2022.6.15

ケンミン食品株式会社

News Release

大好評の GF RAMEN LAB で第 2 弾商品を新発売！

新たな提携の枠組み「産学”専“」(近大･ケンミン･ラーメン専門家)で開発

「近大ヴィーガン GF ラーメン」(冷凍) 数量限定で 6/15 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、専門販売サイト「GF RAMEN LAB(グルテンフリー･ラーメン･ラボ)」において近畿大学の学生とともにケンミン食品、アメリカ・ボストンで行列ができるラーメン店「Tsurumen Davis」オーナーシェフの大西益央氏の「産学＋専門家」の共同で開発した「近大ヴィーガン GF ラーメン」を数量限定で 6 月 15 日(水)に発売します。従来の「産学官」連携から、さらに進化した「産学専」の新しい提携の枠組みでの取り組みになります。

5 月 16 日(月)に日本初※となるグルテンフリーラーメンで麺･スープ･具材がセットになった冷凍ラーメン「TSURUMEN×GF RAMEN LAB 黄金の鶏油(チーユ)しょうゆラーメン」を発売しましたが、1 ヶ月で完売したため第 2 弾の新商品を販売することとなりました。

本商品は、学生ならではの視点からグルテンフリーに加え、食の多様性や価値観の多様化など社会課題と向き合い、動物性食品を原料として使わないヴィーガン仕様にこだわりました。日常的にラーメンを食べることができないグルテンフリーやヴィーガン生活者の方に、安心しておいしく食べられる一杯を通し、健康的な生活を楽しんでもらいたいと考えます。

監修者　大西益央氏

近大の学生メンバーと大西益央氏（中央右）、
ケンミン食品　高村社長（中央左）

発売の背景

○近畿大学とケンミン食品

近畿大学（大阪府東大阪市）が実施する学生飲食店起業支援プロジェクト「KINDAI Ramen Venture 近大をすすらんか。」に参画する学生らが、ケンミン食品とのインターンシップの一環として、様々な事情からラーメンが食べられない人のために、産学連携で冷凍ラーメンの開発に取り組みました。学生らは、グルテンフリー＆ヴィーガン仕様のラーメンのレシピ開発や商品名、パッケージ考案、その他マーケティング等すべてを担当しました。生産はグルテンフリー工場フジケンミンフーズで行い、学生自ら製造にも携わりました。

○大西益央氏と近畿大学

大西氏は近畿大学の卒業生で、「近大をすすらんか。」で提供するラーメン作りに深く関わってきました。
今回の「近大ヴィーガン GF ラーメン」の味つくりでも、コロナ禍の 2022 年 2 月にアメリカから帰国し、学生やケンミン食品とともに最後までこだわり作り上げました。

商品の詳細

・商品名：近大をすすらんか。×GF RAMEN LAB
　　近大ヴィーガン GF ラーメン
・内容量：ライスヌードル 130g
　　スープ 279g+具材 130g
・賞味期限：6 ヶ月
・販売方法：専用オンラインサイト「GF RAMEN LAB」
　　https://gf-ramen.jp/
・発売日：2022 年 6 月 15 日予約開始
・希望小売価格：２食 2,600 円(税込)　限定 50 セット

作り方

① ライスラーメンを約 6 分 30 秒茹でる
② スープを約 5 分湯煎する
③ 具材を電子レンジで 600W 約 4 分加熱する
④ 盛り付ける

〈参考資料〉

■近大ヴィーガン GF ラーメンについて

○動物性食品を使わず仕上げた**グルテンフリーとヴィーガンを両立**したラーメン。
○**冷凍食品でオールインワンタイプ**の世界初の商品。

和風出汁と豆乳のまろやかなスープを使用したコク深い一杯。
動物性食品を使わずスープを作りたい。辿り着いたのが「和風出汁」でした。昆布と椎茸で旨味をもたせ、豆乳を加えることでまろやかでコク深い味に仕上げました。

野菜の旨味を引き出した具材。
キャベツ、椎茸、ニラ、大豆を高火力で一気に炒め、和風出汁スープで瞬時に煮込むことで野菜本来の旨味をギュッと凝縮しました。

こだわりのライスヌードル。
米粉の生地に"かんすい"を練り込み、中華麺らしい風味とコシを追求した麺。先月発売した「黄金の鶏油しょうゆラーメン」に使用している麺が、趣の異なる味わいになります。

■KINDAI Ramen Venture 近大をすすらんか。

近畿大学が学生にキャンパス内で実際にラーメン店を起業・経営する機会を提供し、実践的な飲食店経営を学ぶことで、卒業後の事業展開や新たな起業への挑戦を支援する取り組み。アメリカ・ボストンで大行列ができるラーメン店「TSURUMEN DAVIS」を経営する近畿大学卒業生の大西益央氏（平成 12 年（2000 年）商経学部卒業）が、アドバイザーとして起業に挑戦する学生をサポート。本プロジェクトの実施を通じて、大学全体で学生の起業家精神が醸成されることを期待している。

■GF RAMEN LAB について

GF RAMEN LAB

グルテンフリーラーメンで健康的な生活を目指す

日本が世界に誇る食文化「ラーメン」を通して、おいしく、健康的な生活を送れる方を応援したい。その思いを実現するため、大西益央氏がケンミン食品と立ち上げたグルテンフリーラーメンを提供する新たなブランドが「GF RAMEN LAB」です。
アメリカやヨーロッパでは、セリアック病を初め小麦グルテンが原因で体調の不調を訴える方は少なくありません。そのような方の多くは小麦粉を使ったラーメンを食べることを諦めています。
また日本でも自身の健康管理のためにグルテンを含まない食生活を実践される方がいます。全ての方が安心しておいしくラーメンを食べてもらいたい、この思いに応えるラーメンをこれから広げていきます。

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約 50%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。J3 リーグ藤枝 MYFC ユニフォーム・パンツパートナー。

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･平奥　　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/