

日本一のキャベツ産地・群馬県嬭恋村から旬をお届け！ 「群馬フェア」9月1日より健民ダイニングで開催

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)は、9月1日(火)より、群馬県産の旬野菜を使用した「群馬フェア」を開催します。

本フェアでは、群馬県を代表する「嬭恋キャベツ」をはじめ、「茄子」「ゴーヤ」「ズッキーニ」の4種類の旬野菜を使用。それぞれの野菜の持ち味を引き出した全5品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 群馬の旬野菜4種を、本格中華ならではの味わいで

健民ダイニングではこれまで、地域の魅力ある食材にスポットを当てたフェアを開催してきました。

2026年3月には、徳島県産の「れんこん」「なると金時」を使用した「徳島れんこん・なると金時フェア」を開催。続く2026年7月には、宮崎県産の完熟マンゴーを主役にした「みやざき完熟マンゴーフェア」を開催しました。

そして第3弾となる今回は、群馬県に注目し、健民ダイニングらしい中国料理を通して神戸から発信します。素材そのものの味わいを活かしながら、中国料理の技法や味付けを掛け合わせることで、普段とはひと味違う「群馬の旬」をお楽しみいただけます。

2 群馬フェア 料理一覧

① 嬭恋キャベツの蒸籠蒸し 坦々ソース 800円

嬭恋キャベツを蒸籠で蒸し上げ、濃厚な坦々ソースを合わせました。蒸すことで更に引き出されるキャベツ本来の甘みと、香ばしくコクのある坦々ソースの組み合わせをお楽しみいただけます。

② 四川風ゴーヤチャンプルー 1,600円

沖縄の家庭料理「ゴーヤチャンプルー」を四川風にアレンジ。ゴーヤ特有の苦さに、四川料理の香りと辛みを組み合わせました。

③ 嬭恋ズッキーニと海老のすり身の揚げ物 1個500円～

みずみずしいズッキーニに、海老のすり身を合わせて香ばしく揚げた一品。隠し味には柿を使用しています。

④ 冷やし麻婆茄子 1,000円

暑い季節にさっぱりお楽しみいただけます。セロリのアクセントもポイントです。

⑤ 嬭恋キャベツと神戸ポークの雲白肉(ウンパイロー) 1,000円

みずみずしく甘みのある嬭恋キャベツと、兵庫県産「神戸ポーク」を合わせた四川料理の定番です。



嬭恋キャベツの蒸籠蒸し 坦々ソース



四川風ゴーヤチャンプルー

■ 開催概要

フェア名称：群馬フェア

開催期間：9月1日(火)～9月29日(火)

※定休日 水・木曜日

開催場所：健民ダイニング

所在地：兵庫県神戸市中央区海岸通5-1-1

内容：上記全5品



健民ダイニングの詳細は
上記QRコードから
ご確認ください。

■ 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

〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号



今回の「群馬フェア」の背景には、ケンミン食品と群馬県産キャベツとの継続的な取り組みがあります。2024年からはスーパーマーケットでの共同販売にも取り組み、好評を受けて年々展開を拡大。こうした群馬県とのつながりをきっかけに、今回はキャベツだけでなく、茄子・ゴーヤ・ズッキーニにも注目し、群馬の旬野菜を中国料理で味わうフェアを開催します。



嬌恋キャベツと神戸ポークの雲白肉



嬌恋ズッキーニと海老のすり身の揚げ物



冷やし麻婆茄子

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珍しいビーフン専門中国料理店。

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」を軸に丁寧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※2」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。

※2: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

〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号

