは違った気分転換できる当シリーズを含めたエスニック即席袋めんにも波及し現在も販売が好調です。特に伸長が著しい焼そば界の世界王者のタイ『パッタイ』と、四川省が起源の『汁なし担々めん』をリニューアルし、巣ごもりのおうちごはんで重要度が高まる気分転換できる商品の提供を強化します。

## リニューアルの背景

**①コロナ禍でエスニック即席袋めんの注目度が上昇（※グラフ1、グラフ2）**

巣ごもり消費では即席袋めんの需要が伸長し、エスニック即席袋めんは定番の即席袋めんの需要が収まる時期に大きく伸びました。定番の味に飽きを感じて違った味を求める消費者から需要が生まれたと考えられ、9-11月の出現店千人当たりのPOS販売金額は昨年比120%と新たなトレンドの兆しを見せています。

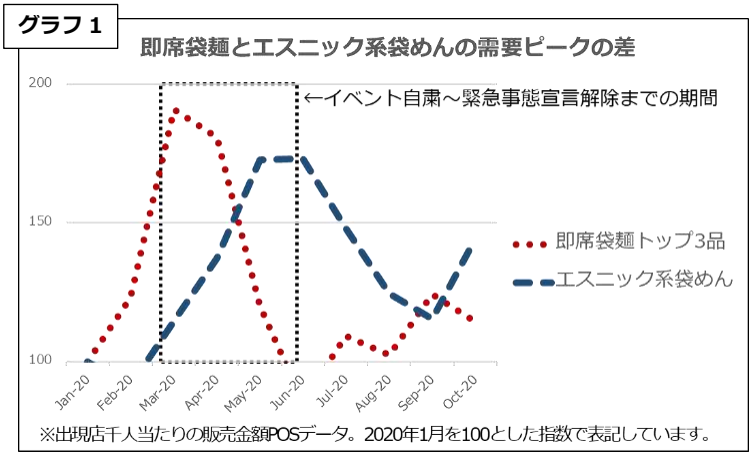
**②《焼そば界の世界王者》パッタイが大きく伸長（※グラフ2）**

タイの国民食パッタイは世界各国で外食、テイクアウト、家庭料理、冷凍食品として親しまれ《焼そば界の世界王者》とも呼ばれます（※2枚目資料）。日本でも人気の海外メニューですが、当社の既存商品では9-11月の出現店千人当たりのPOS販売金額が**昨年比290%**と他のエスニック即席袋めんと比べても著しい伸長をしました。当社ならではの調理性に優れた米めん製造技術と味づくり技術を活かして、本格的な味はそのまま**フライパン一つで簡単に料理できる**商品としてお届けします。

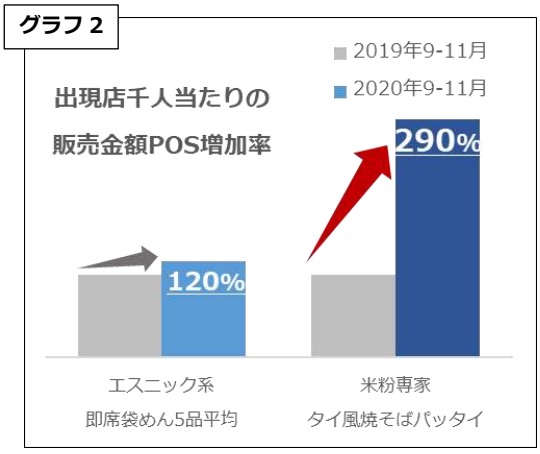
**③新パッケージの米粉専家シリーズが販売好調（3枚目参考資料③）**

昨年9月にリニューアルした当シリーズは華やかなパッケージデザインが人気で販売好調です。代表商品のフォーの9-11月出現店千人当たりのPOS販売金額は昨年比140%で推移しました。

グラフ1




グラフ2



## リニューアル商品の概要

### 米粉専家 タイ風焼そばパッタイ

〇もちもちした食感のお米の平めんに、魚醤とごまの香りを効かせた甘めの醤油味。酸味をおさえて食べやすく仕上げました。
〇ソースを加えた瞬間に広がる、アジアン屋台が楽しめる香り。
〇タイの国花とされるゴールデンシャワーの花と、アジアンリゾートで身に着けたいお洒落なパレオを連想させる、タイ伝統柄調の布をあしらったデザイン。

内容量：76g（米めん 50g、液体ソース 26g）
賞味期限：12 ヶ月
希望小売価格：160 円(税抜)

### 米粉専家 四川風汁なし担々めん

〇もちもちした食感のお米の平めんに、辛さだけでない濃厚なねりごまと味噌の旨みとコク、甘味が一体となったおいしさが楽しめます。
〇甜麺醤と香味野菜、香辛料が織りなす深い味わいが、中国の悠久の歴史の一端を彷彿させます。
〇四川省成都の市花である芙蓉の花と、中国で花の王と呼ばれる牡丹の柄の布をあしらった、アジアンな雰囲気満載のパッケージデザイン。

内容量：86g（米めん 50g、液体ソース 36g）
賞味期限：12 ヶ月
希望小売価格：160 円(税抜)

