



ケンミン食品直営店「健民ダイニング」で『完熟きんかん「たまたま」』フェアを開催 ～皮ごと丸かじりできるフルーツきんかんを贅沢に使用した特別メニューを提供します～

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）直営店の「健民ダイニング」は1月27日～2月14日、旬を迎えたみやぎきブランドである完熟きんかん「たまたま」フェアを開催します。バレンタインデーである最終日には、「健民ダイニング」を利用された皆様にきんかんをプレゼントします。



1 完熟きんかん「たまたま」フェア 概要

ケンミン食品は、これまで宮崎県と「宮崎ケンミン焼ビーフン」を共同で開発するほか、宮崎経済連（代表理事長：坂下栄次）とともに宮崎県産ピーマン（グリーンザウルス）とのコラボキャンペーンを行ってきました。

今回、宮崎の特産品のひとつである、完熟きんかん「たまたま」を使用した特別メニューを期間限定で提供します。

●期 間：2023年1月27日（金）～2月14日（火）
※定休日：毎週水曜日・木曜日

●営業時間：ランチ 11：30～14：30（ラストオーダー14：00）
ディナー 17：00～21：00（ラストオーダー20：00）

●場 所：健民ダイニング
（兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1-1）



2 メニュー内容(一部)

●きんかん『たまたま』と淡路牛サーロインの黒胡椒炒め
2,800円（税込）

●きんかん『たまたま』の生春巻
900円（税込）



● きんかん『たまたま』と海老のカダイフ巻き揚げ
1,100円（税込）



● きんかん『たまたま』のゼリー
バルサミコソース 500円（税込）



参考資料

ケンミン食品直営 本格中国料理店 健民ダイニングについて

神戸元町のケンミン食品本社ビル1階にかまえる、中国料理店「健民ダイニング」。オリジナルビーフン料理と本格中華料理をリーズナブルな価格で提供しています。

詳細はこちら→ <https://www.k-dining.jp/>



特製！土鍋焼 焼ビーフン



福建風焼ビーフン

ケンミン自慢の焼ビーフン。
火力を効かせて一気に焼き上げる
当店ならではの炒め感。

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オフィシャルスポンサー。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/>



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（070-2273-8559）・平奥（070-8812-8814）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

