

## 「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」の184日間の来店者数は9.3万人超え グルテンフリーラーメン販売数は6.6万杯超えを達成しました！ ～大阪・関西万博2025からGFラーメン文化が始まります～

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、4月13日(日)に開幕した大阪・関西万博にて「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」を出店し、各国からの来場者へグルテンフリーメニューを提供してまいりました。来店者数は184日間で93,870人、グルテンフリーラーメン(6種)の販売数は累計66,492杯を達成しました。

小麦を食べられない方もそうでない方も、日本食を代表するラーメンを召し上がっていただき、万博という楽しい時間を過ごしていただきたい想いで、プロジェクト初の実店舗として出店いたしました大阪・関西万博店。万博という大きな舞台で世界中からご来店の皆さまへお届けすることができました。2025年のこの万博から「グルテンフリーラーメンが広がった」と語られることを目指し、グルテンフリーラーメンが選択肢となる未来を夢見て、これからも挑戦を続けてまいります。



### 1 すべての人においしいラーメンを

アメリカ・ボストンで行列ができるラーメン店「Tsurumen」店主の大西益央氏と共に、2020年に「GF RAMEN LAB」を立ち上げた当初から“仕方なく食べるラーメン”ではなく“おいしいから食べたい、グルテンフリーラーメンを作る”という強い想いがありました。

当社の創業者・高村健民の信念は「米は五穀の王様」という言葉でした。米が持つ麺としての可能性を活かしたのが「GF RAMEN LAB」の麺です。米粉の生地にかん水を練りこむことでラーメン特有のコシや独特の風味を感じさせる、おいしいグルテンフリー麺の開発に成功しました。



■ 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）山崎（080-6616-7638）吉原（070-2450-4248）  
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



「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」ではみやざき地頭鶏をふんだんに使った「GF黄金の鶏油しょうゆラーメン」をはじめ、スタンダードな「GFしょうゆラーメン」ではお子さま向けのハーフサイズをご用意しました。小麦アレルギーをお持ちのお子さまのご家族に、「このお店のために万博に来ました。家族で初めて同じラーメンを食べることができました」と喜んでいただき、人生で初めて食べる一杯をご提供できたことは当社としても非常に感動的な出来事でした。また海外からお越しのお客さまからは、「お店のメニュー全てがグルテンフリーなので驚きました。初めてラーメンを食べることができました。」といったお声や、「自国では、グルテンフリーの食事が色々選べるのですが、日本にはグルテンフリーのお店が少ないです。こちらの店舗で選択肢があるのがとても良かったです。家族でおいしく食事ができました。」といったご感想もいただきました。

10月13日(月)万博最終日の最後のお客さまは、大阪府摂津市からお越しの中原さまご夫妻でした。「ケンミン食品といえばビーフンが有名で大好きです。今日初めて食べたグルテンフリーラーメンもとてもおいしかったです。30回以上万博に来場し、満喫しました。最後に良い記念になりました。」とのお言葉をいただきました。



画像右：大西益央氏  
中央：中原さまご夫妻  
左：当社社長・高村祐輝



GF黄金の鶏油しょうゆラーメン

## GF RAMEN LABについて

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、セリアック病をはじ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。また日本でも小麦アレルギーや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らっしゃいます。「全ての方が安心しておいしくラーメンを食べていただきたい」。この思いを胸にグルテンフリーラーメンをこれから広げていきます。

詳細はこちら⇒<https://gf-ramen.jp/>

### 【経緯】

- 2020年10月 大西氏からの開発依頼により共同開発をはじめ
- 2021年9月 「GF中華麺（中太麺）」が完成し、米国ボストン「Tsurumen」でグルテンフリーラーメンの提供を開始
- 2022年5月 「黄金の鶏油しょうゆラーメン」（冷凍）発売
- 2022年6月 NHK「朝イチ」で紹介
- 2023年1月 「鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」（冷凍）発売
- 2023年5月 日経産業新聞一面で紹介
- 2023年6月 ケンミン食品本社前にGF RAMEN LAB専用冷凍自動販売機設置

▶<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/55416.html>

- 2024年2月 「鶏白湯しょうゆラーメン」（冷凍）発売
- 2024年3月 「GF醤油ラーメン（スープ付）」（常温）発売
- 2024年5月 第5回The乾麺グランプリ「中華麺部門」賞を受賞
- ▶<https://www.kenmin.co.jp/newsrelease/59069.html>
- 2025年4月 「大阪・関西万博」に出店



「大阪・関西万博」出店メニューの試食をする大西益央氏

## 「Tsurumen」店主・大西益央氏コメント

10月13日(月)、大阪・関西万博は閉幕しました。この万博に出店した「GF RAMEN LAB」で、実は多くのお客さまがグルテンフリーのメニューを求めていらっしゃることを目の当たりにしました。万博という注目度・発信度の高い舞台のお陰で、これまでグルテンフリーラーメンの存在を知らなかった方々にも情報が届き、「グルテンフリーラーメンを食べるために万博に来ました」というお客さまがたくさんいらっしゃいました。ラーメンを諦めていた方々に、魂を込めたスープとグルテンフリーの麺を体験いただけたことは、私たちにとっても何よりの喜びです。“誰かを想う気持ち”から生まれた一杯。「おいしかった」という言葉だけではなく、「お礼が言いたかったから」と話しかけてくれるお客さまがたくさんいたことが強く印象に残っています。

万博での経験は私たちに、こんなにもグルテンフリーオプションがないことで困っている方々がいらっしゃることに、また、幸せをつくることができるという気付きをくれました。終わりがある万博に出店できたからこそ、毎日を大切に、気付けたこと、経験できたことがたくさんありました。改めて万博という機会は、偉大なものだったと感じています。

「GF RAMEN LAB」の実店舗はなくなってしまうのですが、開催期間中に新しい夢がうまれました。それはアメリカやヨーロッパで「GF RAMEN LAB」の実店舗をまたオープンしたい、という夢です。万博最後の日は、夢への新たな始まりの1日目となりました。



大西益央氏

## ケンミン食品株式会社 代表取締役社長 高村祐輝コメント

「子供達が変わってゆく この地球の続きを。」コブクロさんの大阪・関西万博オフィシャルテーマソングの歌詞のラストのフレーズです。この地球というのは、いま我々のような事業者が夢をもって参加し、未来を描き表現したこの万博を表しているのではないかと思います。いまの万博、私たちの夢の続きを、万博を経験された子どもたちがつなげていってほしい。万博で一杯のラーメンを初めて食べたという思い出となったお子さまたちが、私たちの事業やグルテンフリーという分野に携わってくださったら、こんなにうれしいことはないと思っています。その日まで、私も年齢的にチャレンジできるまで、前進していきたいと思っています。

常設店としては、一旦、途絶えてしまいますが、健民ダイニング(12月リニューアルオープン予定)で間借りラーメンイベントやグルテンフリー関連のイベントへの出店などLAB活動を継続していきます。そして、2027年横浜花博が開催されます。大阪・関西万博の経験を生かせるチャンスが国内で直近あることは、とても恵まれていると感じます。ぜひ、チャレンジしたいと思っています。これからもお会いできますことを楽しみにしております。



左：当社社長・高村祐輝