

宮崎県 × ケンミン

**創業 70 周年記念事業「47 都道府ケンミン焼ビーフン」の第 2 弾
販売予定数 12,000 個を 1 週間で完売した注目商品！
『宮崎ケンミン焼ビーフン』を 4/19(月)に再発売！**

大好評につき
再発売が
決定！

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、宮崎県との共同開発商品『宮崎ケンミン焼ビーフン』を 4 月 19 日に宮崎県内のスーパーおよびケンミン食品通販サイトなどで再発売いたします。『宮崎ケンミン焼ビーフン』は「47 都道府ケンミン焼ビーフンプロジェクト」の第 2 弾として、2 月 10 日『みやざき地頭鶏の日』に 12,000 個の数量限定発売をしました。多くのメディアに取り上げられ、店舗ではのぼりや POP 等でお客様にわかりやすく訴求したことで、約 1 週間で完売しました。大好評のうちに販売が終了したため、宮崎県やお客様よりもう一度販売して欲しいとのご要望を多くいただき、この度 32,000 個の数量限定で再発売します。



商品パッケージ



2/10 マックスバリュ宮崎駅東店での販売の様子



1 週間で完売！『宮崎ケンミン焼ビーフン』大好評の考察

① 宮崎県の特産品をふんだんに使用

宮崎県の特産品として「みやざき地頭鶏」や「みやざきビタミンピーマン」、「青ゆずこしょう」を使用しました。宮崎県の方々にとってなじみのある食材を多く使い、おいしく仕上げたことで SNS で多くの投稿があり、話題になったと考えられます。

② テレビニュースや新聞で多数報道

2 月 10 日の発売に先駆けて、2 月 8 日に宮崎県政記者室と神戸のケンミン食品をオンラインで結んでメディア向け記者発表を行いました。宮崎ケンミン焼ビーフンの特徴や宮崎県産品の素晴らしさを報道いただいたことで、宮崎県のお客様に注目されたと考えられます。

③ 宮崎県のスーパーでの大量陳列

宮崎県内のスーパーでは、店頭焼ビーフンののぼりや、宮崎ケンミン焼ビーフンができるまでの動画を放映し、広い売場で販売したことで、お客様の目に留まりやすかったと考えられます。

生産者、生産団体、消費者、販売店、県から多くの追加販売を望むお声をいただきました。そのような“お声”を受ける形で、原料を供給いただいている JA 日向や JA 宮崎経済連などと打ち合わせをし、来たる 4/19(月)に 32,000 個限定ではありますが、追加発売が決定いたしました。



左:ケンミン食品(株)
代表取締役社長高村祐輝

右:宮崎県郡司行敏副知事

宮崎県郡司行敏副知事のコメント

宮崎県のブランド食材である「みやざき地頭鶏」「みやざきビタミンピーマン」を使用した『宮崎ケンミン焼ビーフン』が沢山の方のご支持を受け増産されるとのこと、大変喜ばしく思っております。「みやざき地頭鶏」の炭火焼と柚子胡椒の豊かな風味にピーマンの食感が重なり、これまでに味わったことのない、大変美味しい焼ビーフンに仕上げていただきました。この『宮崎ケンミン焼ビーフン』を通じて、多くの方々に宮崎県産食材を味わっていただき、その美味しさを知っていただく機会となれば幸いです。

宮崎ケンミン焼ビーフンとは

みやざき地頭鶏炭火焼をはじめ、宮崎県産食材を使った冷凍の焼ビーフンです。ケンミン食品の焼ビーフンと宮崎県の特産品を組み合わせ、生産地である地元宮崎県で販売することにより、**地元特産品の地産地消**・そして**地域活性化**に貢献することを目的とした商品です。



商品パッケージ



調理イメージ

宮崎ケンミン焼ビーフン商品概要

商品名：宮崎ケンミン焼ビーフン
内容量：200g
賞味期限：12か月
再発売日：2021年4月19日(月)
販売店舗：コープみやざき共同購入、宮崎県内スーパーマーケット、みやざき物産館 KONNE、新宿みやざき館 KONNE、ピフテキの南海グリル 堺みやざき館 KONNE、ケンミン通販サイトなど
希望小売価格：387円(税込み)
商品形態：冷凍食品
調理方法：電子レンジ500Wで約5分30秒加熱

