

JA全農とくしまと「徳島れんこん・なると金時フェア」を再開催 ケンミン食品直営レストラン「健民ダイニング」で11月8日「徳島れんこんの日」に合わせ、 旬の徳島県産食材を使った全6品が登場

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）が直営するレストラン「健民ダイニング」は、11月2日から11月30日までの期間限定で、JA全農とくしまとの連携企画「徳島れんこん・なると金時フェア」を実施します。11月8日の「徳島れんこんの日」に合わせ、好評だった本企画を再開催。旬を迎える徳島県産れんこんと、なると金時を使用した全6品を通じて、食材のおいしさと産地の魅力を発信します。

※1: 通関統計 ビーフン類 2025年1～12月 シェア43.6%

1 お客様の声に応え、「徳島れんこんの日」に合わせて再開催

本フェアは、2026年3月に実施した同フェアで好評をいただき、お客さまから「もう一度食べたい」という声が寄せられたことから再開催するものです。また、11月8日の「徳島れんこんの日」をきっかけに、JA全農とくしまとの取り組みを通じて、旬を迎える徳島県産食材の魅力を発信します。

なお、「徳島れんこんの日」は、「1・1・8（いいはす）」の語呂合わせにちなみ制定された記念日です。

2 フェア概要

- 販売期間：11月2日(月)～11月30日(月)
- 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/



3 メニュー一覧

①徳島れんこんとなると金時入り神戸ポークの黒酢酢豚 1,300円(税込)
れんこんの食感となると金時のやさしい甘みが、黒酢のコクある酸味と調和した一皿です。

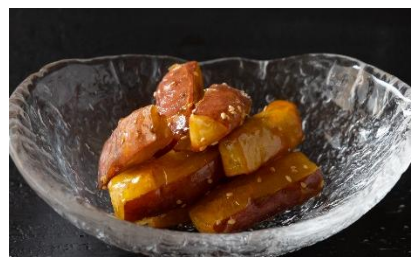
②カリカリ徳島れんこんの焼ビーフン 1,200円(税込)
香ばしく焼き上げたビーフンに、カリカリに揚げた徳島れんこんを合わせました。

③徳島れんこんと海鮮の炒飯 1,300円(税込)
海鮮の旨みとれんこんの歯ごたえを楽しめる、素材の持ち味を生かした炒飯です。

④徳島れんこんのきんぴら入り生春巻 750円(税込)
人気の生春巻に徳島れんこんのきんぴらを合わせた一品です。

⑤なると金時とココナッツの胡麻団子 2個 600円(税込)
なると金時の甘みとココナッツの風味を楽しめるデザートです。

⑥なると金時の飴煮 900円(税込)
外側はパリッと、中はホクホクとした食感が楽しめる中華の定番デザートです。



※徳島フェア写真上から①、②、⑥

■ 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



当社とJA全農とくしまは、2024年より徳島県産野菜の魅力発信に取り組んでいます。春にんじん、つるむらさき、れんこん、なると金時などをテーマに、ビーフンを活用した販促企画やメニュー提案を継続的に実施してきました。消費者への認知拡大だけでなく、生産者と消費者をつなぐ取り組みとして連携を深めています。

■「徳島れんこん」白く美しい肌と独特の香りが特長です。露地栽培、トンネル栽培、ハウス栽培を組み合わせることで年間を通じて出荷されていますが、11月が最も旬を迎える時期です。

■「なると金時」温暖で降雨量の少ない瀬戸内式気候と海砂の土壌で育てられるさつまいもです。水はけと通気性に優れた環境が、上品な甘みと豊かな風味を育みます。

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。

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、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務める。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、世界にさがか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

〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号

