

## グルメサイト中国料理WEST百名店選出・ビーフン専門中国料理店 ケンミン食品直営「健民ダイニング」で徳島れんこん&なると金時フェアを開催 ～徳島名産のおいしさをグルテンフリーメニューで提供～

ビーフンシェアNo.1※1の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)が直営するビーフン専門中国料理店「健民ダイニング」は、2025年12月1日(月)にリニューアルオープンしました。リニューアルに伴い、米醤油・米粉・米油・米粉中華麺など小麦原料を一切使わないグルテンフリーメニューを提供しており、連日多くのお客様が来店され、ランチ時には毎回行列ができるほどです。この度2026年3月9日(月)から徳島の名産品である「れんこん」と「なると金時」を使った特別メニューを期間限定で提供します。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1～12月 シェア43.6%

### 1 背景

ケンミン食品と徳島野菜との関係は、2023年4月に「野菜を入れてつくるチャブチェ」発売10周年と「徳島県にんじんの日」制定10周年を記念し、JA全農とくしまと共同で全国4都市(東京都・大阪府・愛知県・徳島県)で、にんじんを丸ごと1本使ったチャブチェの試食や商品の配布などのイベントを実施したことがきっかけです。その後、2023年、2024年と2年連続で11月※に実施できた人気のフェアです。2025年11月は当店が改装中のため実施できませんでしたが、12月リニューアル後、お客様からの要望にお応えし、実施することになりました。今回は9品の特別メニューをご用意しました。ぜひ当店にお越しください。

※11月8日は徳島れんこんの日

### 2 徳島フェア 概要

- 期間：2026年3月9日(月)～4月5日(日)  
※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)  
<https://www.k-dining.jp/>



健民ダイニング外観

- メニュー：
  - ① 徳島れんこんとなると金時入り神戸ポークの酢豚 1,500 円(税込)  
柔らかな神戸ポークに黒酢のすっきりした味わいが引き立ちます。徳島れんこんとなると金時の食感の対比が美味しい一品です。
  - ② カリカリ徳島れんこんの焼米粉(ビーフン) 1,200 円(税込)  
カリカリに揚げたれんこんとビーフンの食感をお楽しみください。
  - ③ 徳島れんこんと海鮮の炒飯 1,300 円(税込)  
れんこんに下味をつけ、シャキッとした食感に仕上げました。たっぷりの海鮮と肉味噌の旨味が口いっぱい広がる、満足感のある一品です。
  - ④ 徳島れんこんのきんぴら入り生春巻 750 円(税込)  
れんこんの甘酢漬けときんぴらに唐辛子のピリッとした辛さがアクセント。
  - ⑤ なると金時とココナッツの胡麻団子 600 円(税込)  
米粉を使用した自家製の生地と、なると金時の甘みを活かした砂糖不使用の餡で仕上げた胡麻団子です。

■ 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

TEL：078-366-2054 e-mail：[kenminpr@kenmin.co.jp](mailto: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



- ⑥ **なると金時と自家製叉焼の春巻（2本）**  
700 円（税込）  
神戸ポークを使用した自家製叉焼となると金時の組み合わせが相性抜群です。
- ⑦ **なると金時の飴煮 900 円（税込）**  
揚げたなると金時に、中華の技法で薄く飴をまとわせました。外側は軽やかな口当たり仕上げ、噛むほどに素材本来のやさしい甘みが広がります。
- ⑧ **GF徳島ラーメン 1,600 円（税込）**  
徳島県名物、徳島ラーメンを健民風にアレンジ。スープはコク深い醤油スープ。甘い角煮を贅沢に乗せました。
- ⑨ **徳島れんこんとなると金時のカップ蒸しパン 500 円（税込）**  
なると金時とれんこんのコンポートが入った優しい甘さの米粉の蒸しパンです。



⑧GF徳島ラーメン



⑨なると金時とココナッツの胡麻団子

(下)

左:GF徳島ラーメン

右:徳島れんこんのきんぴら入り生春巻

(下から2段目)

左:なると金時と自家製叉焼の春巻（2本）

右:カリカリ徳島れんこんの焼ビーフン

(上から2段目)

左:徳島れんこんとなると金時のカップ蒸しパン

中:なると金時の飴煮

右:徳島れんこんとなると金時入り神戸ポークの炸豚

(上)

左:徳島れんこんと海鮮の炒飯

右:なると金時とココナッツの胡麻団子

## 「健民ダイニング」料理長 松本竜太（グルテンフリー中華シェフ）



高校卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校を卒業。四川料理の名店にて副料理長を務める。その後関西を中心に店舗運営をする広東料理の名店にて、新店舗のオープニング料理長を複数務める。2014年、ケンミン食品に入社し2016年に健民ダイニング2号店となる「健民ダイニング六本木※」のオープニング料理長を勤める。2021年より「健民ダイニング本店」で副料理長、2022年より料理長となる。2025年12月健民ダイニング30周年リニューアルを機に、世界にさきがけてグルテンフリー×中華に取り組む。

【コメント】中国料理は小麦粉や片栗粉を使う料理というイメージがありますが、今回、米粉を使用することで油のキレや食感が良くなるという発見がありました。素材の持つおいしさを引き出す料理を考えるのは楽しいことでした。固定概念を取り払った先に新しい中国料理を実現することができました。

※現在は閉店しています

■ 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

TEL：078-366-2054 e-mail：[kenminpr@kenmin.co.jp](mailto: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

