



ケンミン食品株式会社

代表取締役社長 高村 祐輝 氏

美味しくヘルシーな食品  
60年の歴史を誇る「焼ビーフン」を中心に  
社会と人の役に立つ会社を目指し  
健康で豊かな食生活の実現に力を注ぐ！

## PROFILE

1982年兵庫県出身。2005年関西学院大学経済学部を卒業後、京セラ株式会社に入社。08年ケンミン食品株式会社入社。11年からビーフンの基幹工場である自社タイ工場のKENMIN FOODS(THAILAND)CO.,LTD.でMANAGING DIRECTORを勤め、15年に取締役として管理部門・外食事業管掌した後、17年に常務取締役就任し、19年5月より現職。南京町商店街振興組合理事も務める。趣味はオートキャンプとサッカー観戦で、休日はラグビーとフットボールの保護者コーチなどして過ごす。



本社外観

念として伝えられていて、社員一同、お客様に美味しいビーフンを召し上がっていただき、食卓に笑顔があふれることを願っております。

## —「焼ビーフン」は世界で唯一のものだと聞きます

「ケンミン焼ビーフン」は味付きの即席ビーフン商品として世界オンリーワン商品です。

1960年に業界ではじめてビーフンに味付けを施した商品として誕生した「ケンミン焼ビーフン」は、調味料不要、茹で戻し不要、野菜や肉と炒め合わせるだけで調理できる利便性が特徴の商品です。ギネス世界記録に「ケンミン焼ビーフン」を申請できないものかと尋ねたところ、『世界で唯一なもののため、世界販売一位のギネス世界記録の対象にはならない』という返答をいただきました。つまり、自社調べになりますが、あらかじめ味が付いた焼ビーフンは、弊社のものが、日本はもちろん、世界でオンリーワンだと言っても間違い無いと思います。世界販売一位の対象にはなりませんでしたが、「最も長く販売された焼ビーフンブランド」として、今年1月にギネス世界記録に認定されました。

## —開発には苦勞されたのでしょうか

ビーフンの原料はお米ですが、日本のお米は粘りが強いいため、めんにするには不向きです。そのため健民は、戦後の当時は輸入米として入ってきていたインディカ米をビーフンづくりに使用しました。「ケンミン焼ビーフン」は、そのビーフンに味をつけておりますが、日本人が好むダシを利かした味の開発、めんへの染み込ませ方、めん水分や調味液の温度など条件が違えば味の着き方が変わってきます。また、乾燥方法については即席ラーメンの



最も長く販売された焼ビーフンブランドとしてギネス世界記録に認定



「健康を皆さまに」に基づきお米100%にこだわったビーフン

ように瞬間湯熱乾燥法で、油で揚げることができなかったため、茶の乾燥機を静岡から購入し機械を改造して、熱風乾燥法を考案しました。このようなビーフンの特性もあって、誕生当時からノンフライめんであることから、カロリーが低く、現代にも通じる健康的な食品です。

1980年以降、日本で米の輸入規制がはじまり、ビーフンづくりの地を海外に移す計画をたてました。世界各地のお米を仕入れて、いろいろと試作を繰り返した結果、タイで当社のビーフンに最も適したお米を見つけて完成させることができ、自社タイ工場にて、現地で米から生産まで一貫体制をとるようになってから30年になります。ちなみに、インディカ種なら何でもいいわけではなく、同種の中でも高品質な種類を使っていて、生産者さんと30年来のお付き合いの中、丹精を込めてお米をつくっていただいています。

## —ビーフンは、健康志向に沿った品として人気があります

弊社のお米100%のビーフンは、ノンフライめん、食後の血糖値の上昇がゆるやかな低GI、小麦アレルギーを起こさせないグルテンフリー(GF)が実現している健康食品です。当社のねがいである「健康を皆さまに」に基づいた事業が、結果的にそうなったわけですが、世界的に健康志向が高まっていることもあって、こうした面をアピールして、国内はもちろん海外にも進出することを計画しています。パッケージなどは海外に向けたものにしますが、それ以外に、特に新たな設備投資なども必要としないことも強みと言えます。本業そのものがグルテンフリーであり、設備の切り替えや、そのためのライン洗浄といったコストがかからず、通常の企業活動で付加価値の高い商品を提供しています。



世界オンリーワンの焼ビーフン

### 一特にGF食品は注目を集めているそうですね

世界ではビーフンと言っても、お米以外のでんぷんを混ぜてめんとしているものが多いのですが、弊社のビーフンの原料は、お米100%です。つまり小麦粉などのアレルギーがある人でも食べられる健康的な「グルテンフリー（GF）食品」なわけです。今、世界中で健康志向が進んでいて、少々コストがかかってもGF食品を選ぶ人が増えています。弊社では、意図していたわけではなく、結果として焼ビーフンが、美味しく健康にも良いGF商品として注目を浴びることになったわけです。