「宮崎ケンミン焼ビーフンができるまで」を動画で配信中

<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/36397.html>



直火回転釜で炒める様子



宮崎ケンミン焼ビーフンの特徴

① みやざき地頭鶏炭火焼を使用

みやざき地頭鶏は、肉が柔らかいながらも締まっていて、味わい深く旨みが強いところが特徴です。炭火で香ばしく焼いた地頭鶏を使用し、脂の旨みをビーフンにまとい合わせて炒め、香りも旨みも抜群です。丹念に焼き上げた炭火焼を JA 日向からご提供いただきました。



② 宮崎県産野菜を使用

当プロジェクトの目的の一つは、地元の野菜を使用し、地産地消と特産品の PR に貢献すること。県のブランド野菜「みやざきビタミンピーマン」を使用し、彩りと苦みのアクセントを加えています。太陽の光をたっぷり浴びたピーマンの風味がビーフンにマッチしています。



③ 宮崎県産柚子胡椒で味付け

みやざき地頭鶏の炭火焼に欠かせない柚子胡椒を味のアクセントに使用しています。宮崎県西都市の農業生産法人(株)かぐらの里の「青ゆずこしょう」を使用しています。



農業生産法人
かぐらの里

「銀」の柚子

購入者・流通企業の反応やコメント

生活協同組合コープみやざき共同購入
2月4回にて企画を実施。限定数量を
超えるご注文をいただき、組合員様から
多くのお声をいただきました。



コープみやざき共同購入 2月4回企画のチラシ

コープみやざき組合員様からのお声

- 新しい味にめぐり会えて嬉しかったです。もっと数があると良かったなあと思いました。(北小路店組合員様)
- この焼ビーフンめっちゃくちゃ美味しかった。次いつ載るっちゃうか〜?(宮崎西支所組合員様)

生活協同組合コープみやざき

商品本部仕入開発部 南園沙織バイヤーのコメント

以前に「千葉ケンミンビーフン」のお話を聞いた時から、「次はぜひ宮崎で！」とお願いしていましたので、発売が決まった時はとても嬉しく思いました。試食すると炭火の香ばしさとピーマンの苦みがマッチし、柚子胡椒がよいアクセントになってとても美味しかったのですが、価格がかなり高かったので、売れるかどうか半信半疑、でも面白い商品だからやってみよう！という気持ちで取扱いを決めました。ところが発売前からテレビ等での報道があり、コープみやざきにも「いつから買えますか？」という問い合わせが殺到、1日も経たずに売り切れた店舗も多く、共同購入でも確保数を大きく超えるご注文があり、反響の大きさに驚きました。実際に召しあがられた組合員さんからも、「美味しかった！」の声を多くいただいています。今でも「また発売にならないのですか？」と問い合わせがありますので、4月の再発売でもかなりご利用されると期待しています。

47都道府ケンミン焼ビーフンプロジェクトとは

創業 70 周年の感謝の気持ちを日本全国の皆さまにお伝えしたい。野菜との相性が抜群のケンミン焼ビーフンと地元の野菜や特産品がコラボし、地元の皆さまとつながり、『地産地消と地域活性化と地元の情報発信に貢献するプロジェクト』です。本来の社名の由来は創業者に因み、健康(健)を皆さまに(民)ですが、社名が“ケンミン食品”だからこそ言える“47 都道府ケンミン焼ビーフン”を、日本全国“ケンミン(県民)”の皆さまとともに開発し、各都道府県オリジナルの焼ビーフンを通して、地域の特産品や魅力を発信します。



第1弾は千葉県とタイアップし、6月15日千葉県民の日に合わせて、「千葉ケンミン焼ビーフン」を発売しました。千葉の旬の野菜を使用したため1万食の限定販売でしたが、好評につき1か月で完売しました。

千葉ケンミン焼ビーフンについて

<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/31579.html>



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年ひょうごオンラインワン企業に認定。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/>



ケンミン食品株式会社

■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社マーケティング部 担当: 岩本 TEL: 078-366-2054 e-mail: t-iwamoto@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/>