

# ケンミン食品 / アレルギー対応商品のご紹介




■ケンミン食品の理念【健康（健）を皆さま（民）にお届けする】

ケンミン食品は、創業者高村健民にちなみ「健康を皆さまに」を願いとし、「HAVE A RICE DAY®」をスローガンとして、ビーフンで社会や人のお役に立つことを使命としております。創業1950年からつくり続けているお米100%のビーフンをはじめとしたアレルギー対応の食品を基幹事業としてお客様に安全な製品をご提供しております。ご家庭での毎日の食事づくりに、ビーフンをはじめとした当社製品が、少しでも皆さまのお役に立ち食卓に笑顔があふれる事を願っております。



## ■食物アレルギーに関する取り組み■

ケンミン食品の製造工場や管理体制についてご紹介します 

### ■原材料のお米について■

ビーフンづくりは日本米では不向きで、本来インディカ米を使用した米のめん文化としてアジアで発達いたしました。1987年、当社のビーフンづくりに最適な硬さや弾力に優れたお米を探求し、現地タイに自社工場を設立し（KENMIN FOODS (THAILAND) CO.,LTD.）ビーフンの製造をはじめました。ケンミン食品のビーフンは豊かな水と肥沃な土壌で丹精込めて作られた良質な硬質米を吟味して使用しています。



### ■アレルゲンについて■

#### 特定原材料7品目について

定期的に全原料納入業者から証明書を取り寄せ、アレルゲンが含まれていないことを確認しています。

小麦について・・・小麦が含まれる原料(醤油)を使用した商品生産後は洗浄後、外部検査機関で『小麦アレルゲン』の検査を実施しています。また、お米のめんシリーズは国際的なグルテンフリー認証機関である「GFCO」よりグルテンフリー認証を取得しております。



### ■タイ工場でのビーフン作り～■

#### 工場の管理体制

タイの自社工場には日本人スタッフが常駐し、日本の基準と同レベルの工程管理、品質管理を行っております。GMP・HACCPやFSSC22000など国際基準の認証を取得し、安心安全なビーフンを生産しております。

ビーフンは蒸し器で米粉を蒸し、お餅のような状態にしたものをたくさん穴があいた押し出し機に入れ、強い圧力をかけてめんにします。

強い圧力で押し出すことでビーフンの特徴であるしっかりとしたコシのあるビーフンになります。

強い圧力で押し出します！



ケンミン食品タイ工場



ビーフンの押し出し動画はこちらから！



## ■特定原材料7品目不使用商品のご紹介■

卵 乳 小麦 えび かに そば 落花生 を使っていません



#### お米100%ビーフン

【原材料：米】お米ならではの芳醇な香りを楽しめるお米100%のビーフンです。焼ビーフン、汁ビーフン、サラダなど様々なメニューにご利用いただけます。



#### ライスパスタ

【原材料：精米、玄米】もっちりとした生めん風の食感とつるつるとしたどしれを持つパスタです。パスタメニューはもちろんだんごなどの和風メニューにもピッタリ。



#### もちもちめんフォー

【原材料：米、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉】もちもちした食感の平めんです。アジア料理はもちろん、汁ものからサラダ、炒め物と幅広くご利用頂けます。



#### ライスペーパー

【原材料：タピオカでん粉、米、食塩】巻きやすい四角い形が特徴のライスペーパーです。でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。