

台湾の人気屋台グルメを神戸南京町で！
「台南担仔（タンツー）ビーフン」を7/6～新発売
～ビーフンと焼小籠包の専門店『神戸南京町 YUNYUN(ユンユン)』にて～

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、直営店、ビーフンと焼小籠包の専門店「YUNYUN(ユンユン)」にて、新メニュー「台南担仔(タンツー)ビーフン」を7月6日(月)より販売いたします。

「担仔(タンツー)ビーフン」とは台湾南部の町・台南発祥の有名な台湾屋台料理のひとつです。「食は台南にあり」と称される台南は、1895年まで台湾の中心地であり、中国やオランダなど異国文化が流れ、とても文化が精練された地域であり、「担仔(タンツー)ビーフン」は、その台南を代表する伝統的な人気料理です。

豚骨と鶏ガラがベースのあっさりながらもコクのある白湯スープに、お米100%で出来た自慢のビーフンを合わせ、そばろ・煮卵・ニラ・もやしをトッピングしました。そばろの旨みが白湯スープに溶け出し、奥深い味わいをお楽しみいただけます。



<商品概要>

商品名： 台南担仔(タンツー)ビーフン
販売場所： 神戸南京町 YUNYUN(ユンユン)(南京町本店)
価格： 400円(税込)
発売日： 7月6日(月)より新発売

<台南担仔(タンツー)ビーフンの特徴>

- ①10時間以上かけて煮込んだコク深いスープ
じっくりと10時間以上かけて煮込んだ豚骨と鶏ガラベースの白湯スープに、自家製の塩ダレを加えて、あっさりながらもコク深い味わいに仕上げた自慢のスープです。
- ②旨みが凝縮されたそばろ
国産豚肉を使用し、醤油ベースの味付けでふっくら柔らかく煮込みました。豚肉の旨みが凝縮した脂が白湯スープに溶け出し、さらに奥深い味わいに仕上がります。
- ③香り高いお米100%ビーフン
お米だけで作られた自社製のビーフンを使用。お米100%ビーフンならではの芳醇なお米の香りが、あっさりながらもコク深いスープの風味を引き立てます。



YUNYUN 神戸南京町店について

ケンミン食品のアンテナショップとして、1985 年神戸南京町で開業、2017 年に台湾フードや中華点心を楽しんでいただく、ビーフンと焼小籠包の専門店としてリニューアルし、点心師など職人による手包みと焼きたての実演あり、スタイリッシュ立ち食いあり、本場中華街以上の中華街をお楽しみいただける店舗です。ケンミン食品秘伝の焼ビーフンや、1 日 5,000 個焼き上げる焼小籠包が名物で、最長 1 時間待ちの行列ができる人気店です。* 2019 年ゴールデンウィーク中の計測



2019 年 9 月 20 日にグランドオープンした大丸心齋橋店本館で、兵庫県外初（大阪初進出）で国内百貨店初・テナント業態としての出店も初となるフードホールに出店いたしました。

店名 : 「YUNYUN (ユンユン)」(神戸南京町店)

所在地 : 兵庫県神戸市中央区栄町通 1-3-17

営業時間 : 11:00-17:00

※新型コロナウイルスの影響で営業時間が変更となっております。

休業日 : 不定休

URL : <http://www.k-yunyun.jp/>



<YUNYUN 神戸南京町店 代表メニュー>



■ □ 焼小籠包(上海生煎饅頭) □ ■
3 個 350 円(税込)



■ □ 福建焼ビーフン □ ■
400 円(税込)



■ □ 起司煎包(チーズチエンパオ) □ ■
3 個 400 円(税込)

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/>