実は、アメリカのビーフン市場は日本国内市場の約3倍の規模がありますし、GF市場が健康志向の高まりで伸びていることから、「ケンミン焼ビーフン」の初めて海外輸出として、2020年1月1日より全米での販売を開始しました。アメリカでも当社商品が定着し、愛される商品になることを目指しています。さらに、発売60年を迎える、日本の市場で独自の進化を遂げた「ケンミン焼ビーフン」を、世界のビーフンとして認知されることを目標に、アメリカ以外にも販売しようと、その戦略をスタートさせました。開発にあたっては、米国で輸入規制になっている味付けに使用する畜肉系調味料を、風味は限りなく現行品と同等の魚介系調味料に置き換えていますし、使用する醤油を、グルテンフリー醤油に変えています。これによりイスラム教圏などでも受け入れていただいています。

### 一今後、何か計画されていることがありましたら教えてください

今年3月1日から、基幹商品であるビーフンの新ブランド「お米のめん」を立ち上げ、「お米100%ビーフン」、「ライスパスタ」、「スープ専用ビーフン」を全国で発売しました。創業70周年を機に、その間、こだわりつづけたビーフンづくりや米への想いを、お客様に分かりやすくお伝えし、使



お米のめんシリーズ

いやしい商品を提供するために、商品の構成の変更、およびパッケージデザインやロゴの一新などを断行し、あらためてビーフンの魅力を提案します。

### 一最後に、オンリーワンを目指している企業に何かメッセージをお願いします

日本人人口が減少に向かう社会の中、いいものをつくっても売れない時代では、いかに社会から会社や商品が選ばれるかということを重視し、会社の存在意義や価値を高めなければならないと考えております。

弊社の価値創造は、まさにオンリーワン事業を創出し、自社しかできないことを行なうことで、社会や人から必要とされる会社づくりをすることにあります。オンリーワン事業を磨いていくことが、会社を持続させることができることだと思えます。この栄えある賞を自信に、また、新たなスタートとして、成長してまいりたいと考えています。

## TECHNOLOGY

### お米を原料とする世界で人気のビーフンを作り続けて創業70年 日本流にアレンジした「ケンミン焼ビーフン」が誕生60年

#### タイ工場



#### ケンミン焼ビーフン



ビーフンは漢字で「米粉」と書き、その名の通り、原材料はお米です。中国南部で発祥したと言われ、アジアなどインディカ米の食文化圏を中心に広まりました。日本ではもともとビーフンはありませんでしたが、第2次世界大戦後、台湾などアジアから帰ってこられた方々から「現地で食べたビーフンをもう一度食べたい」という声にこたえて、1950年に創業者高村健民がビーフンの製めんをはじめたのが会社のはじまりです。健民は生前「米は五穀の王様」と呼んでおり、米でできたビーフンが人々の健康のお役に立つと

信じておりました。米のめんの製造にこだわり続けて70年、ビーフン市場のうち、当社のシェアは約6割とリーディング企業であり、また、日本企業として唯一のビーフンメーカーです。また、主力製品の「ケンミン焼ビーフン」は、味付きのビーフンで茹で戻しや味付けが不要、野菜や肉などを加えてフライパン一つで、誰でも美味しいビーフンを味わえる品として、根強く親しまれて現在に至っています。

#### 開発に至った経緯

創業当時（1950年代）の日本では、なかなかビーフンを食べる機会がありませんでした。そのような中、健民が『日本人の口に合ったビーフンを自分で作って、味わってもらおう』と考え、即席ビーフンの開発に着手しました。しかし、あらかじめ味をしみこませる製法、特にめんの乾燥に苦心しました。即席ラーメンは油で揚げて乾燥させますが、ビーフンは油で揚げるとパフ化するため、揚げることができません。そこで熟慮を重ねた結果、独自の「熱風乾燥法」を考え、乾燥させることに成功しました。誕生した当時から「ノンフライめん」を実現し、カロリーも低くヘルシーな即席めんとなりました。この「ケンミン焼ビーフン」の誕生によって、誰でも手軽に本格的な焼ビーフンを楽しむことができるようになり、次第にビーフン市場とともに当社の事業も広がっていきました。

