



～1960年、ケンミン焼ビーフン誕生～ ケンミン食品の想いと焼ビーフンの進化ストーリー

1 笑顔と健康、豊かな食生活の実現を

ケンミン食品は、焼ビーフン、ビーフン、ライスパスタなど米を原料とした食品を製造販売している食品メーカーです。当社のビーフンは自社タイ工場にて、ビーフンづくりに適した良質な硬質米を厳選し、現地で製造しています。兵庫県丹波篠山市にある篠山工場、子会社工場の静岡県藤枝市にあるフジケンミンフーズ株式会社では、自社製ビーフンを調理し冷凍加工した冷凍食品を製造しています。

ビーフンとケンミン食品

ビーフンは中国南部発祥と言われ、漢字で「米粉」と書き、米からつくられためんです。閩南語(ミンナン語：福建省南部・台湾・シンガポールなどで話される言語)で「bi-hun / ビーフン」と発音し、台湾出身の創業者高村健民が1950年神戸の地でビーフンの製めんをはじめました。

健民は「米は五穀の王様」と言い、米からできためんがお客さまの健康の役に立つと信じていました。

当社は「健康(健)を皆さま(民)に」を理念として、お客さまに美味しいビーフンを召し上がっていただき、食卓に笑顔があふれることを願っています。



ケンミン食品創業者
高村健民

2 製法のこだわり

当初は国内でビーフンを製造していましたが、さらに質の良いビーフンを作るために1987年にケンミン食品は、タイに自社工場を設立しました。硬さや弾力に優れたビーフンに適したお米が、日本国内では調達が困難であったためです。

〇こだわりの原料

タイの豊かな水と肥沃な土壌で、生産者が丹精込めて作った良質な硬質米を吟味して使用しています。原料調達から製めん、最終包装に至るまで一貫した自社管理のもと生産しています。

〇製めん技術のこだわり

押し出し製法でお米のめんならではの食感ができるように作られています。コシが強く、もっちりとした食感が特長です。

〇品質管理のこだわり

タイの自社工場では、GMP・HACCPやFSSC22000など国際基準の認証を取得し、日本人スタッフ管理のもと、グローバル品質の管理体制を整えています。



KENMIN FOODS (THAILAND) CO.,LTD.



押し出し製法

3 ビーフンとは

ビーフンは漢字で「米粉」と書き、米から作られためんです。ビーフンには粘り気の少ないインディカ米が使用されます。ビーフンの起源は紀元前220年頃、秦の始皇帝が中国統一を成し遂げたころの中国南部と考えられています。北方の兵士が長江以南へ進軍した際、米を食べることに慣れていなかったため、米を挽き、めんにして食べたことが始まりだと中国の米粉文化博物館では説明されています。



○日本でのビーフン

ビーフンが日本に初めて伝わったのは、明治36年（1903年）の大阪で開かれた第五回内国勸業博覧会です。台湾館で「米粉（ビイフヌ）」として紹介され、製造法や特長が展示されました。併設の台湾料理店では実際に食べることができ、日本人向けにアレンジされたビーフンは好評を博し、人気を集めたことが記録に残っています。

ビーフン協会では「ビーフン」について“主原料にコメ粉を50%以上使用し、麺状に加工したものを総称”と基準を定めており、その基準に沿っためんを「ビーフン」と呼んでいます。



ジャポニカ米

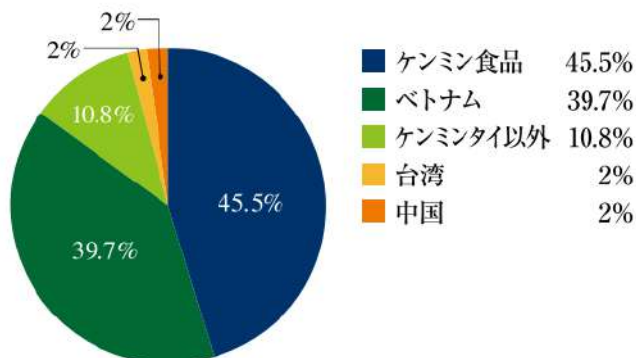


インディカ米

4 ビーフン市場

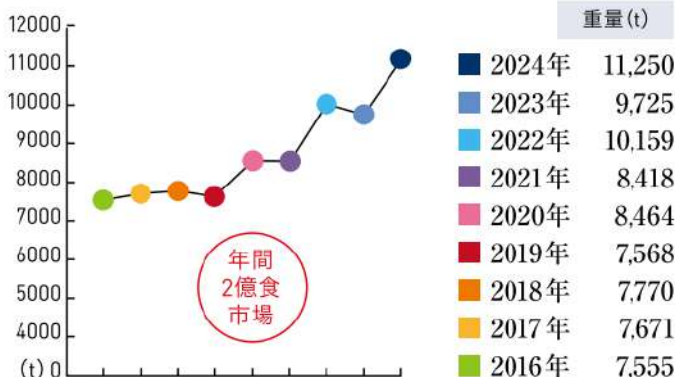
市場シェア

出典：日本税関 2024年ビーフン輸入量（HSコード：1902.19.010）



市場推移

出典：日本税関 2024年ビーフン輸入量（HSコード：1902.19.010）



○1960年に誕生したロングセラー商品

「ケンミン焼ビーフン」は、1960年に誕生し、2020年に“最も長く販売されている即席焼ビーフンブランド”としてギネス世界記録™にも認定されました。ビーフンを食べたことがない、作り方が分からない、作っても失敗するというお客さまの課題を解決するため、鶏だしの効いた醤油味で味付けし、ゆで戻し・調味料不要で誰でも簡単に調理ができる商品として開発されました。野菜をたっぷり入れて美味しく食べられることや、フライパン1つで簡単に調理できる手軽さで、多くのお客さまから評価され、年間約1800万食を製造・販売しています。

ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

内容量：65g（1～2人前）

発売年：1960年

商品形態：常温

流通：全国のスーパー、オンラインショップなど

<https://www.kenmin.com/>

年間販売数：約1800万食

KSP-POS食品スーパーその他農産カテゴリー 売上No.1
（2024年1月～12月）



ケンミン焼ビーフン

○焼ビーフンの変遷



歴代ケンミン焼ビーフンパッケージ

○ケンミン焼ビーフンシリーズ

野菜を手軽に美味しく食べられる焼ビーフンシリーズは、「フライパンひとつで野菜をもっとおいしく」をコンセプトに定番の鶏だし醤油味の外、塩味、カレー味、スープタイプの汁ビーフン、お好みの味付けでアレンジを楽しめるプレーンタイプや、おかずとして食べるおかず焼ビーフンといった様々な商品展開をしています。これからも時代のニーズとともに進化し、お客様の健康と豊かな食生活に貢献する商品作りを続けてまいります。



ケンミン
焼ビーフン
こく旨塩

ケンミン
カレー焼ビーフン

ケンミン
汁ビーフン

味のついていない
ケンミン焼ビーフン
プレーン

味のついていない
ケンミン汁ビーフン
プレーン

おかず焼ビーフン
とり野菜みそ味

おかず焼ビーフン
オイスターソース味

おかず焼ビーフン
スタミナ源たれ味

■ 会社概要

商 号	ケンミン食品株式会社
本 社	〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号
創 業	1950年3月
設 立	1957年9月
資本金	9千200万円
売上高	102億円（2025年2月期）※単体
従業員	239名（2025年2月現在）※単体
代表者	代表取締役社長 高村 祐輝
事業内容	ビーフン、フォー、ライスパスタ、ライスペーパー、ライスラーメン、はるさめ、冷凍食品、烏龍茶などの製造・販売、外食店舗運営事業
事業所数	4支店
工 場	篠山工場 フジケンミンフーズ株式会社（子会社）
海 外	3事業所
外食店舗	3店舗



ケンミン食品本社
(神戸)

■ 年 表

1950年 3月	健民商会として神戸の地でビーフン製造開始
1956年 4月	上郡船坂工場開設（兵庫県赤穂郡）
1957年 9月	(株)健民商会設立
1960年 10月	即席焼ビーフン(現：ケンミン焼ビーフン)発売
1964年 9月	ケンミン食品(株)と社名変更
1977年 6月	中国茶加工販売開始
1978年11月	上郡船坂、栄町工場を統合して丹波篠山に新工場を開設（兵庫県丹波篠山市）
1982年 4月	冷凍食品製造販売開始
1985年 8月	直営中華ファーストフード店「ユンユン」（現：ビーフンと焼小籠包の専門店「YUNYUN」）開業
1986年 3月	冷凍調理焼ビーフン発売
1987年12月	タイ工場設立（KENMIN FOODS THAILAND CO.,LTD.）
1995年10月	本社屋新設し、移転（兵庫県神戸市）
1995年10月	直営中華料理レストラン「エイジアンカフェ」（現・健民ダイニング）開業（兵庫県神戸市）
1999年 2月	「ユンユン」をリニューアルし、「米粉専門家yunyun」（現：ビーフンと焼小籠包の専門店「YUNYUN」）開業（兵庫県神戸市）
2003年 6月	廈門健民食品有限公司設立（中国福建省）
2003年11月	タイ第2工場開設
2006年 8月	「エイジアンカフェ」をリニューアルし「健民ダイニング」を開業（兵庫県神戸市）
2008年 3月	ライスパスタ発売
2009年 4月	「米粉専門家yunyun」をリニューアルし「チャイニーズバールyunyun（現：ビーフンと焼小籠包の専門店「YUNYUN」）」を開業（兵庫県神戸市）
2012年10月	篠山工場が、食品衛生優良施設として厚生労働大臣表彰を受賞。
2016年10月	健民ダイニング六本木開業（東京都港区）
2017年 2月	フジケンミンフーズ（株）設立（静岡県藤枝市）
2019年 5月	ケンミンタイはるさめ製造開始
2020年 1月	海外向け「KENMIN Yaki Be-fun」を発表
2020年 1月	「ケンミン焼ビーフン」がギネス世界記録™『最も長く販売されている焼ビーフンブランド』に認定
2020年 3月	令和元年度（2019年度）「ひょうごオンリーワン企業」に認定
2020年 3月	健康経営優良法人2020（中小規模法人部門）に認定
2020年 12月	ケンミン焼ビーフン専用となるケンミンタイ第3工場を新設
2020年 12月	神戸南京町YUNYUNルクア大阪 開業
2021年 5月	「健民ダイニング本店」がグルメサイトの2021年 中華料理西日本の高評価100店に選出
2021年 9月	「冷凍ビーフン自動販売機」誕生
2022年 4月	ケンミン食品 子会社冷凍食品工場（静岡県藤枝市）を完全グルテンフリー化宣言
2022年 5月	日本初※！グルテンフリーラーメン（冷凍）の商品化。アメリカ・ボストン「Tsurumen Davis」大西益央氏の監修※日本食糧新聞社調べ
2024年 1月	米国現地法人（KENMIN FOODS USA INC.）設立
2025年 4月	大阪・関西万博に「GF RAMEN LAB」出店
2025年 7月	篠山工場製造ライン増設
2025年 12月	健民ダイニング30周年全面リニューアル