

ZENB が未来につながる文化体験イベント「文化商店」に出展 ～WITH HARAJUKU にて、9月16～17日の2日間開催～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、ブランドとの対話を通して未来の文化について考えながら商品の購入や体験ができるブランド体験イベント「文化商店」に出展。2023年9月16日(土)～17日(日)の2日間にわたり原宿の WITH HARAJUKU にて、ZENB 商品の販売やプラントベース食材でつくる体験ワークショップを実施します。



植物を可能な限りまるごと使い、素材のおいしさも栄養も余すことなく活かすことで、おいしくカラダにも地球にもやさしい食生活を目指す「ZENB」。そんな「ZENB」に共感いただき、ブランド体験を通じて未来の食文化について考えるきっかけを共に作りたいという想いから「文化商店」への参加に至りました。

「文化商店」イベント出展概要

「まだ見ぬブランド、まだ見ぬ顧客と出会う商店。売り買いするのは、未来の文化。」をテーマに、ブランドを運営する人々との対話や商品購入などを通じて、これから先の未来のために続けている取り組みを体験できるイベントです。会場には、商品が購入できるブースエリアと、シンボリックな取組みを体験できるワークショップエリアを設けています。

特設ページ: <http://bunka-shoten.com/>

開催期間

2023年9月16日(土)～9月17日(日)11:00～19:00

*17日は18:00まで

開催場所

WITH HARAJUKU 3F HALL / LIFORK

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 1-14-30



出展内容

1. ブースエリアでの ZENB 商品の販売

通常はオンライン中心に販売する ZENB 商品を体験・購入できます。

販売商品

- ・ZENB ノードル(丸麺/細麺)
- ・ZENB ミール
- ・ZENB マメロニ
- ・ZENB ラーメン(醤油/旨塩)
- ・ZENB チップス
- ・ZENB パスタソース(トマトの無水ソース/きのこの濃厚ベジクリーム /きのこ味わうペペロンチーノ/香味野菜のベジボロネーゼ)
- ・ZENB スティック(コーン/ピーツ/パンプキン/キャロット)



2. プラントベース食材で作る「ZENB ラーメン」体験ワークショップ開催

環境のために、自身の健康のために注目度が高まる新たな食スタイル“プラントベースフード”。たんぱく質危機もささやかれる中、植物のおいしさや栄養を引き出すことは未来の食文化にとって大事なこと。ワークショップを通じて、黄えんどう豆 100%麺の「ZENB ラーメン」を使った、健康的でおいしい未来の食事をお伝えします。

*予約状況は特設ページ(<http://bunka-shoten.com/>)をご確認ください。

<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や栄養を、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 ノードル」「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

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

- ・公式サイト：<https://zenb.jp>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/zenb_japan/
- ・X(旧 Twitter)：https://twitter.com/Zenb_jp