



おかげさまで2020年に創業70周年を迎えました。

ケンミン食品株式会社

2020.9.17

News Release

**フェリシモ「ナチュラル・シュークラブ支援プロジェクト」×発売60周年の「ケンミン焼ビーフン」
「ケンミン焼ビーフン」と特別レシピ協賛で野菜の生産者を支援**

9月17日はイタリア料理の日！フレッシュグループのハーブ購入者に焼ビーフンプレゼント

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、新型コロナウイルス感染症の影響を受けた生産者を応援する株式会社フェリシモの活動「ナチュラル・シュークラブ支援プロジェクト」に賛同し、9月17日(木)～24日(木)にコラボプレゼントキャンペーンを行います。9月17日イタリア料理の日(クチーナ=イタリア語で「料理」の意味)にちなみ、イタリアンハーブ関連商品を購入いただいた方に、「ケンミン焼ビーフン」とイタリアンハーブを楽しむ特別レシピをプレゼントします。



フレッシュグループのイタリアンハーブ



イタリアンハーブを楽しむ焼ビーフンレシピイメージ

背景

新型コロナウイルス感染拡大のため、焼ビーフンには欠かせない「野菜」の生産者が影響を受けていることを知り、ビーフンを通して何かできないかを考えていたところ、神戸の地元企業フェリシモの生産者支援活動「ナチュラル・シュークラブ支援プロジェクト」を知りました。取り組みの内容に共感し、焼ビーフンを通して少しでも野菜生産者の役に立てないか相談したところ、当社から「ケンミン焼ビーフン」を提供し、さらにイタリアンハーブを楽しむ焼ビーフン特別レシピを考案させていただくことになりました。

焼ビーフンを使ってハーブの新たな食べ方を提案することで、ご家庭でハーブを楽しむ機会がさらに増え、生産者の支援に少しでもつなげられればと思います。

企画概要

イベント名：イタリア料理の日「ケンミン焼ビーフン」プレゼントキャンペーン

期間：9月17日(木)～9月24日(木)

内容：フレッシュグループのハーブを購入すると、「ケンミン焼ビーフン」とハーブを使った焼ビーフン特別レシピのリーフレットをもれなくプレゼント。

対象商品：フレッシュグループの「スイートバジル」、「ルッコラ」、「イタリアンパセリ」、「新鮮ハーブ3種セット」

購入場所：ナチュラル・シュークラブ 支援プロジェクトページ

<https://www.felissimo.co.jp/ncc/shien/>

価格：3,000円(税抜)～ ※セットの内容により価格が異なります



新鮮ハーブ3種セットイメージ

ナチュラル・シュークラブ支援プロジェクトとは

コロナ禍で多くの飲食店が休業し、出荷量が減少して行き場のなくなった野菜などの生産物を、廃棄するのではなく家庭の食卓に生かそうという取り組み。兵庫の生産者による素材からスタートしており、料理家によるオリジナルレシピとともに野菜が届きます。「ナチュラル」は「ナチュラル・カルチャー」の略で、「食」を通して自然にも人にもやさしい心豊かな暮らしを実現することを目的に企画されたプロジェクト。お客さまと社会のみならず一緒にフェリシモが今できる活動「ともにしあわせになるしあわせ wish with」のメニューのひとつ。

<https://www.felissimo.co.jp/ncc/shien/>

参考資料

イタリアンハーブを使った特別レシピ

①イタリアンパセリの香りがクセになる！『イタリアンパセリと海老のパッタイ』

イタリアンやフレンチのイメージが強いイタリアンパセリですが、実はパクチーなどのハーブを使うエスニック料理との相性も抜群です。焼ビーフンを使ってご家庭にあるもので手軽に作れるパッタイに仕上げました。甘い酸っぱいパッタイに爽やかなパセリが良いアクセントになっています！

<https://www.kenmin.co.jp/recipe/34366.html>

9月18日公開



②スイートバジルを使った『バジルとひき肉のラープ風ビーフン』

トマトソースやジェノベーゼなどイタリアンのイメージが強いバジルですが、実は中華料理やタイ料理などのアジア料理にも幅広く使用されます。今回は、タイやラオスで食べられる豚ひき肉を使ったサラダ「ラープ」をモチーフに、お家にある食材とケンミン焼ビーフンで手軽に作れる、エスニックサラダビーフンに仕上げました。バジルの爽やかな風味と焼ビーフンの鶏だし、豚ひき肉のコクがマッチした、クセになるひと皿です。

<https://www.kenmin.co.jp/recipe/34367.html>

9月24日公開



③ルッコラを使った『ルッコラと生ハムの冷製ビーフン』

生ルッコラの個性を味わうサラダ風の冷たいビーフンメニューです。味のついた焼ビーフンを「食べるドレッシング」として使うことで、ルッコラに調味料の味を直接つけることなく、ルッコラ本来のおいしさを味わうことができます。ルッコラの独特な優しい苦みや辛味、ゴマのような香りが焼ビーフンの鶏だしや生ハムとマッチしています。

おしゃれなランチのサラダにも、ワインのお供にもぴったりです。

<https://www.kenmin.co.jp/recipe/34365.html>

9月17日公開



『ケンミン焼ビーフン』とは

1960年に誕生、2020年に60周年を迎えるロングセラー商品。味付きビーフン商品として世界初・世界オンリーワン*（自社調べ）であり、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』に認定されている。鶏だしの効いた醤油味で味付けされ、ゆで戻し・調味料不要で、世界一簡単に美味しく料理できる米めん商品として、年間約1500万食を製造・販売。日経POSセレクトション平成売上No.1（その他即席めんカテゴリー）受賞。内容量：65g 希望小売価格：115円（税抜）商品形態：常温 流通：全国のスーパーなど焼ビーフンブランドサイト：<https://www.kenmin.co.jp/products/brands/befun/>



ケンミン焼ビーフン

フェリシモとは

ファッションや雑貨などの企画・販売を行う神戸の通販会社です。ひとりひとりがしあわせ共創の担い手となること、人をしあわせにする、人としあわせになる。自然と、社会としあわせになる。その経験価値をコアバリューとした「ともにしあわせになるしあわせ」を具現化する“社会性”“独創性”“事業性”の3つが交わる領域での事業活動を行っています。

<https://www.felissimo.co.jp/>

FELISSIMO

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/>



おかげさまで2020年に創業70周年を迎えました。

ケンミン食品株式会社

■ 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 <http://www.kenmin.co.jp/>