

秋田県の特産品 × ケンミン

「47 都道府ケンミン焼ビーフン」 第4弾

秋田を代表する特産品「いぶりがっこ」と「しょつつる」を使った『秋田ケンミン焼ビーフン』を

8月29日 秋田「県の記念日(150周年)」に発売!!

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、秋田県と連携し、県の特産品を使った冷凍焼ビーフンを開発し、誕生150年を迎える秋田県の日、8月29日に『秋田ケンミン焼ビーフン』を発売します。

ケンミン食品では、各都道府県の農産品や特産品などその土地で収穫・加工される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を2020年に立ち上げました。第1弾「千葉」、第2弾「宮崎」、第3弾「兵庫」に続く第4弾として「秋田」で実施し、同県を代表する特産品の「いぶりがっこ」と「しょつつる」を使った『秋田ケンミン焼ビーフン』が完成しました。

発売に先立ち、8/19に秋田県庁にて、メディア向け発表会を開催します。

『秋田ケンミン焼ビーフン』商品概要

商品名：秋田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8月29日

希望小売価格：430円(税込み)

商品形態：冷凍食品

主要原料：ビーフン、たくあん漬け(いぶりがっこ)、魚醤(しょつつる)、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、エビ、イカ

調理方法：電子レンジ500W約4分

販売チャネル：東北エリアの生活協同組合(共同購入)、秋田県内スーパー、秋田県産品プラザ(秋田市)、あきた美彩館(東京都港区)、ケンミン食品通販サイト



商品画像(表面)



調理イメージ



秋田県

× ケンミン
焼ビーフン



秋田県佐竹敬久知事

秋田県佐竹敬久知事のコメント

この度、ケンミン食品株式会社と秋田県とのコラボレーションにより、「秋田ケンミン焼ビーフン」が発売されることとなりました。この商品は、秋田を代表する特産品を取り入れた秋田らしい逸品となっております。「しょつつる」の旨味に加え、えび・いかの海鮮風味と相まって味が深まり、「いぶりがっこ」の特徴である薫りと食感もアクセントとなり、とても美味しく出来上がっていますので、皆様、どうぞお召し上がり下さい。今回の取組により、県内外における県産食材の認知度がさらに高まり、消費拡大に繋がることを期待しています。

メディア向け発表会概要

日時：2021年8月19日(木)11:30~12:30

内容：商品発表会

場所：秋田県庁 本庁舎2F プレゼンルーム

式次：11:30~ コラボ商品開発の経緯説明

ケンミン食品(株)代表取締役社長

高村祐輝(リモート参加)

11:35~ いぶりがっこ紹介

秋田県いぶりがっこ振興協議会会長

鈴木辰美

11:38~ しょつつる紹介

しょつつる研究会会長

高橋信一

11:41~ 秋田ケンミン焼ビーフンの商品紹介

ケンミン食品(株)マーケティング部

岡本絵里(リモート参加)

11:50~ 試食、質疑応答

12:10~ 写真撮影(商品・盛付例)、

個別インタビュー

12:30 閉会

※発表会参加については、4枚目の返信用紙にてお申込みください。

■ 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：田中 TEL：078-366-2054 e-mail：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/>

開発の背景

今年2月、秋田県内で開発された米の活用で、秋田県湯上市との包括連携協定を締結したことをきっかけに、秋田県と“したげうめえ〜”焼ビーフンを開発することを目的に企画がスタートしました。秋田らしい食材とは何か、その中でビーフンと最高の相性を持つ素材は何かを、秋田県の担当部署と検討を重ね、多くの食材で試作をした中から、特産品の代表格である「いぶりがっこ」と「しょっつる」を選定しました。二つの原料の業界団体である秋田県いぶりがっこ振興協議会、しょっつる研究会の協力を得て開発したコラボ商品です。

『秋田ケンミン焼ビーフン』の商品特徴

①いぶりがっこの存在感を楽しむ。薫り、そして食感！

樫(なら)の木や桜の木で燻(いぶ)された、秋田県産いぶりがっこを使用。レンジ調理中から、いぶりがっこ独特の薫りに食欲をそそられ、噛めば噛むほど燻製の薫りが口いっぱいに広がります。独特の食感は冷凍でもしっかりと残っています。クセになるパリパリ食感をお楽しみください。



いぶりがっことは・・・大根を漬ける際、一般的には天日干しをして漬け込む「たくあん」に対し、囲炉裏の上に吊るされた大根は自然と燻され、その大根を漬けたことが「いぶりがっこ」の始まりとされています。冬の寒さ、雪の多さにも負けず、家族に美味しいものを食べさせたいという「お母さん」たちの知恵の結晶が「秋田いぶりがっこ」の起源です。



②ハタハタ 100%で作ったしょっつるのまろやかな風味とうま味！

ハタハタ 100%で作った臭みのないまろやかな風味が特徴の秋田県産しょっつるを使用。しょっつるは火を通すことで、甘さとコクが増し、全体の味付けに深みと厚みが加わります。うま味成分のグルタミン酸や甘み成分のアラニンなどが多く含まれており、焼ビーフンの美味しさの素になっています。



