

タイ自社工場ではるさめ生産開始！タイではるさめを生産する唯一の日系メーカーとして
「えんどうでん粉 100%はるさめ」 9月1日新発売
 北米最大のグルテンフリー認証機関「GFCO」のグルテンフリー認定商品

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日に2020年秋冬新商品として「えんどうでん粉 100%はるさめ」を全国で発売いたします。はるさめの原料である緑豆でん粉が世界中で入手が難しくなっている状況を受け、商品供給を安定して行うため、昨年よりタイ自社工場ではるさめを使った業務用商品の製造を開始しました。このたび、より多くのお客様にケンミン自社製はるさめを提供するため市販商品へも展開いたします。

商品特徴

1. 抜群の使いやすさ

えんどうでん粉 100%で作っており、熱を加えても煮くずれしにくく、炒め物からスープまであらゆるメニューに使うことができます。

2. なめらかな食感

同じ豆系のでん粉を使った緑豆はるさめと同等の食感で、コシが強くなめらかな食感です。

3. 健康への配慮

① グルテンフリー

北米最大のグルテンフリー認証組織「GFCO」よりグルテンフリー認定を受けているタイ自社工場で製造しています。ビーフン製造の基幹工場であり、小麦粉の持ち込み・使用は禁止しているなど、アレルギー管理を徹底しております。(新 Gluten Free ロゴマーク付帯)

② 日本人スタッフが管理

日本人スタッフが在籍する自社タイ工場で製造しております。国際的な品質管理システム FSSC22000 の認証を受けており、品質管理のレベルが高い工場で生産しています。

各種はるさめの違い

	えんどうでん粉はるさめ	緑豆でん粉はるさめ	馬鈴薯でん粉はるさめ
原料	えんどう豆	緑豆	じゃがいも
歯ごたえ	コリコリ	コリコリ	モチリ
のどごし	ツルツとした舌ざわり	ツルツとした舌ざわり	ツルツとした舌ざわり
調理性	煮崩れしにくい	煮崩れしにくい	煮崩れしやすい
調達	安定している	不安定がち	安定している



商品概要

商品名：えんどうでん粉 100%はるさめ
 内容量：90g
 賞味期限：24 ヶ月
 希望小売価格：200 円(税抜)

コロナ自粛で商談機会が減ることを想定し、プレゼン動画を製作しました

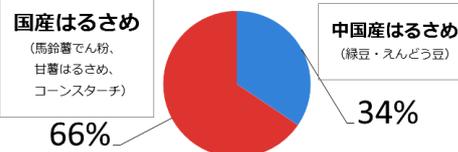


<https://youtu.be/AAsIHFzQW2c>

はるさめ国内市場

18,100ト/年

富士経済調べ(2018年予測)



開発の背景

ビーフンの主力工場である自社タイ工場、ケンミンブランドのはるさめの製造を開始しました。現在、国内はるさめ市場の約 1/3^{※右}は、中国産のはるさめという状況となっており、もともと中国で採れる原料として豆系でん粉で作られたはるさめが、煮崩れしにくい品質となり、消費者に受け入れられています。(国産はるさめは、主に馬鈴薯や甘藷の芋系でん粉やコーンスターチ)

しかし、近年主原料である緑豆でん粉は、世界的に入手が困難になってきており、代替として、主にヨーロッパ産のえんどう豆でん粉が使用されるようになってきました。

私たちは、はるさめ市場の約 10%を担う業界の主力メーカーであり、当社の重要な事業となっているはるさめ作りにおいて、さらなる品質向上を目指して、長年ビーフンをつくり続け実績のあるタイ自社製造に切り替えてまいります。ヨーロッパ産のえんどう豆でん粉だけを使った、煮崩れしにくく、コシがありしなやかなはるさめで、おいしく、安心して召し上がっていただける高品質なはるさめをご家庭にお届けします。

タイではるさめづくりを行う日本企業は当社だけのオンリーワン事業です。

<参考資料>

ケンミン食品の<ものづくり>のこだわり

① 自社製造へのこだわり

1950年の創業以来、ビーフンで培ってきた製めんのノウハウと技術を結集した自社基幹工場(タイ工場は1989年より操業)で、はるさめの製造にもこだわりをもって生産しています。

② えんどうでん粉 100%へのこだわり

製造効率や品質安定のため、その他のでん粉や食品添加物を使用するメーカーがありますが、当社は高い技術力を持って、えんどうでん粉だけを使用した高い品質のはるさめづくりを可能としています。

③ グルテンフリーへのこだわり

ビーフンと同様、はるさめ製品についてもアレルギー管理を徹底し、グルテンフリー認証を取得し、食物アレルギーについて心配されているお客様の信頼に応えてまいります。

おすすめレシピ



はるさめサラダ

透明で光輝度が高いため、さわやかなイメージのサラダに仕上がります。



はるさめスープ

コシが強く、なめらかなので食感を楽しめるスープに仕上がります。



はるさめの炒め物

熱を加えても煮くずれしにくいので、いろいろな具材と炒めても食感が残ります。

GFCO とは



グルテンフリー認証組織 (GFCO) は、2005年にグルテン不耐性団体によって開発された任意プログラムです。このプログラムは現在、数千の製品を認証している北米で最大のグルテンフリー認証機関で、国際的に認知されています。

グルテンフリーとは

グルテンフリーとは、小麦などに含まれるグルテンの摂取を抑える食事や食品のことです。もとはアレルギー症状の出る人向けの食事でしたが、最近ではそうした人々に限らず「健康に良い」や「ダイエット」などのイメージで市場は伸長しつづけています。

出典：平成30年11月農林水産省「米粉をめぐる状況について」より

「緑豆」と「えんどう豆」

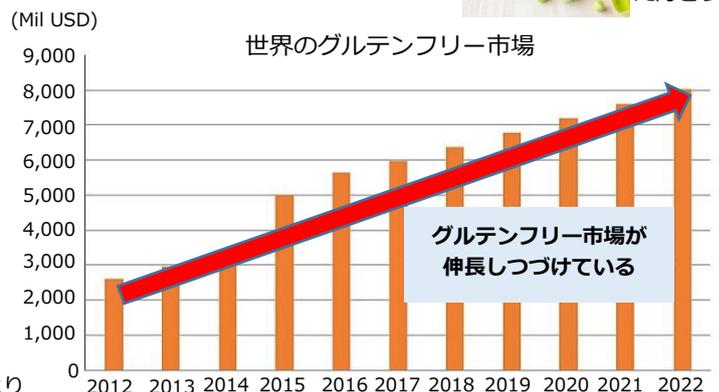
同じマメ目・マメ科の植物。抽出されるでん粉も性質が似ており、でん粉のアミロース含有率が高く、煮くずれしにくく・歯ざわり良く・コシが強くなめらかな独特の食感を持つはるさめになります。



緑豆



えんどう豆



ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。1960年発売の「ケンミン焼ビーフン」はギネス世界記録™『最も長く販売されている焼ビーフンブランド』。国内ビーフン市場の52.8%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、グルテンフリーがトレンドの欧米にも輸出し親しまれている。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。明治安田生命 J1 リーグヴィッセル神戸のユニフォーム・パンツスポンサー。

<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：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 <https://www.kenmin.co.jp/>