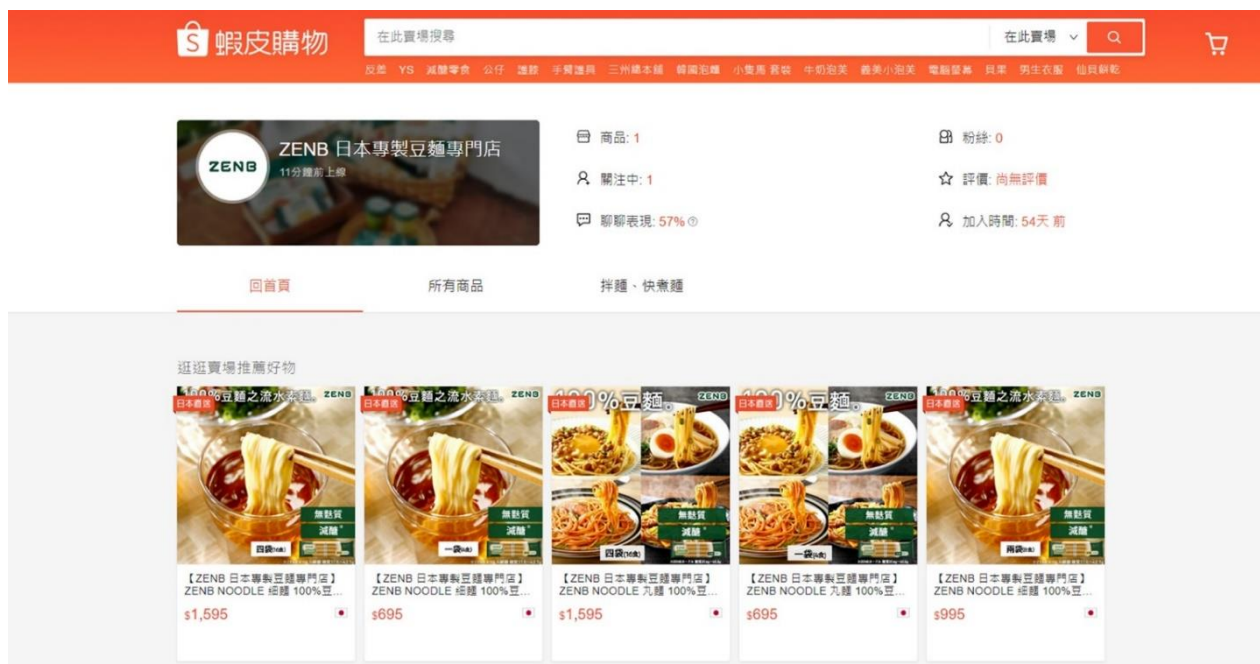


台湾最大規模の EC モール「Shopee」にて、ZENB 初の越境 EC 店舗をオープン

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、東南アジア・台湾で最大規模の EC プラットフォーム「Shopee(ショッピング/蝦皮)」内に、台湾市場向け越境 EC 店舗「ZENB 日本専製豆麺専門店」(https://shopee.tw/zenb_jp)を 2023 年 7 月 19 日(水)よりオープンします。日本国内で累計販売食数 1,100 万食を突破した、スーパーフード黄えんどう豆 100%麺「ZENB ノードル」を台湾国内でも購入できるようになります。



これまで ZENB は、日本国内およびアメリカ、イギリスで EC 中心に商品展開してきました。このたび国内での好調な販売状況を受け、台湾で最大規模の EC プラットフォーム「Shopee」にて ZENB 初となるアジア向け越境 EC 店舗をオープンします。また昨今のインバウンド需要の高まりにより、訪日台湾人が増加傾向にある状況を踏まえ、「日本で食べたものを帰国後も購入したい。」というニーズも想定した取組みとなります。

越境 EC 店舗 概要

・店舗名 : ZENB 日本専製豆麺専門店

・URL : https://shopee.tw/zenb_jp

*閲覧時にログインを求められる場合があります。

・取扱商品

①ZENB ノードル丸麺



スーパーフード「黄えんどう豆」100%でつくった、ほのかな旨みともちっとした食感が魅力の豆ヌードル。黄えんどう豆をうす皮までまるごと使っており、食物繊維は1食で1/2日分、さらにたんぱく質も1食13.7gとたっぷり。もちろん低脂質で、いつもの麺やごはんと比べて糖質も30%オフと嬉しいことだらけ。グルテンフリーにも対応。パスタやラーメン、まぜ麺、焼きそばなど、どんな料理にも自由に使えて、毎日おいしく食べ続けられる新しい主食です。

②ZENB ヌードル細麺



ZENB ヌードルの楽しみ方のバリエーションをさらに広げていく細麺タイプ。つるつとしたのどごしは、そうめんや冷製パスタなどの夏に食べたい冷やし麺にぴったり。さらに焼きビーフンやラーメンでも楽しめます。いつものそうめんよりも、食物繊維は5.6倍、たんぱく質は1.3倍たっぷりで、糖質は48%オフ。早ゆで3分で調理できるので、より手軽に調理したい方にもおすすめです。

<本件に関するお問い合わせ先>

お問い合わせフォーム: <https://support.zenb.jp/hc/ja/requests/new>

参考資料

ZENB ブランド

ZENB は、植物を可能な限りまるごと使った食で、おいしくてカラダにいい、人と社会と地球の健康に貢献する、未来に向けたウェルビーイングな食生活を提案するブランドです。野菜や豆、穀物といった植物のおいしさと栄養を、可能な限りぜんぶ閉じ込めました。動物性原料や添加物に頼らない味づくりで、素材そのもののおいしさを活かしています。小麦や米よりもヘルシーで地球にもやさしい黄えんどう豆を使った「ZENB ヌードル」「ZENB マメロニ」「ZENB ミール」「ZENB チップス」や、普段食わずに捨ててしまう芯や皮まで、まるごと野菜を使った「ZENB ペースト」「ZENB スティック」「ZENB カレー」「ZENB スープ」などを販売しています。

ZENB サイト: <https://zenb.jp>

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

Shopee について

Shopee は東南アジア・台湾で最大規模のEコマースプラットフォームです。2015年にシンガポールで設立され、現在ではシンガポールをはじめ、マレーシア、タイ、台湾、ベトナム、フィリピン、ブラジル、メキシコを含む計11地域でそれぞれ各マーケットプレイスが展開されています。ダウンロード数、毎月のアクティブユーザー数、アプリ合計使用時間においては、東南アジアのショッピングカテゴリーにて常にトップにランクインしています。

Shopee 台湾: <https://shopee.tw/>