

## 今年の猛暑を乗り切る“冷やし麻辣”の決定版 夏季限定メニュー「冷やし汁なし担担めん」6月1日から販売開始

ビーフン市場シェア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）は、直営店「YUNYUN神戸 南京町本店」にて、6月1日（月）より夏季限定メニュー「冷やし汁なし担担めん」を販売します。昨夏に8,700食を売り上げた大人気メニューが進化しました。今年は大阪・関西万博に出店した「GF RAMEN LAB」で好評を博した米粉麺の「グルテンフリー中華麺（角麺）」を使用することで、さらにおいしさをアップしています。

近年のトレンドである「麻辣」を冷製で楽しむ新たな夏の定番メニューとして提供します。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1~12月 シェア43.6%

### 1 背景

近年、麻辣系メニューの人気は若年層を中心に拡大しており、刺激的で香り高い味覚への需要が高まっています。同店舗の主な来店客層も若年層であり、この麻辣トレンドと高い親和性があります。今年はエルニーニョ現象の影響による猛暑が予想される中、冷たさと刺激を両立した需要の高まりを見込み、本商品の販売を開始します。

### 2 商品概要

商品名：冷やし汁なし担担めん

販売期間：6月1日～9月30日

販売店舗：YUNYUN神戸 南京町本店

神戸市中央区栄町通1-3-17

価格：450円（税込）



冷やし汁なし担担めん（提供は簡易容器です）

### 3 冷やし汁なし担担めんの魅力

#### ① 辛味と旨味が鮮明に際立つ「冷製・麻辣」の奥深い味わい

たれは、芳醇な香りの「花椒（麻）」と鋭い辛味の「唐辛子（辣）」を独自の比率で配合した特製辛味噌ダレです。噛むほどに旨味が溢れる濃厚な肉そぼろが合わさることで、突き抜ける爽快な辛さの奥にどっしりとしたコクが広がります。「冷製」だからこそ刺激と旨味の輪郭がはっきり際立ち、最後の一口まで味の深みを堪能できる仕上がりです。

#### ②大阪・関西万博『GF RAMEN LAB』で採用されたGF中華麺を使用

麺は、米粉を原料としたグルテンフリー中華麺（角麺）です。断面が四角いため麺の表面積が大きく、辛味噌ダレと肉そぼろが麺全体にしっかりと絡みます。さらに冷製にすることで麺が引き締まり、温かい状態よりも力強いコシとなめらかな喉ごしが生まれ、タレと麺が一体となった濃厚な旨みが広がります。

### 4 YUNYUNとは

神戸・南京町発のビーフンと焼小籠包の専門店。1985年にケンミン食品のアンテナショップとして誕生しました。焼ビーフンと1日約6,000個を焼き上げる焼小籠包を看板に、行列ができる人気店として地元客・観光客に親しまれています。



YUNYUN神戸 南京町本店 外観

■ 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



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-yunnyun.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

モチモチ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、大きな鉄板鍋で焼き上げます。ぜひ出来立てをお召し上がりください。

- 3個 450円 (税込)
- 6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)
- 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含ませ、そぼろ・煮卵・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、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

- 450円 (税込)
- 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吃。白いご飯がすすみます！自家製煮玉子を添えて。

- 450円 (税込)
- 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