#### 独自性

現在、ビーフンの生産はすべて自社タイ工場で行なっております。1980年ごろから、ビーフンづくりに必須であるインディカ米の輸入規制により、原料米が手に入らなくなり、そこで、海外でビーフンづくりに最適な米を探索した結果、1989年よりタイで一貫製造することになりました。弊社が使用する米は、水と土壌豊かな環境でつくられた一期作の米で生産者さんの顔が見える高品質の米です。弊社が70年間こだわりつづけている「お米100%ビーフン」は、食塩や食品添加物など一切使用しておりません。弊社の生産規模で米100%のビーフンを製造しているのは世界的にも当社だけです。「お米100%ビーフン」は、小麦アレルギーの方でも食べられるグルテンフリー商品として、日本はもちろん世界でも注目を集めています。また、「ケンミン焼ビーフン」は、味がついているビーフンとして、誕生から60年経った今でも世界オンリーワン商品（自社調べ）です。60年前から時代に合わせて少しずつ味を変え、お客様に好まれるめんの質感や味を磨いてきましたが、今でも、どこか懐かしさを感じる弊社独自の味を感じていただけるはず。最近では、いっしょに野菜がたくさん食べられる利点などを評価いただき、健康的な食生活として広がっており、2018年過去最高売上年間約1500万食となっております。

#### 今後の展開

世界オンリーワンである「ケンミン焼ビーフン」を、「世界一手軽に美味しい米めん料理を楽しむことができる商品」と位置づけ、国内ビーフン市場の3倍の市場がある米国に2020年1月から発売を開始いたしました。この海外向け「KENMIN Yaki Be-fun」は使用している醤油もグルテンフリー醤油を採用し、オールグルテンフリー商品として開発しました。世界的に広がっているグルテンフリー需要にこたえて、「グルテンフリー生活を支える商品」として、今後米国を皮切りに、ドバイ、ヨーロッパ、香港などに展開し、2030年には国内販売量と同じ、海外販売1500万食を目標としています。

TOPICS

「ライスパスタ」を開発し販売を開始

米めんは東南アジアを中心とした各国で、異なる太さ、調理方法のものが食べられています。日本でも最近、エスニック料理はもちろん、グルテンフリー食品の認知度の高まりもあって、人気が高まっています。

弊社では、これまでビーフンの製造で培ってきた技術やノウハウを活かし、弊社ならではのライスヌードルを開発しています。ビーフンの域を超え、多くの方に米のめんを楽しんでいただきたい思いから、2008年に発売を開始した、小麦・食品添加物不使用・玄米入りのグルテンフリー食品「ライスパスタ」は、お米100%ならではの芳醇な香りと生めん風食感で、パスタ料理はもちろん、サラダにも最適なパスタです。



お米100%のライスパスタ

業界で初めてグルテンフリー認証マーク付き新「ライスペーパー」を発売

2018年、業界で初めてグルテンフリー認証ロゴマークを表記した「ライスペーパー」を発売しました。ライスペーパーを製造する日本メーカーも弊社だけのオンリーワン事業となります。特徴としては、生春巻きに使用されるライスペーパーは一般的には丸型ですが、弊社のは四角型です。これは、海苔の手巻き文化の日本人に巻きやすく、生春巻きが初めての方にも失敗しにくいことから採用したもので、お客様にも「作りやすい」と大変好評いただいております。



日系企業で製造している唯一の四角いライスペーパー

沿革

- |           |                      |          |                                   |
|-----------|----------------------|----------|-----------------------------------|
| 1950年 3月  | 健民商会として神戸の地でビーフン製造開始 | 2019年 1月 | サッカーJ1リーグ ヴィッセル神戸とオフィシャルスポンサー契約   |
| 1960年 10月 | 即席焼ビーフン発売            | 2019年 5月 | タイ工場ではるさめ製造開始                     |
| 1986年 3月  | 冷凍調理焼ビーフン発売          | 2020年 1月 | 海外向け「KENMIN Yaki Be-fun」発売        |
| 1987年 12月 | タイ工場設立               | 2020年 1月 | 「最も長く販売された焼ビーフンブランド」としてギネス世界記録に認定 |
| 2008年 3月  | ライスパスタ発売             |          |                                   |
| 2018年 3月  | ライスペーパー発売            |          |                                   |

会社概要

所在地 〒650-0024 神戸市中央区海岸通5丁目1番1号  
 従業員数 199名  
 電話 078-366-3000(代) 資本金 9200万円  
 FAX 078-366-3040 設立 1957年9月  
 URL https://www.kenmin.co.jp/ 代表取締役社長 高村 祐輝

事業概要

ビーフン、フォー、ライスパスタ、ライスペーパー、冷凍食品、烏龍茶、はるさめなどの製造・販売  
 直営レストランの運営事業