



ビーフン国内シェアNo.1※1「ケンミン食品」×1月冬ピーマンシェアNo.1※2「JA宮崎経済連」

実は嫌われものじゃなかった！？

宮崎県産ピーマン「グリーンザウルス」とケンミン焼ビーフンの コラボキャンペーンを1月1日から開始！

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2024年1月1日から1か月間、宮崎県産ピーマン「グリーンザウルス」と「ケンミン焼ビーフン」とのコラボキャンペーンを全国で実施します。

キャンペーン期間は、宮崎県産ピーマン(グリーンザウルス)1,000万袋にコラボキャンペーン告知をするほか、ケンミン焼ビーフン500万袋のパッケージにピーマンを使ったレシピを掲載します。野菜と相性抜群のビーフンを通してピーマンの美味しい食べ方の提案をし、野菜の消費拡大と摂取不足の解消に貢献します。

※1 日本税関2020年ビーフン輸入量(HSコード：1902.19.010)

※2 独立行政法人農畜産業振興機構 ベジ探調

1 背景

● 令和元年の野菜・果物の1人1日当たりの平均摂取量は野菜280.5g、果物100.2gで、「健康日本21(第二次)」(厚生労働省策定)等で目標とする野菜350g、果物200gにいずれも達しておらず、1人当たりの野菜・果物の摂取量の増加が課題となっています。このような現状から、野菜によく合うビーフンを通してピーマンの美味しさを知ってもらうことで、野菜の消費拡大と摂取不足に貢献したいと考え、今年も引き続きJA宮崎経済連とともにキャンペーンを実施します。

● 農林水産省が実施した令和4年度「アフターコロナ」を見据えた野菜・果物の消費動向調査結果をみると、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、野菜を食べる頻度の変化についての問いに対し、全体の16%が「増加した」と回答しています。理由は、「健康増進のため(免疫力・抵抗力の強化等)」が最も多く、次いで「家で食事を食べる機会が増えたから」とあり、積極的に野菜を取り入れようとする傾向がコロナ禍以降みとれます。また、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、野菜の摂取が増加した人に摂取が増えた野菜として、ピーマンも挙げられており、献立のメニューとしてピーマンが取り入れやすい可能性があると考えられます。

● タキイ種苗が今年8月に発表した「2023年度 野菜と家庭菜園に関する調査」では、「野菜が好き」な子どもは61.6%で、「嫌いな野菜は特にない」と回答した人が25.8%おり、昨年(17.7%)から8.1ポイント増加しています。また、ピーマンは苦みのある野菜として嫌いな野菜の代表に思われがちですが、2015年の調査で第1位だったものの、現在は第6位まで順位が下がっています。家庭で子どもにも食べてもらいやすい野菜になってきているようです。

2015年		2023年	
1位	ピーマン	1位	ゴーヤ
2位	ゴーヤ	2位	セロリ
3位	トマト	3位	とうがらし
4位	とうがらし	4位	春菊
5位	セロリ	5位	ししとう
6位	なす	6位	ピーマン
7位	春菊	7位	なす
8位	ネギ	8位	モロヘイヤ
9位	にんじん	9位	ケール
10位	きゅうり	10位	トマト

2 キャンペーン概要

●企画名：宮崎県産ピーマン「グリーンザウルス」×「ケンミン焼ビーフン」 コラボキャンペーン2024

●応募期間：2024年1月1日(月)～1か月間

●対象商品：宮崎県産ピーマン「グリーンザウルス」と「ケンミン焼ビーフン」

※2つの対象商品を同時購入のレシート1枚毎に1口の応募

●景品：宮崎県産青果物と、ビーフンの詰め合わせを200名様にプレゼント



ケンミン焼ビーフン
ピーマンレシピ掲載
約500万袋



ピーマン(グリーンザウルス)
キャンペーン告知
約1,000万袋

参考資料

ピーマンを使ったレシピ例

水分が出やすい野菜と一緒に炒めると、ピーマンが野菜のうまみや風味を吸ってくれるため、野菜との相性が良いと考えられています。

また、野菜の美味しさを引き立てるだけでなく、ピーマンなど野菜の味と調和してくれます。

【参考】Be-fun Labo なぜ、ピーマンと野菜は相性がいいのか？

<https://www.kenmin.co.jp/be-fun-labo/be-fun-labo04>

●やみつきになる無限ピーマンの焼ビーフン

電子レンジで調理することができるレシピです。

簡単に作れて、無限にピーマンが食べられます。

味のついていない焼ビーフンと一緒に加熱するとピーマンに味が入り、ごま油、ツナ缶由来の油により、ピーマン自体の苦みを減らし栄養素をより吸収しやすいレシピになっています。

<https://www.kenmin.co.jp/recipe/45316.html>



●切り方次第でこんなにおいしい！ピーマンたっぷり焼ビーフン

実は、ピーマンの切り方ひとつで、ピーマンを苦く感じにくくなります。横方向に切ると苦味が出やすいといわれていますが、苦味をビーフンに吸わせてしまうとピーマンの苦味がやわらぎ、食べやすくなるのはもちろん、より美味しく感じやすくなります。ピーマンのシャキシャキした食感を楽しみたい方は縦に細切りにすることがオススメです。

ピーマン1袋を丸ごと使った野菜もしっかり摂れるレシピです。

<https://www.kenmin.co.jp/recipe/43170.html>



JA宮崎経済連とは

JA宮崎経済連の主幹事業は「園芸農産事業」「畜産事業」で、宮崎農業の発展に全力を注いでいます。

宮崎県は、全国でもトップクラスの産出額を誇る農業県です。この農業県「みやざき」の持続的な発展のために、国内でこれから迎える本格的な少子高齢・人口減少時代の中、農業従事者の急速な減少や高齢化、労働力不足などの構造的課題だけでなく、物流の改善・効率化やスマート農業への対応、疾病や自然災害への備えなど、従来の方法や役割等の単なる踏襲だけでなく、時代の変化に対応した生産・流通構造への挑戦が課題となっており、その解決のために、協同組合として常に自らの変革に努め、組合員、消費者、社会のニーズに応えることのできる組織になることを目指している組織です。

現在、協同会社(現16社)を設置し農畜産物の加工や販売、その他系統経済事業の機能強化を図っています。

<https://www.kei.mz-ja.or.jp/>

ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。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。2020年ひょうごオンリーワン企業に認定。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、欧米ではグルテンフリーがトレンドとなっており、2022年にはお米のめんで作ったグルテンフリーで本格的な中華麺を開発。小麦原料を一切使わず仕上げたグルテンフリーラーメンや焼そば（ともに冷凍）を発売している。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。<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 (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