しょっつるとは・・・新鮮な魚のうまみが濃縮された秋田の伝統調味料。魚介類に食塩を加え、消化酵素や麴の働きにより半年から2年以上の時間をかけて製造されます。

③えび、いか、しょっつるが活きる塩ベースの味付けを採用！

いぶりがっこの薫り、しょっつるのうま味を最大限に引き出すため、シンプルに塩ベースの味付けを採用。焼ビーフンならではの野菜・米めんの美味しさを生かしつつ、えび、いかの海鮮具材や秋田食材の旨味の相乗効果も相まって、シンプルながら“深み”のある焼ビーフンに仕上げました。



④旨味を逃さないケンミンならではの製法がおいしさの秘訣！

冷凍食品工場の多くは、めんと具材は別々に調理し、最後に合わせる製法が主流です。しかしケンミン食品の工場では、ほとんどの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ので、具材と調味料の薫り・風味・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。この製法こそがケンミン商品のおいしさの秘訣です。



生産者の声

秋田県いぶりがっこ振興協議会 鈴木辰美会長のコメント

秋田県いぶりがっこ振興協議会は、秋田県の貴重な食文化としてこれまで受け継がれてきた、いぶりがっこのブランド確立と今後の発展を目指すことを目的として設立された協議会です。いぶりがっこは、ブランド保護の観点から製造基準等について検討を重ね、平成29年9月に農林水産省の地理的表示(GI)保護制度に申請し、令和元年5月8日に登録となりました。県内のいぶりがっこ製造業者や県など関係機関・団体が連携し、いぶりがっこのブランド化と技術研鑽及び品質向上、販路拡大に向け、オール秋田で取り組んでいます。この商品をきっかけに、いぶりがっこを多くの方に楽しんでいただきたいと思います。



<https://www2.chuokai-akita.or.jp/iburigakko/index.html>

しょっつる研究会 高橋信一会長のコメント

現在、秋田県内では8社のメーカーによってイワシ、サンマ、アジ、ハタハタ、タラ、イワナなど様々な原料からしょっつるが作られており、様々な風味のしょっつるをお客様へ届けております。しょっつるは焼きそばやラーメン、うどんなどの麺類や海鮮料理、定番のしょっつる鍋、鶏肉料理、卵料理などに、とても相性が良いです。しょっつる研究会はしょっつるの伝統を守りつつ、新しい味の創造を目指しております。秋田ならではの「しょっつる味」が活きた焼ビーフンをお楽しみください。



秋田県の声

秋田県観光文化スポーツ部秋田うまいもの販売課 担当者のコメント

「秋田ケンミン焼ビーフン海鮮しお味」を通して、秋田県を代表とする特産品である「いぶりがっこ」と「しょつつる」のありそうでなかったコラボレーションを実現することができました。「いぶりがっこ」と「しょつつる」の良さを県内外の方に改めて認知していただけたと思います。秋田がいっぱい詰まった今までにない一品を味わってください。

秋田「県の記念日」とは・・・1871年(明治4年)の廃藩置県によって誕生した“秋田県の誕生日”を、「県の記念日」として1965年(昭和40年)に制定。今では県有施設などの一般公開など様々なイベントが開催されている。

販売者の声

コープ東北サンネット事業連合 共同購入商品本部冷凍食品担当 大友美知子バイヤーのコメント

ご提案いただいた最初の感想は、面白い！でもどんな味？その後の試食で最初の感想は大きな驚きに変わりました。美味しい！コープ東北宅配では毎週、東北6県の組合員様に宅配チラシ Week をお届けし、ご利用いただいております。ケンミンさんのビーフン、はるさめは中でも人気商品の1つです。今回の秋田ケンミン焼ビーフンはぜひ、東北6県の組合員様に食べていただきたい商品。必ずご満足いただけるものと思います。これを機にご家族で地元の食材についての話題で盛り上がっていただけたら、なお嬉しいです。

コープ東北サンネットとは・・・1995年設立。コープあおもり、青森県民生協、いわて生協、コープあきた、生協共立社、みやぎ生協、コープふくしま、コープあいづからなる組合員数185万人を超える、東北地方にある生活協同組合の事業連合。人と人の結びつきにより、より良い暮らしの実現を目指しています。

47都道府県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都道府県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】千葉県とタイアップし、昨年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、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。



【第2弾】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。みやざき地頭鶏の炭火焼とみやざきビタミンピーマン、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1万2千食がおよそ1週間で完売。多くの追加販売のご要望をいただき、4月19日から3万2千食を追加発売しています。



【第3弾】兵庫県の特産品である淡路島産新玉ねぎを使った「兵庫ケンミン焼ビーフン」を5月17日に全国の生活協同組合にて発売。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された、甘くてみずみずしく、肉厚が特徴の新玉ねぎを、他の食材やビーフンと一緒に直火回転釜を使って炒めています。新玉ねぎ本来の美味しさを味わえる、甘みが詰まった一品です。



47都道府県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。



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49.5%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、ライスパ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：田中 TEL：078-366-2054 e-mail：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/>

