

## 世界最長寿ブランドのケンミン焼ビーフン専用工場新設 基幹事業のタイで3工場目となる新工場を12月オープン ～ウィズコロナの焼ビーフン需要拡大と海外のグルテンフリー市場拡大に対応～

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、ビーフンの基幹工場である自社タイ工場の新工場となる第3工場を12月15日に操業を開始いたしました。主力商品である「ケンミン焼ビーフン」の国内需要が拡大している中、さらに、2020年1月より海外輸出を順次展開して、アメリカ、ドバイ、香港、台湾で発売し、今後も海外展開を進めてまいります。世界的に拡大するグルテンフリー市場(\*2ページ目に補足説明)を見据え、2030年目標である従来の販売数約2倍の年間2,400万食に対応する生産能力や、味付きビーフンの世界初自動化製造ラインを導入し、「ケンミン焼ビーフン」専用工場として新たに稼働いたします。新工場で製造する製品については、2021年3月発売を予定しています。

### 新工場の概要

- 【新工場名】ケンミンタイ第3工場
- 【会社名】KENMIN FOODS (THAILAND) CO.,LTD.
- 【所在地】600/45Moo 11, Sukhapibarn 8Rd.,Nongkham, Sriracha,Chonburi 20230Thailand (現第1・2工場と隣接)
- 【工場規模】敷地面積 15,542㎡、延床面積 8,542㎡
- 【製造品目】ケンミン焼ビーフン
- 【初期生産能力】1,560トン/年 (焼ビーフン2,400万食)
- 【初期投資額】340百万バーツ (約10億円)



### 新工場設立の背景

1950年神戸で創業後、原料のインディカ米の輸入規制により、国外にビーフン製造を移管することとなり、1989年にタイ第1工場の操業を開始しました。ビーフンづくりにより適したインディカ種の米を使用し、製品品質を向上させてまいりました。それ以来、日本国内ビーフン市場を拡大させ、2003年に第2工場設立。販路を国内だけでなく海外にも広げ、2020年に主力商品「ケンミン焼ビーフン」の世界販売を開始。さらなる国内および海外販売の拡大を目指し、工場隣接地を取得し、第3工場設立に着手。初期投資の第1期計画として、従来の「ケンミン焼ビーフン」の生産能力の約2倍となる新製造ラインを導入いたしました。また、世界一簡便調理のグルテンフリー商品を世界的に高まるグルテンフリー市場(\*2ページ目に補足説明)に投入し、世界中の食生活と健康に貢献してまいります。



### 新工場の特徴

- ① **世界初、世界オンリーワンの「ケンミン焼ビーフン専用工場」**  
ケンミン焼ビーフンは味付きの米めん商品として世界オンリーワン商品です。それに伴い、製造設備も世界に類のない機械となり、現地機械メーカーと共同開発を行ない導入いたしました。
- ② **新開発の「ケンミン焼ビーフン自動化ライン」で人手不足に対応**  
タイでは少子高齢化が進み、将来の人手不足が懸念されています。本工場に新設する焼ビーフンの製造ラインの「計量」「成型」「乾燥」「箱詰め」工程の自動化を実現し、将来の人手不足に対応します。
- ③ **第1期生産能力1,560トン、焼ビーフン2,400万食(従来の約2倍)**  
設備投資第1期計画として、従来の生産能力の約2倍となる2,400万食を製造可能となり、今後の国内および海外需要に対応してまいります。また、将来的には製造ラインを増設できる余地があり、将来の需要を鑑みて、第2期設備投資を計画してまいります。
- ④ **見学施設「KENMIN VILLAGE」を併設(2021年4月完成予定)**  
日本国内消費者およびタイ工場周辺の日本人学校の生徒などタイ国内消費者にも、見学施設や世界一の「ケンミン焼ビーフン」のできる様子を一般公開し、多くの方々に知っていただきたいと思っております。



## 補足資料

### 世界のグルテンフリー市場

グルテン関連患者数の動向として、アメリカは約1,200~2,600万人(全人口の3.7~8.0%)、欧州では約400~4,900万人(全人口の1.3~15.0%)と想定されており、セリアック病\*と診断される患者数は増加しており、今後もグルテンフリー食品の需要は拡大しており、2022年には約80億USドル(2020年比約110%)に達する見込みである。患者数増加の背景は、2000年代まではセリアック病は他の食関連疾患と誤診されることが多かったが、近年は診察技術の向上により正確に診断されるようになったことも要因としてある。



出典：農林水産省「米粉の輸出拡大に向けた欧米グルテンフリー市場調査」2019年

\*セリアック病：小麦等に含まれるグルテンに対する免疫反応が引き金となって起こる慢性自己免疫疾患。小腸の粘膜が炎症を起こし下痢等を発症。遺伝性の疾患で欧米人に多いといわれている。(日本米粉協会)

### 既存工場と新工場の比較

	第1・第2工場	NEW 第3工場
敷地面積	18,642 m <sup>2</sup>	15,542 m <sup>2</sup>
生産能力	5,400トン/年	1,560トン/年(焼ビーフン 2,400万食)
製造品目	ビーフン(ケンミン焼ビーフン含む)、フォー、ライスパスタ、ライスペーパー、はるさめなど	ケンミン焼ビーフン
従業員数	500名	40名

### ケンミン焼ビーフンとは

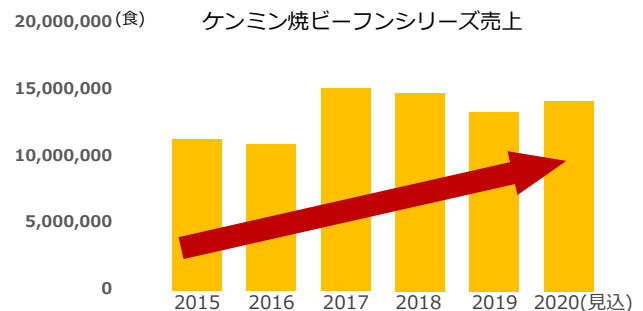
「ケンミン焼ビーフン」は1960年に誕生、2020年に60周年を迎えたロングセラーの味付きビーフン。「最も長く販売されている焼ビーフンブランド」に認定されている。味付きビーフン商品として世界初・世界オンリーワン\* (自社調べ) でもある。年間約1,400万食を製造・販売。日経 POS セレクション平成売上 No.1 (その他即席めんカテゴリー) 受賞。

焼ビーフンブランドサイト：<https://www.kenmin.co.jp/products/brands/befun/>



### 特長と売上推移 (2020年 1,420万食(見込) 前年比 106%) の背景

- ①味付きのため特別な味付けは不要、フライパン 3 分の簡単調理
  - ②乾めんのため保存が効く
  - ③野菜との相性抜群なので冷蔵庫の余り物野菜で OK
  - ④電子レンジでも調理可能
- 以上の特徴により、コロナ禍のおうちごはんでの需要が高まったと考えられます。



### ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。1960年発売の『ケンミン焼ビーフン』は『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。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**