



## 兵庫県の特産品 × ケンミン

### 「47 都道府ケンミン焼ビーフン」の第 3 弾

『淡路島産新玉ねぎを使った“兵庫ケンミン焼ビーフン”』を開発！

5 月 17 日から全国の生活協同組合などで発売開始！！

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、兵庫県の特産品『淡路島産新玉ねぎ』を使った冷凍焼ビーフンを開発し、5 月 17 日(月)に全国発売いたします。

創業 70 周年記念事業として「47 都道府“ケンミン”焼ビーフンプロジェクト」を昨年 6 月にスタートしました。各都道府県の農産品や特産品などその土地土地で収穫や加工された食材を使った焼ビーフンを開発・発売し、PR することで地元食材の発展と地域活性化に貢献するプロジェクトとして、第 1 弾「千葉」、第 2 弾「宮崎」に続く第 3 弾として、兵庫県の特産品である『淡路島産新玉ねぎ』を使った焼ビーフンを全国の生活協同組合(チラシなどを活用した共同購入や通販サイトなど)で発売いたします。



竹原物産(株)所有の淡路島の玉ねぎ畑

左:ケンミン食品(株)高村祐輝  
右:竹原物産(株)竹原社長



採れたての出荷前新玉ねぎ



丸かじりでも食べられるほど甘く、美味しい淡路島の新玉ねぎをいただく高村祐輝

### 開発の背景

1950 年兵庫県にて創業し 70 年を迎えることが出来ました。70 年の感謝の気持ちを日本全国の皆さまにお伝えしたいとの思い、そんな思いをまずは地元兵庫県からスタート出来ないかと考え、新玉ねぎの収穫真っ最中だった 2019 年の春に開発をスタートしました。何度も試作を重ね、工場テスト製造をおこない、パッケージ作成そして販売提案などすべての準備を整え、あとは 2020 年の収穫時期を待つのみというところまで来ていました。しかし、新玉ねぎの収穫が近づくにつれ、新型コロナウイルスの影響は大きくなり、工場では計画的な生産から緊急事態の生産体制に移行せざるを得ませんでした。メイン食材である淡路島産新玉ねぎの収穫時期が終わり、予定していた商品は残念ながら発売することは出来ませんでした。2019 年春の開発から 2 年の時を経て、2021 年の春に全国に向け発売することとなりました。

### 『淡路島産新玉ねぎを使った“兵庫ケンミン焼ビーフン”』の商品概要



商品パッケージ



調理イメージ

商 品 名：淡路島産新玉ねぎを使った  
“兵庫ケンミン焼ビーフン”

内 容 量：180g

賞 味 期 限：12 ヶ月

発 売 日：2021 年 5 月 17 日(月)

販 売 店：ケンミン食品通販サイト、全国の生活協同組合(共同購入)など

希望小売価格：270 円(税込み)

商 品 形 態：冷凍食品

調 理 方 法：電子レンジ 500W で約 4 分 20 秒加熱

## 兵庫ケンミン焼ビーフン商品特徴

### ① 「淡路島産新玉ねぎ」を指定使用！

今回の商品については、兵庫県の淡路島で育てられ、今年の春に収穫された新玉ねぎにこだわり、原料の調達をしています。淡路島の多くの生産者を取りまとめ、且つ自身も生産されている竹原物産(株)を直接訪問し、何度も打ち合わせを重ね、さらにカット野菜工場との連携を図った上で調達ルートを確立しました。



### ② ケンミン製法にピッタリな食材！

生食用として多く用いられる新玉ねぎ。しかし、水分が多い新玉ねぎは加工食品としての取り扱いが難しいとされています。一方で、当社の冷凍焼ビーフンの調理法に適した原料であることが判明しました。冷凍食品の工場の多くはめんはめん、具材は具材で調理し、最後に合わせる製法が主流の中、ケンミン食品の工場では食材とビーフンを一緒に直火回転釜を使って炒めています。だからこそ、加熱時に出る新玉ねぎの水分や甘味・旨味を逃すことなくビーフンに吸わせることが可能です。この製法により、原料投入時配合で約30%の新玉ねぎを配合することが出来、新玉ねぎ本来の美味しさを味わえます。これこそがこの商品のおいしさの秘訣です。

淡路島産新玉ねぎとは。。。 瀬戸内海特有の温暖な気候と海に囲まれた風土の淡路島で栽培・収穫された玉ねぎ。辛み、渋みが少なく、甘くてみずみずしく、肉厚が特徴の品種です。そもそも『新玉ねぎ』に厳密なルールはありません。ただ、概ね次の3点の意味から表現されているケースが多いとされています。①出荷時期を意味した表現②早晩性を意味した表現③収穫後の取り扱いを意味した表現。その中で弊社としては「その年の春に収穫された、早生・中生の種に限定し、且つ収穫後強制乾燥ではなく、自然乾燥をさせ速やかに出荷したもの」と定義し、取り扱いを行っています。

