



乾めん+スープ付きのグルテンフリーラーメンシリーズ第2弾 「GF RAMEN LAB プラントベースとんこつ風ラーメン」 3月1日発売開始 ～大阪・関西万博「GF RAMEN LAB大阪・関西万博店」でも提供予定～

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、乾めん・スープがセットになった「GF RAMEN LAB プラントベースとんこつ風ラーメン」を3月1日(土)に発売します。

同商品は、行列ができるラーメン店「TSURUMEN」店主「大西益央」氏と共同開発しました。

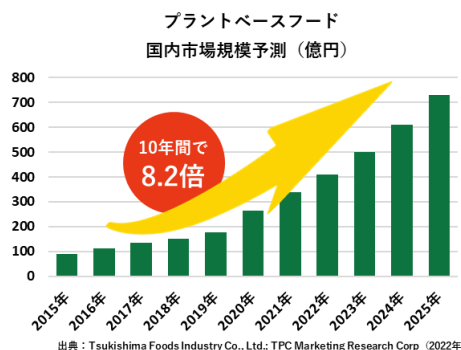
これまで食の選択肢が限られていた方はもちろん、すべての人にラーメンの美味しさを楽しんでもらえるよう、グルテンフリー+プラントベースのとんこつ風ラーメンを提供します。

また、弊社が「大阪・関西万博」に出店する「GF RAMEN LAB 大阪・関西万博店」でもメニューとして提供を予定しています。

1 背景

○ プラントベース市場の拡大

2025年のプラントベースの国内市場予測は、10年間前の約8.2倍で730億円規模になると言われ、成長を続けています。



○ プラントベース食品を取り入れるライフスタイル

プラントベースライフスタイルは植物由来の食品を取り入れた新しいライフスタイルです。ベジタリアンやヴィーガンといった特別な人の食ではなく、日本人の食生活に馴染みのある豆乳や豆腐などの植物由来食品を取り入れた食生活が年々広がっています。

プラントベースライフスタイル
植物由来の原材料を使用した食品を取り入れた生活

ベジタリアン
一部の動物性は許容しながら動物性を排除する食生活を送る方々

ヴィーガン
動物性を排除する食生活を送る方々

出典：プラントベースライフスタイルラボ「プラントベースフードとは？」

○ 行列ができるラーメン店店主、大西益央氏との共同開発

アメリカ・ボストンで1時間待ちの行列を作る超人気店「Tsurumen Davis」創業者の大西益央氏と共同開発しました。2024年に発売した「GF RAMEN LAB グルテンフリー醤油ラーメン」に続く第2弾商品として、グルテンフリーかつプラントベースの今までにないラーメンです。

2 商品概要

- 商品名：GF RAMEN LAB プラントベースとんこつ風ラーメン
- 内容量：136g (ライスヌードル個包装100g+添付スープ36g)
- 販売チャネル：全国のスーパーマーケット
「GF RAMEN LAB」 <https://gf-ramen.jp/>
- 賞味期限：12か月
- 発売日：2025年3月1日(土)
- 希望小売価格：368円(税別)/398円(税込)



3 商品特長

「おいしいものは人を幸せにする」をモットーに、初めてラーメンを食べられるお客さまの気持ちになって、「おいしいから食べたくなる」ラーメンを目指し開発しました。

○昆布や豆乳といった日本人に馴染みのあるプラントベース食材を使って作った、まろやかなコクと深い旨味が合わさった動物性原料不使用のとんこつ風ラーメンスープ。

○米を主な原料としながら大西氏監修のもとラーメンらしさを徹底的に追及した、グルテンフリーの中華麺。

参考資料

■今後の海外での展開について

昨年秋に先行して、グルテンフリーラーメンを共同開発した大西益央氏とともに、アメリカ・ボストンにて「GF中華麺」の販売をスタートしました。今秋には「グルテンフリー醤油ラーメン」もラインナップに加えて輸出を開始する予定です。

なお、2020年からグルテンフリー「ケンミン焼ビーフン」をアメリカ向けに販売を開始しましたが、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、認知につながるようなプロモーション活動ができない状況でした。現在、商品や営業体制の見直しを図り、現地法人を立ち上げ再チャレンジの準備を行っています。

■大西益央氏プロフィール

2007年地元大阪市鶴見区でラーメン店「鶴麺」をオープンし、2010年2号店「らぁ麺クリフ」をオープン。2店舗を大阪屈指の人気店に育てた後、2014年渡米。ハワイ・ニューヨーク・ノースキャロライナでラーメン店開店を経て、2018年4月に米・ボストンに拠点を移し「Tsurumen Davis」を開店。最低気温マイナス10℃以下にもなる極寒のアメリカ・ボストンで、1時間待ちの行列を作る超人気店となる。「今、最も熱いレストラン」第1位を3ヶ月連続獲得。ボストンNo.1のメジャーな新聞「Boston Globe」の1面を飾るなど、メディアからの注目も高い。著書に、Boston Magazine誌「Best of Boston 2019」受賞著書「なぜ2時間営業でうまくいくのか？」（光文社）。



GF RAMEN LABについて

グルテンフリーラーメンで健康的な生活を目指す

日本が世界に誇る食文化「ラーメン」を通して、おいしく、健康的な生活を送れる方を応援したい。その思いを実現するため、大西益央氏がケンミン食品と立ち上げたグルテンフリーラーメンを提供する新たなブランドが「GF RAMEN LAB」です。

アメリカやヨーロッパでは、セリアック病を初め小麦グルテンが原因で体調の不調を訴える方は少なくありません。そのような方の多くは小麦粉を使ったラーメンを食べることを諦めています。

また日本でも自身の健康管理のためにグルテンを含まない食生活を実践される方がいます。全ての方が安心しておいしくラーメンを食べてもらいたい、この思いに応えるラーメンをこれから広げていきます。



ケンミン食品とは

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50%のシェアで日本一。創業者高村健民に因み、健康（健）を皆さま（民）に提供するという理念を持つ。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。近年、欧米ではグルテンフリーがトレンドとなっており、2022年にはお米のめんで作ったグルテンフリーで本格的な中華麺を開発し、グルテンフリーラーメンや焼そばを販売している。2018年地域未来牽引企業、2020年ひょうごオンリーワン企業に認定。明治安田J1リーグヴィッセル神戸のオフィシャルパートナー。
<https://www.kenmin.co.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(070-2273-8559) 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

