

## 健民ダイニング 夏の人気フェアが今年も開催 「宮崎県産完熟マンゴー」を使った期間限定メニュー発売 濃厚な甘みと芳醇な香りが楽しめる希少なマンゴーが楽しめます

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)が運営する中国料理店「健民ダイニング」にて、6月20日(土)より「宮崎県産マンゴーフェア」を開催いたします。当フェアは毎年好評をいただいております、今年で4回目の開催となります。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1~12月 シェア43.6%

### 1 背景

当社は2021年以降、宮崎県特産の「みやざき地頭鶏」を使った焼ビーフンやグルテンフリーラーメンを開発・販売を行ったり、同じく特産品である「宮崎ビタミンピーマン」と「ケンミン焼ビーフン」との共同プロモーションを行うなど、関係を深めてきました。お互いの強みを生かし、安全で魅力的な食を提供するため、2025年3月には連携協定を結び、食の魅力や食の未来を発信しています。このような宮崎県との深いつながりから、健民ダイニングでは期間限定で宮崎県産マンゴーフェアを毎年開催しています。

### 2 マンゴーフェアメニュー

#### ◆宮崎県産マンゴープリン：1,200円(税込)

宮崎県産完熟マンゴーを贅沢に使用した、フェア限定のマンゴープリンです。なめらかな口あたりのプリンに、濃厚な甘みと華やかな香りを持つマンゴーをたっぷりトッピングしました。マンゴー本来の味わいを存分に楽しめるデザートです。

#### ◆宮崎県産マンゴータピオカミルク：1,000円(税込)

濃厚な果肉感とミルクのまろやかさを合わせたデザートです。もちもちとしたタピオカの食感がアクセントとなり、一口ごとにマンゴーの豊かな香りと甘みが広がります。暑い季節にぴったりな清涼感のある一品です。



### 3 フェア概要

- 販売商品：宮崎県産マンゴーフェア 2品
- 販売期間：6月20日(土)~7月14日(火) ※売り切れ次第終了
- 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)  
定休日 毎週水曜日・木曜日
- 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
- TEL：078-366-3039
- WEB：<https://www.k-dining.jp/>

■ 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、吉井

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



## 【宮崎県産マンゴーの魅力】

豊かな日差しをたっぷり浴びて育ち、濃厚な甘みと芳醇な香り、とろけるような食感が魅力です。受粉にはミツバチを利用し、一本の木に咲く何万もの花の中から選び抜かれた数個の実をさらに一つに絞って大切に育てます。完熟間近になると一つひとつにネットをかけ、樹上で完熟し自然にネットへ落果したもののだけを収穫・出荷するという、こだわりの栽培方法で育てられています。



## 健民ダイニングとは

ビーフン最大手のケンミン食品が直営する全国的にめずらしいビーフン専門中国料理店。グルメサイト食べログ中国料理WEST百名店に3度選出されています。1995年に自社製ビーフンの味をお届けし、ビーフンの裾野を広げる店として神戸元町の自社ビル1階にオープン。以来30年、地元の方や他府県からも観光客が訪れ行列ができる店として数々のメディアで紹介されています。

30周年を機に店舗改装とともに、米醤油や米粉、米油、米粉中華麺を取り入れ、調理を一から見直し、素材の味を引き出すことを念頭に、これまで以上に身体にやさしい料理に取り組んでいます。

「ビーフン」「本格中国料理」「小麦不使用」を軸に、ていねいに美味しさをお届けする唯一無二の中国料理店を目指してまいります。



健民ダイニング外観



健民ダイニング内観

## 健民ダイニング料理長 松本竜太



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。

※健民ダイニング六本木店は2021年に閉店しました。

■ 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、吉井

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

