



### 8月8日は焼きそばの日！※焼きそばに革命を起こす新商品！ 「めんもソースもまるごと全部 グルテンフリー焼きそば」を新販売 世界のグルテンフリー市場は100億ドルに到達見込み グルテンフリー食品に注目集まる

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、8月8日の焼きそばの日に合わせて、新商品「めんもソースもまるごと全部 グルテンフリー焼きそば」(冷凍食品)を発売します。

「グルテンフリーの焼きそば」は、麺は米粉にかん水を加えたモチモチした食感を味わうことができ、ソースも麺も小麦原料を一切使わずに焼きそば本来の風味に仕上げています。

「グルテン」は、小麦粉に含まれるタンパク質で、アレルギーや消化器疾患の「セリアック病」の原因にもなるとされ、世界では小麦粉を含まないグルテンフリー食品の需要も増えています。農水省によると、アメリカや欧州を中心に順調に拡大し、世界のグルテンフリー市場は2024年には100億ドルに達する見込みです。

弊社社長の高村は「小麦アレルギーをもつ人たちにも、家族みんなで同じごはんをおいしく食べてもらえるよう、焼きそば界に革命を起こしたい」と話しています。

※“焼きそば専門家”塩崎省吾氏提唱

### 「めんもソースもまるごと全部 グルテンフリー焼きそば」について

#### 1 概要

- 商 品 名 : めんもソースもまるごと全部  
グルテンフリー焼きそば(冷凍食品)
- 内 容 量 : 200g×2
- 賞味期限: 12ヶ月
- 発 売 日 : 2022年8月8日(月) ※焼きそばの日
- 発売チャンネル: ケンミンオンラインショップ  
[https://www.kenmin.com/user\\_data/b52-page](https://www.kenmin.com/user_data/b52-page)  
冷凍ビーフン自動販売機  
・ケンミン食品本社前  
(神戸元町)  
・冷凍ビーフン工場  
「フジケンミンフーズ株式会社」前  
(静岡県藤枝市)
- 販売価格: オンラインショップ 700円(税込、予定)  
冷凍ビーフン自動販売機 600円(税込、予定)
- 調 理 方 法 : 電子レンジ(500W)で約4分



#### 2 開発の経緯

##### ●ケンミン食品のグルテンフリーの取り組み

ビーフンづくりをはじめた創業者高村健民は「米は五穀の王様」と呼び、お米からできためんがお客様の健康にお役に立つことを信じ、72年間ビーフンをはじめとするお米のめんを作ってきました。

ケンミン食品の製造するお米のめんはすべて、タイの自社工場で生産しています。当工場はグルテンフリー認証GFCO(Gluten-Free Certification Organization)の認証を得た工場管理され製造しており、高品質で安全・安心のめんを販売しています。

経営理念である「みなさまに健康を」のもと、小麦アレルギーやグルテンフリー食品を必要とされる方に米めんを届け、豊かな食生活に貢献したいという思いで、今年5月には日本初※となる冷凍商品の「グルテンフリーラーメン」を販売。さらにグルテンフリー生活者の方に、安心して喜んで召し上がれるよう、焼きそばの開発にも着手しました。※日本食糧新聞社調べ



グルテンフリーラーメン

## ●「小麦アレルギーをもつ子どもたちに届けたい」

開発を担当した新田優貴（マーケティング部所属）は、これまで多くの焼ビーフンの開発を手掛けてきましたが、焼そばは初めて。本社テストキッチンで試作すること数十回、工場のラインを使ったテストは9回にもものぼり、試行錯誤の末グルテンフリー焼そばが生まれました。

新田は、「甥が小麦アレルギーを持っていることから、妹から食事の制約についての悩みを聞くことがあります。これからも甥のような小麦アレルギーをもつ子どもたちに、みんなが笑顔で一緒に食べられる商品を届けていきたい」と話しています。



開発を担当した新田優貴

## 3

## 商品の特徴

### ●完全グルテンフリー工場で製造

グルテンフリー焼そばを製造している工場は、子会社のフジケンミンフーズ株式会社（静岡県藤枝市）です。同社は、2022年4月に工場全体を完全グルテンフリー化しました。小麦由来の原料を一切使用せず、他原料や完成製品に対して小麦アレルゲン検査を実施するなど、品質の高い製品を製造しています。また、商品表記10ppm以下、出荷基準2ppm未満で管理を行っています。



フジケンミンフーズ株式会社外観

### ●7大アレルゲン不使用を実現

特定原材料7品目は一切使用しておりません。準特定原材料の21品目についても、豚バラの「豚肉」、炒め油由来の「ごま」、ソース由来の「大豆」の3品目のみと、アレルゲン物質を極力排除しています。

### ●7大アレルゲン不使用の焼そばソース使用

老舗ソースメーカーの7大アレルゲン不使用『焼そばソース』を使用。薫り高い香辛料感と、野菜の風味やうま味が特徴です。食卓で全員が同じ焼そばを食べていただけるよう、くせがなく、ベーシックな味付けに仕上がっています。

アレルゲン物質			
この商品に含まれるアレルゲン物質 (28品目中)( ■ で表したものが含まれています)			
えび	かに	小麦	そば
卵	乳	落花生	
アーモンド	あわび	いか	いくら
オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば
大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
まつたけ	もも	やまいも	りんご
ゼラチン			

アレルゲン物質

### ●具材はすべて国産

キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマンはすべて国産のフレッシュ野菜を使用。味の追求のために配合した豚バラ肉も国産指定です。