## 参考資料①　焼そば界の世界王者パッタイと四川省が起源の汁なし担々麺

### ①パッタイとは

タイ語で ผัด（パッド：炒める） ไทย（タイ：タイ国の）と書き、タイの屋台やレストランで提供される国民食ともいえるタイを代表するメニューです。お米の平めん ก๋วยเตี๋ยว（クイッティオ：ベトナムのフォーと同様のめん）をえびなどの具材と魚醤を中心とした塩味と甘味、酸味で味付けした世界の焼そばメニューです。

### ②汁なし担々麺とは

四川省で天秤棒に調理道具を担ぎ行商で提供されたのが発祥の麺類です。日本で担々麺はスープタイプのメニューをさしますが、これはもともとスープのない"汁なし"担々麺を日本で普及させるにあたってアレンジされたメニューです。味は醤油やねりごま、ピリリと香辛料が効いているのが特徴です。

**全都道府県制覇、世界中 1000 軒以上を食べ歩く焼きそば専門家のコメント**

**＝パッタイは焼きそば界の世界王者＝**今から約 80 年前、「シャム」から国名を変えたタイ王国は、新国名の浸透と国産米の消費増加を目的に新たな国民食を考案しました。米麺を炒めたその料理は、「タイ炒め」を意味するパッタイと名付けられました。世界に焼麺料理は数多くありますが、政府公認なのは「パッタイ」だけでしょう。激辛で知られるタイ料理ですが、パッタイは例外的に甘めの味付けが特徴です。子どもからお年寄りまで広い世代に親しまれ、欧米でも人気のメニューになりました。名実ともにパッタイは「焼きそば界の世界王者」なのです！　最近、日本で少しずつ専門店が増えているのは流行の兆しかも？　ご家庭でもお手軽に味わえるのは嬉しいですね。

**塩崎省吾氏：**焼きそば情報関連でテレビやラジオへの出演や記事執筆活動を行う。焼きそばブログ「焼きそば名店探訪録」管理人。Kindle 本『焼きそばの歴史《上》：ソース焼きそば編』の著者。日本のソース焼きそばだけでなく世界中の焼麺料理をカバーする広い知識をもつ専門家。

## 参考資料②　多くの方に知っていただく施策としてプレゼントキャンペーンを実施中

- **キャンペーン名：ごはんでアジア旅キャンペーン**
- **概　　要：**HIS とのタイアップでアジア各地のオリジナル＆かわいいバッグを用意しました。ツイッターキャンペーンを通じて毎月プレゼントします。
- **期　　間：2020 年 11 月 1 日（日）～2021 年 4 月 30 日（金）**
- **対象商品：米粉専家シリーズ**（ベトナム風フォー、台湾風白湯ビーフン、タイ風トムヤムビーフン、タイ風焼そばパッタイ、四川風汁なし担々めん）
- **プレゼント品：アジア各地のオリジナルバッグ**
  ベトナム：プラカゴバッグ、
  台　　湾：市場バッグ、
  タ　　イ：パーカオマーバッグ
- **応募方法：**ツイッター

キャンペーンサイト

## 参考資料③　«米粉専家（ビーフンせんか）»とは

2002 年に販売開始した本格ビーフンシリーズ。累計販売数は 1,500 万袋を突破。2020 年 9 月に『おうちごはんで一口食べるだけで、まるでその国に行って食べているプチトリップ気分が味わえる』アジアン袋めんとして新たに展開。既存の即席袋めんとは違ったビーフンならではの新しい袋めんの価値を提供します。

| 商品名 | NEW タイ風<br>焼そばパッタイ | NEW 四川風<br>汁なし担々めん | ベトナム風<br>フォー | 台湾風<br>白湯ビーフン | タイ風<br>トムヤムビーフン |
|---|---|---|---|---|---|
| 内容量 | 76g | 86g | 68.9g | 71g | 66g |
| 希望小売価格(税抜) | 160 円 | 160 円 | 160 円 | 160 円 | 160 円 |
| 商品画像 | | | | | |
| 商品特徴 | もちもちした食感のお米の平めんに、魚醤とごまの香りを効かせた甘めの醤油味。酸味をおさえて食べやすく仕上げました。ソースを加えた瞬間に広がる、アジアン屋台の香りが楽しめます。 | もちもちした食感のお米の平めんに、ぴりぴり刺激の旨辛ソース。ねりごまと甜麺醤、香辛料が辛さと甘さの中で織りなす味わいが、中国の悠久の歴史の一端を彷彿させます。 | ツルっとした歯触りともちもちした食感のお米の平めん。あっさり鶏ガラスープに魚醤の旨味を効かせ、コリアンダーが優しく香るスープ。屋台の素朴な美味しさが楽しめます。 | お米が香るシャキッとしたビーフンに豚骨ベースの白湯スープ。かつおの隠し味で台湾夜市のどこか懐かしい味が楽しめます。 | お米が香るツルミのあるビーフンに魚介ベースのスープ。レモングラスやこぶみかん、パクチーといったタイハーブの香りに気持ちが華やぐスープ。浜辺のレストランの味わいが楽しめます。 |

**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/