## 生産者の声



「玉ねぎ愛」を語る竹原正記社長

### 竹原物産株式会社

#### 竹原正記代表取締役社長のコメント

この度は、ケンミン食品様の商品に私共の新玉葱「淡路島の極味(きわみ)玉ねぎ」を使っていたることになり、社員一同大変嬉しい限りです。また、全国の生協様で販売される商品と伺い、更に気合が入っております。

私は淡路島産新玉葱のブランド価値を更に高め、産地を守るにはより一層美味しく安定した味の玉葱栽培を確立すべきだと考え、日々玉葱と戯(たわむ)れています。

素材が美味しければ料理も美味しく引き立ちます。美味しい物を食べると人は笑顔になれる。これ最高！

畑で高村社長と新玉葱「淡路島の極味(きわみ)玉ねぎ」を丸かじりしました！我ながら旨かった～！

みんなの思いの詰まった『淡路島産新玉ねぎを使った兵庫ケンミン焼ビーフン』を是非お召し上がりください。

**竹原物産株式会社について** 昭和20年創業、南あわじ市に本社を置き、自社でも年間800tもの「極味(きわみ)玉ねぎ」を生産する農家でありながら、60軒余りの生産者を取り纏めて卸販売をおこない、自社でオニオンソーテーやフライドオニオンなどの加工も手掛け、カレーやドレッシングなどの開発もおこなう、淡路島産玉ねぎの本来のおいしさを伝える玉ねぎ創造企業。(「淡路島の極味(きわみ)玉ねぎ」:慣行栽培品と違い、土壌改良用肥料・生育用肥料にこだわり栽培している竹原物産株式会社独自のブランド玉葱。商標登録第5732825号) <http://takeharabussan.co.jp/>



## 販売者の声

### 生活協同組合コープこうべ

#### 商品部日記総菜食品 井川健二バイヤーのコメント

2020年の1月頃にお話をいただきました。プロジェクトの主旨や製品のコンセプトをお聞きし、同じ兵庫県の一員として是非とも参加したいと感じました。また、試食でいただいた「兵庫ケンミン焼ビーフン」自体が新玉の甘みがあり、とても美味しかったことを憶えています。しかし、残念ながら新型コロナウイルスの影響もあり、2020年の企画が出来ないとお聞きし、正直残念でした。ただ、2021年の今年、ようやく組合員様のお手元にお届け出来ることを大変楽しみにしています。また、兵庫県の特産品で有る淡路島の新玉が全国に拡がることを期待しています。ともに頑張りましょう！

**生活協同組合コープこうべについて** 生活協同組合コープこうべは1921年に誕生しました。組合員や地域のくらしを支え、豊かにする事業や活動を展開しています。一人ではできないことも、みんなの力を合わせて、願いや夢をかたちにします。コープこうべは「愛と協同」の精神を原点に、これからも歩み続けます。 <https://www.kobe.coop.or.jp/>



## 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”だからこそ言う“47 都道府ケンミン焼ビーフン”として、次の 2 点を目的に取り組んでいます。

- ①ビーフンを通して日本の地域活性化に寄与すること
- ②地域の人々をはじめ商品を通して、  
地域の特産品の美味しさを知っていただき地産地消を推奨すること

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>



第 2 弾は宮崎県とタイアップし、2 月 10 日『みやざき地頭鶏(じとっこ)の日』合わせて、「宮崎ケンミン焼ビーフン」を発売しました。宮崎の特産品みやざき地頭鶏の炭火焼と宮崎県のブランド野菜みやざきビタミンピーマン、宮崎県産青ゆずこしょうをアクセントに使用しています。初回 1 万 2 千食の限定販売をしましたが、およそ 1 週間で完売。消費者の皆さま、みやざき地頭鶏事業協同組合や JA 宮崎経済連などの生産者や生産団体、コープみやざきやイオンやマックスバリュの販売店、そして宮崎県からも多くの追加販売のご要望をいただき、4 月 19 日に 3 万 2 千食を追加発売することとなりました。

宮崎ケンミン焼ビーフンについて

<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/38231.html>



## 47 都道府ケンミン焼ビーフン

### プロジェクトが求めるもの

生産者、各都道府県、販売店、消費者、ケンミン食品、と関わる全ての人が良い状況 (WIN×5) であることを目指しています。



兵庫県の特色ある農林水産物とコラボし、地元の生産者様を含め、地域を活性化したい。

生産者



兵庫県産の農林水産物で作った商品をお届けし、地産地消を推進したい。また、日本全国に兵庫県の食の魅力発信したい。



おいしいはもちろんのこと、安全で安心、且つ特徴ある商品をお届けしたい。

販売店

WIN×5

兵庫県

関わる全ての人  
笑顔になれることを  
目指しています。



兵庫県産の農林水産物で作った商品をお届けし、改めて地元食材の魅力を再発見していただきたい。

消費者



「野菜と一緒に食べておいしいケンミン焼ビーフン」でお客様の健康に貢献したい。

ケンミン

## 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/>



■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 広報室 担当：岩本 TEL：078-366-2054 e-mail：[kenminpr@kenmin.co.jp](mailto:kenminpr@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/>