

大好評につき
再発売が
決定!

宮崎県 × ケンミン

販売予定数(発売から6ヵ月販売予定)を1週間で完売した大人気商品

『宮崎ケンミン焼ビーフン』が2/10(木)“みやざき地頭鶏(じとっこ)の日”に帰ってくる!
宮崎だけでなく全国で発売。昨年の約10倍10万個で再発売決定!!

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“みやざき地頭鶏(じとっこ)の日”の2月10日に九州全域のスーパーおよびケンミン食品通販サイトなど全国で再発売いたします。『宮崎ケンミン焼ビーフン』は昨年2月10日に「47都道府県ケンミン焼ビーフンプロジェクト」の第2弾として、宮崎のスーパーなどで約10,000個(その他通販などで約2,000個)の数量限定発売をしました。多くのメディアで取り上げていただき、店舗で大量陳列していただいたことで、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今年も販売して欲しいとのご要望を多くいただき、この度宮崎だけでなく九州を中心に全国で発売。当初の約10倍10万個を再発売します。



商品パッケージ



昨年発売時の宮崎県内の売場



開発から10万個への道のり

宮崎県職員の熱き声が開発のスタート

2020年7月 宮崎県大阪事務所担当者の「ぜひ宮崎県の焼ビーフンをつくって欲しい」との熱い声から、共同開発がスタート。

開発から7か月、地元宮崎県での発売が決定

2021年1月 試行錯誤を繰り返し、宮崎県の特産品である『みやざき地頭鶏炭火焼』・『みやざきビタミンピーマン』・『宮崎県産柚子胡椒』を使った商品が完成。地元宮崎の生活協同組合やスーパーでの発売が決定。

発売から1週間で宮崎県内の10,000個が完売

2021年2月 多くのメディアで取り上げていただき、スーパーでは広い売場で大量陳列したことで、宮崎県内販売期間半年で予定していた10,000個が発売後1週間で完売。

緊急追加販売の32,000個が約1ヶ月で完売

2021年4月 消費者、販売店などから多くの追加販売のお声をいただき、緊急で32,000個の追加販売を実施。約1ヶ月で追加分も完売。

販売地域を拡大し100,000個を発売

2022年2月 原料供給元のJA日向やJA宮崎経済連、宮崎県との打ち合わせを重ね、2年目を迎える2月10日に、宮崎だけでなく九州を中心に100,000個を発売。



左:ケンミン食品(株) 代表取締役社長高村祐輝 右:宮崎県河野俊嗣知事

宮崎県河野俊嗣知事のコメント

宮崎県のブランド食材である「みやざき地頭鶏」と「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』が御好評をいただき、販売エリアを大幅に拡大して再発売いただくとのこと、心から嬉しく思っております。

今回の発売は、新型コロナウイルス感染症の拡大により、厳しい経営が続いている生産者にとっても大きな励みになることと思います。

炭火で香ばしく焼いた「みやざき地頭鶏」に柚子胡椒の爽やかな辛みとピーマンの食感が重なり、本県食材の魅力がギュッと凝縮されたこの商品を通じて、多くの方々に宮崎県産食材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販売することにより、**地元特産品の情報発信**・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：2022年2月10日(木)
販売店舗：九州全域スーパーマーケット、コープみやざき共同購入、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



直火回転釜で炒める様子

<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/44300.html>



宮崎ケンミン焼ビーフンの特徴

② 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わらせて炒め、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。

① 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。



「銀」の柚子

農業生産法人
かぐらの里

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。



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/>



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/>