



～直営店舗 ビーフンと焼小籠包の専門店 「神戸 南京町 YUNYUN」～

 1月22日「カレーの日」^{カレーライス} “中華街咖喱飯” 期間限定発売のお知らせ

- ① 1月22日は“カレーの日”、神戸 南京町 YUNYUN にてオリジナルの中華カレーメニューが登場。
- ② “中華”×“カレー”という、人気料理ジャンル同士が融合した「中華カレー」を中華料理の新たな魅力として、神戸 南京町からトレンドを発信。
- ③ 1日30食、1月22～31日の限定販売。ご家庭でも料理いただけるサンプルプレゼントも実施。



ケンミン食品株式会社(神戸市・代表取締役社長：高村一成)は、直営店舗「ビーフンと焼小籠包の専門店 神戸 南京町 YUNYUN」で、中華とカレーを融合させた「中華街咖喱飯(チュウカガイカレーライス)」を、1月22日(火)の“カレーの日”から1月31日(木)まで限定販売いたします。

1月22日は、一般社団法人日本記念日協会認定の「カレーの日」で、全国学校栄養士協議会が全国の学校給食の統一メニューとして「カレー」を提供したことになんであります。

中華カレーとは、“中華”×“カレー”という、人気料理ジャンル同士が融合した中華料理の新たなトレンドで、カレーを提供している中華料理店ごとに独自の工夫・趣向があります。味の大きな決め手となる各店で炊き出したこだわりのスープをベースにカレーを合わせ、ゴマ油や五香粉(ウーシャンフェン)を効かせて中華料理らしさを引き上げます。また、調理方法もバラエティに富み、具材を炒めてあんかけ状にしたものや、広東料理の牛肉煮込みをベースとした煮込み感があるカレーなどさまざまです。

中華カレーは、コアなファンや常連客には、隠れた人気メニューとなり、ひそかなブームとなりつつあります。このたび、1月22日の“カレーの日”にこの隠れた人気メニューを皆様にご提供し、中華料理の新たな魅力を、神戸 南京町からトレンドとして発信いたします。

「神戸 南京町 YUNYUN」ではこだわりの白湯スープをベースに、中華鍋を使用して高火力で香ばしく炒めた玉ねぎと豚肉、独自のカレースパイスを合わせて、中華街でしか味わえない特別なカレーをご提供いたします。ぜひお召し上がりください。(価格：税込400円)

ケンミン食品株式会社では市販向け商品として、2017年3月にご家庭で簡単に中華カレーの美味しさを楽しんでいただける『中華街カレーライスの素(2袋入)』(http://www.kenmin.com/products/detail.php?product_id=493)を発売(希望小売価格150円)。中華カレーのファンのみならず、フライパンしか使わず3分で調理出来るという簡便性を好評いただいております。店舗メニュー限定発売とともに、こちらの商品サンプルのプレゼントを行います。

■□ 神戸南京町 YUNYUN とは ■□



ケンミン食品初のアンテナショップとして、1985年南京町にオープン、2017年にビーフンと焼小籠包の専門店としてリニューアル。
 1日5,000個焼き上げる焼小籠包の人気店。
 住所：神戸市中央区栄町通1-3-17
 営業時間：11時～19時(18時L.O.)

□■ ケンミン食品とは □■

ケンミンの焼ビーフンで知られる1950年神戸創業のビーフンメーカー。国内ビーフン市場の約60%のシェアをもつ。現在はビーフンの他にも、フォー、ライスパスタ、ライスペーパーなど米を原料とした加工食品を製造する専門企業である。グルテンフリーがトレンドの欧米でも親しまれている。

■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 マーケティング部 担当：松元 TEL:078-366-3004 e-mail: a-matsumoto@kenmin.co.jp
 〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号 <http://www.kenmin.co.jp/>