

国産米粉使用めん製造施設「ケンミン未来研究所」が稼働開始 ケンミン食品直営レストラン「健民ダイニング」で “当社初”日本米100%で生産したビーフンを1/19から提供します

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)は、兵庫県丹波篠山市にあるケンミン食品篠山工場内に、国産米粉を使用したビーフンなど米めん開発を行う研究・製造施設「ケンミン未来研究所」を新設し、2024年1月より稼働を開始しました。

小規模ながら製造が可能となったことから、日本米ビーフン商品づくりの第一歩として、直営レストラン「健民ダイニング」で、国産米粉を使ったビーフンメニュー3種類(海鮮五目汁ビーフン、ピリ辛汁ビーフン、担担和えビーフン)を数量限定で1月19日から提供を始めます。

当施設で製造されるビーフンは、弊社の持つ70年以上のビーフン作りの技術と、日本各地で試験されている製めんに適した米を用い、当社初の国産米100%でビーフンを完成させました。また、日本米を使用することで、微力ながら日本米の生産・消費拡大、水稲作付面積の低下抑制にも貢献したいと考えます。

今後、より多くの方に届けられる市販商品を発売できるよう、生産量拡充を目指し、研究を重ねていきます。

1 背景

- 2000年以降にケンミン食品が製造するビーフンをはじめとする米めんは、全て自社工場のケンミンタイ工場で製造しています。その理由は、米めん製造に適するインディカ米は日本国内ではほとんど生産されておらず、一大産地であるタイに1989年に工場を建設し、以来30年以上にわたり、品質の高いビーフンを製造・販売してきました。
- 一方、日本人の国産米消費量は下降が続いており、2021年は50年前と比較しおよそ半分近くまで減少しています(出典:農林水産省 食料需給表より)。そのような状況を鑑み、神戸で創業し、日本国内で米めんを販売しているケンミン食品として、日本の重要な産業・文化である稲作に貢献できないかと考え、国産米を使用し、国内で製造できる施設を設立しました。
- 内部製造設備の設置が完了し、小規模ながら製造が可能となりました。国産米粉を使用した米100%ビーフンを直営レストラン「健民ダイニング」のメニューで提供を開始します。

2 提供メニュー内容

- 店名: 健民ダイニング
- 住所: 兵庫県神戸市中央区海岸通5-1-1
- 開始日: 2024年1月19日(金)～
- メニュー: 海鮮五目汁ビーフン(1,180円)、ピリ辛汁ビーフン(1,280円)、担担和えビーフン(1,200円)
※各数量限定です。上記メニューは、従来あるメニューに200円プラスした価格です。
- めんの特徴: 従来品と比べ、米の風味が強く感じられ、ツルツとしたコシの強いめんです。



海鮮五目汁ビーフン



ピリ辛汁ビーフン



担担和えビーフン

■ 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



製造工程概要

今回の施設は、冷凍食品の基幹工場であるケンミン食品篠山工場の敷地内に建設しました。（別紙参照）

- 住所：兵庫県丹波篠山市泉2-7
- 製造商品：ビーフン、ライスパスタ、ライスラーメンなど



ビーフン押し出し工程



めん乾燥工程



国産米粉100%のビーフン

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国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/>



健民ダイニング外観



特製！土鍋焼ビーフン



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。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、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し、グルテンフリーラーメンや焼そばを販売している。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（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





ケンミン食品篠山工場敷地内に、国産米を使用したビーフンを始めとする米めん製造施設を新設！ 2023年12月より稼働開始 ～農林水産省の「令和4年度米粉利用拡大支援対策事業補助金のうち、米粉商品開発等支援対策事業」に申請し、補助金交付の認可を受け着工～

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、兵庫県丹波篠山市にあるケンミン食品篠山工場内に、現在販売しているタイ米ビーフンに加え、新たに国産米を使用したビーフンを始めとする米めんの開発を行う製造施設を2023年12月に新設します。

今回の施設で製造されるお米のめん(ビーフン、ライスパスタ、ライスラーメン等)は、当社が長年取り組んでいる小麦アレルギーをお持ちの方やグルテンフリー生活を送られる方に、さらに安心して、おいしく召し上がっていただけたと考えています。また、微力ながら日本国内の水稻作付面積の低下抑制にも貢献したいと考えます。



ケンミン食品篠山工場外観

1 背景

- 2000年以降にケンミン食品が製造するビーフンを始めとする米めんは、全て自社工場のケンミン・タイで製造しています。その理由は、米めん製造に適するインディカ米は日本国内ではほとんど生産されておらず、一大産地であるタイに1989年に工場を建設し、以来30年にわたり、品質の高いビーフン商品を製造・販売してきました。
- 一方、日本人の米消費量は下降が続いています。約50年前の1970年の一人当たり消費量は95.1kgに対し、2021年は51.5kgとおよそ半分近くまで減少しています(出典:農林水産省 食料需給表より)。日本人の食スタイルの変化が従来の米食からパンやラーメン、うどんなど小麦食にシフトしていることや、日本人口の減少が影響していると考えられます。
- そんな状況を鑑み、神戸で創業し、日本国内で米めんを販売しているケンミン食品として、日本の重要な産業・文化である稲作に貢献できないかと考え、国産米を使用し、国内で製造できる施設の建設を決めました。

今回の製造施設建設にあたって、農林水産省の「令和4年度米粉利用拡大支援対策事業補助金のうち米粉商品開発等支援対策事業」に申請し、補助金交付の認可を受けました。

2 当該施設概要

- 住所: 兵庫県丹波篠山市泉2-7
- 生産商品: ライスパスタ、ライスラーメン、ビーフンなど
- 稼働予定: 2023年12月
- 設備投資額: 約4,000万円
- 補助金額: 約700万円



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。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。J2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 (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