### ●開発に丸2年を費やしたグルテンフリーの中華麺

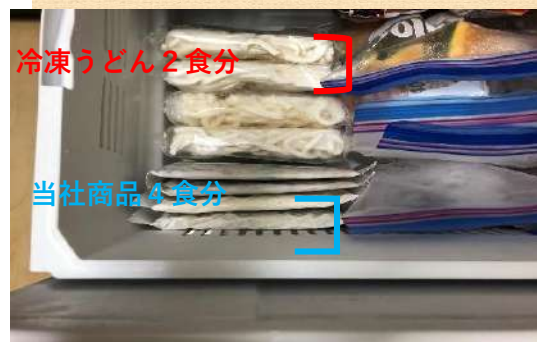
小麦の中華麺にあって、米のめんにないものは、米粉の生地に練りこんだ「かんすい」の存在です。「かんすい」を米の麺に練り込むことで、中華麺特有のコシや独特の風味を感じることができる、グルテンフリー麺の開発に成功しました。



グルテンフリー中華麺

## ●超薄型包装で冷凍庫のスペース問題を解決

「冷凍食品は便利だけど、たくさんストック出来ない！」という冷凍庫のスペース問題を解決するため、超薄型包装にしました。冷凍うどんなら2食しか入らない幅に、当社商品であれば4食と倍の量を入れることができます。テレワークなどで家庭での食事が増加している環境で、買い置きにぴったりの商品です。



冷凍庫もスッキリ

## メディア向け発表会・試食会を東京で開催

「グルテンフリー焼そば」のメディア向け試食会・発表会を5日、東京都千代田区にあるABCクッキングスタジオ 丸の内グラウンドで開催。一般社団法人グルテンフリーライフ協会のフォーブス弥生代表理事と、焼きそば専門家の塩崎省吾さんが登壇されました。フォーブス弥生さんは、グルテンフリーや、食物アレルギー、グルテン過敏症などについて説明。塩崎さんは、焼きそばのルーツや、焼きそばの日の制定された理由について、話されました。

### ◆“焼きそば専門家”・塩崎省吾さんの話

麺はお米が原料とは思えない、中華麺に近い食感で驚きました。麺線はしなやかなのに、噛んでみると思った以上に弾力がありました。

雲南省の米線を細くしたら、これに近い食感になりそうですが、かんすいの効果なのか、米線よりは幾分か柔らかい印象を受けました。

体質のためソース焼きそばを諦めてきた方々、健康志向でグルテンを避けておられる方々にも、このグルテンフリー焼そばなら違和感なく味わっていただけることと思います。



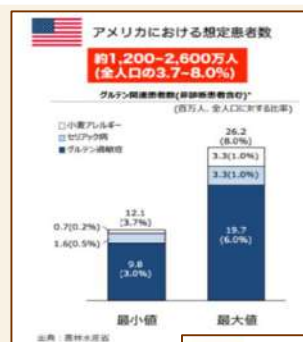
写真左からフォーブス弥生さん、ケンミン食品株式会社代表取締役社長 高村祐輝、塩崎省吾さん

## 参考資料

### グルテンフリーについて

グルテンとは、小麦、大麦、ライ麦などの穀物の胚乳から生成されるタンパク質の一種です。近年、欧米では小麦・ライ麦・大麦などに含まれるタンパク質の一種である「グルテン」を摂取することにより、小腸がダメージを受け、栄養の吸収を妨げるという病気が深刻になってきています。またグルテンの摂取で、体調不良を引き起すということも、最近の研究で分かってきました。

元来「グルテンフリー」は、グルテンアレルギー(小麦アレルギー)やセリアック病・グルテン過敏症などの自己免疫患者向けの食事療法でしたが、体調が優れない人が同様の食事療法を行ったところ、体調や肌状態の改善はもちろんのこと、ダイエット効果もあることから、近年欧米諸国では広まってきました。グルテン関連患者数は、アメリカで約1,200～2,600万人(全人口の3.7～8.0%)、ヨーロッパで約400～4,900万人(全人口の1.3～15.0%)に上り、農水省のデータによると、世界のグルテンフリー市場はアメリカや欧州を中心に順調に拡大しており、2024年には約100億USドルに達する見込みです。





著名テニスプレイヤーが血液検査などを通して小麦や乳製品などが体質に合わないと診断されたことを機に、「グルテンフリーの食事にしたことによって体の調子が良くなった」と著書を出版したことで注目されました。一般には便秘や下痢、腸内環境の改善、それによる肌荒れやニキビなどの肌トラブルの改善、何となく体調がすぐれない、倦怠感などの改善への期待が寄せられており、食事でのグルテン摂取選択の重要性は高まっています。



出典：農林水産省「米粉をめぐる状況について」

## グルテンフリー商品の紹介（一部）

### ●TSURUMEN×GF RAMEN LAB 黄金の鶏油(チーユ)しょうゆラーメン

- ・内容量：ライスヌードル130g  
スープ+具材(焼豚、メンマ)381g
- ・賞味期限：6ヶ月
- ・販売方法：「GF RAMEN LAB」<https://gf-ramen.jp/>
- ・発売日：2022年5月16日
- ・希望小売価格：2食2,600円(税込)

#### 商品特長

- 宮崎県の特産品である「みやざき地頭鶏」を使用した香り立つ鶏だし醤油スープ。
- 米めんにかんすいを加えた、つるっとした食感のライスヌードル。
- 程よく脂がのっている豚肩肉を使用した焼豚と柔らかい食感の穂先メンマ。
- 日本で初めてとなる冷凍食品でオールインワンタイプのグルテンフリーラーメン。



## 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（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/>

