

ユンユン
ビーフンと焼小籠包の大人気店「神戸 南京町YUNYUN」
40周年記念で創業カラー“ピンク”が復活
1日限定 特別仕様の“ピンク焼小籠包”が登場！

ビーフンシェアNo.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、神戸・南京町のビーフンと焼小籠包の人気店「YUNYUN（ユンユン）」は、2026年に開店40周年となりました。観光客から地元の皆さままで幅広く愛されたYUNYUNが、これまでのご愛顧に感謝を込めて、5月19日（火）1日限定で、開店当時のイメージカラー：「ピンク焼小籠包」を販売します。3月からスタートした40周年記念・期間限定メニューのラストを飾る、YUNYUNの“できたて・アツアツ”の「ピンク焼小籠包」を味わいに、ぜひお立ち寄りください！

※ 通関統計ビーフン類2025年1～12月シェア43.6%



ピンク焼小籠包

1 「ピンクの焼小籠包」発売の背景

ピンク色は、創業当時の店舗テーマカラーであり、中国で“お祝い”を象徴する色でもあります。YUNYUNの看板商品である「焼小籠包」は、多くのお客様に親しまれている人気メニューであり、「より多くのお客様へ40周年の感謝を届けたい」という思いから、今回ピンク仕様に挑戦しました。“見て楽しい・撮って楽しい”特別感のある商品を目指し、開発では焼小籠包本来の味や食感をキープしながら、鮮やかなピンク色を表現することに苦労しました。生地は練り上げ時と焼き上がり時で色味が変化するため、焼き上げ後の発色を想定しながら数十回の試作を行い、赤み・鮮やかさ・褪色防止を考慮し、複数の食材をバランスよく配合しました。



1985年当時のYUNYUN

2 メニュー 概要

- ・実施期間：2026年5月19日（火）11:00～
- ・実施店舗：神戸 南京町YUNYUN本店
- ・内 容：1日限定販売「ピンクの焼小籠包」
※当日は通常「焼小籠包」は販売はなく「ピンク焼小籠包」のみの販売です。
- ・価 格：3個450円、6個900円（税込）
- ・特 徴：①創業当時のテーマカラー“ピンク”の特別仕様。
②ピーツなど赤色の食材を生地に複数ブレンドして鮮やかなピンク色に仕上げました。
③味は「焼小籠包」の美味しさをキープ。



40周年ポスター



40周年トレーPOP

■ 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、金谷

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



YUNYUNとは

神戸 南京町で生まれたビーフンと焼小籠包の専門店。1985年にビーフンメーカー・ケンミン食品のアンテナショップとして誕生しました。以来、南京町の街角で本場の味と活気を伝え続け、2017年には台湾フードや中華点心を楽しめる専門店としてリニューアルしました。

コンセプトは「本場中国以上に中国を。南京町エクスペリエンス」。点心師による手包みの焼小籠包や、注文ごとに炒める焼ビーフンの実演など、目の前で仕上がる臨場感とともに、“南京町に来た体験そのもの”を味わえる店として親しまれています。

看板メニューは、創業以来受け継がれる焼ビーフンと、1日6,000個を焼き上げる名物の焼小籠包。最長1時間待ち※の行列ができる人気店として、多くの地元客や観光客に愛されています。現在は神戸 南京町を拠点に、大阪・梅田のルクア大阪にも店舗を展開しています。神戸から始まったYUNYUNは、これからもビーフンをはじめとするアジアの食文化の魅力を発信し続けていきます。

※2025年ゴールデンウィークの行列調査（当店調べ）



神戸 南京町YUNYUN

- ・住所：〒650-0023
神戸市中央区栄町通1丁目3番17号
 - ・TEL：078-392-2200
 - ・営業時間：11:00～18:00
 - ・定休日：不定休
- <https://www.k-yunyun.jp/>

JR元町、阪神元町駅東側改札口から徒歩約5分
神戸元町・南京町
大丸神戸店側長安門から西へ100m、
南京町広場から東へ50m



YUNYUNルクア大阪店

- ・住所：〒530-8558
大阪府大阪市北区梅田3丁目1番地3号
ルクアイーレ地下2階キッチン&マーケット内
- ・TEL：06-6225-7180
- ・営業時間：11:00～23:00（LO22:00）
※キッチン&マーケットの営業時間に準ずる。
- ・定休日：ルクア大阪の休館日に準ずる



焼小籠包

モチッとした生地をカリッと香ばしく焼いた皮の中から、
熱々の肉汁スープがジュワッと飛び出す、
当店特製の焼小籠包。店舗で丁寧に手包みし、
大きな鉄板で焼きます。
ぜひの出来立てをお召し上がりください。

- 3個 450円（税込）
- 大 3個 480円（税込）



福建焼ビーフン

創業以来伝統の味。
お米でつくられた自社製のビーフンの香ばしさと
旨味が特徴の逸品。
注文ごとに鉄板で炒め、
焼き立ての香りとともにご賞味ください。

- 450円（税込）
- 大 550円（税込）



台南担仔ビーフン（タンツビーフン）

あっさりながらもコクのある白湯スープに、
お米100%で出来た自製のビーフンを合わせ、
そぼろ・菜卵・ニラ・もやしをトッピングしました。
そぼろの旨みが白湯スープに溶け出し、
野菜の味わいをお楽しみいただけます。

- 450円（税込）
- 大 550円（税込）



台湾魯肉飯（ルーローハン）

台湾名物「魯肉飯」、
特製たれで甘辛く炊いた豚肉をのせた台湾小籠。
白いご飯がすすみます！
自家製辛玉子を添えて。

- 450円（税込）
- 大 550円（税込）

■ 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、金谷

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

