

ビジネスパーソンのランチへの不満を解決! 福利厚生型ヘルシー置き食サービス「OFFICE ZENB」を開始

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、企業における組織の活性化と健康経営の前進を目的に、オフィスの食事・間食を手間なく健康的にアップデートする福利厚生置き食サービス「OFFICE ZENB(オフィスゼンブ)」の提供を開始しました。

「OFFICE ZENB」ページ:<https://office.zenbjp/>



「OFFICE ZENB」の3つのポイント

1. “パン・スナック×栄養”でおいしくヘルシー

グルテンフリー※1で糖質オフ※2、さらに食物繊維・たんぱく質・ビタミン B1・鉄分などの必要な栄養もとれる※3
パンやスナックなど、ZENB の人気商品を常温ストック可能。おいしくカラダにもいい、オフィスでの朝食、忙しい時の昼食、夕方の小腹満たしにぴったりです。

2. 初期費用“0円”、置くだけで始められる福利厚生

初期費用・備品がすべて無料。全国送料無料。導入は最短7営業日。

常温保管可能、専用省スペース什器で設置も簡単。契約期間の縛りなしなので安心。

3. 柔軟な費用設計&運用

企業全負担／企業・従業員按分の選択制。キャッシュレス決済対応で集金の手間を削減。

配送は週1・隔週・月1から選択。お届けのスキップも可能。

利用者が食べるペースに合わせて定期的にお届けするので手間なく気軽にスタートできます。

「OFFICE ZENB」サービス概要

- ・プラン : A) 企業全負担(企業が全額負担)
B) 企業・従業員按分(ZENB 商品を通常価格よりお得に購入可能・キャッシュレス決済対応)
- ・導入費用: 初期導入 0 円 / 送料・備品 0 円(全国送料無料)
- ・配送条件: 最短 7 営業日で初回お届け。
週 1・隔週・月 1 から選択可。常温配送。
- ・契約条件: 契約期間の縛りなし。必要に応じて一時停止も可能。
- ・サイト : <https://office.zenb.jp/> (料金表・無料サンプルあり)
- ・商品選定: 初回は「ZENB ブレッド」全種セット
2 回目以降は MY ページでラインナップを選択可能。
- ・商品ラインナップ:
ZENB ブレッド: 黄えんどう豆でできたカラダ想いの豆粉パン。全 6 種類
ZENB チップス: 低糖質※4 で豆の栄養がとれる、さくっと食感の豆チップス
ZENB パスタスナック: 豆パスタをこめ油で揚げた、糖質オフ・脂質オフ・塩分オフ※5 の罪なきスナック
*今後も商品を順次追加予定です。



サービス開始の背景

企業側: 食を通じた健康経営への取り組み

健康経営へ取り組む企業が増えている中で、単なる福利厚生としての食事補助にとどまらない、従業員の健康をケアする食を提供することで、従業員の満足度向上・出勤率アップ・社内コミュニケーションの円滑化にもつなげます。

従業員側: ランチに対する健康的な食ニーズ

当社調査では、出勤率 82%・毎日出社 56%とオフィス回帰が加速。一方で出勤日の外食は 15%にとどまり、社内で食べる人の 44%がデスクランチでした。また、ビジネスパーソンの抱える課題は「栄養バランス」「野菜不足」「予算オーバー」、理想は「おいしい」「安い」「栄養バランス」。つまり“安さ・手軽さは外せないが、栄養は妥協したくない”というニーズです。「OFFICE ZENB」は、オフィスでの主食や間食を賢く置き換え、ビジネスパーソンの手軽で健康的な食事をサポートします。

<ZENB 定期購入ユーザーの声>

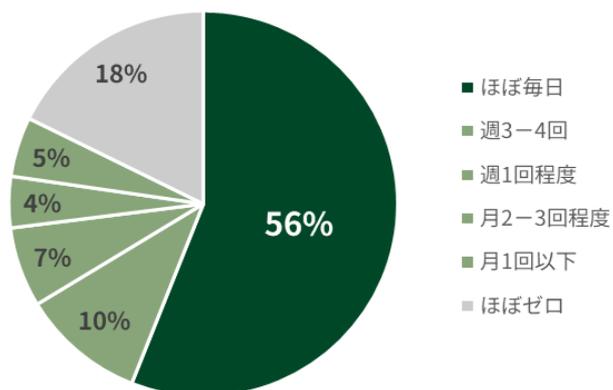


- ・「もちもち食感が楽しめちゃう！
賞味期限も長めなので会社の保存食にも良い。」
- ・「グルテンフリーで添加物に頼らないフードなのに、おいしく食べやすい！
会社のランチタイムにピッタリです」
- ・「糖質制限中にありがたいです。
チップスやブレッドは出勤日のお昼に食べています。」
- ・「たんぱく質が含まれて、外出先でも手軽に食べやすい。」
- ・「会社のデスクにもパンやスナックを常備してお裾分けしています！」

調査データ

出勤率は 82%、毎日出社は 56% でオフィス回帰が進んでいる。

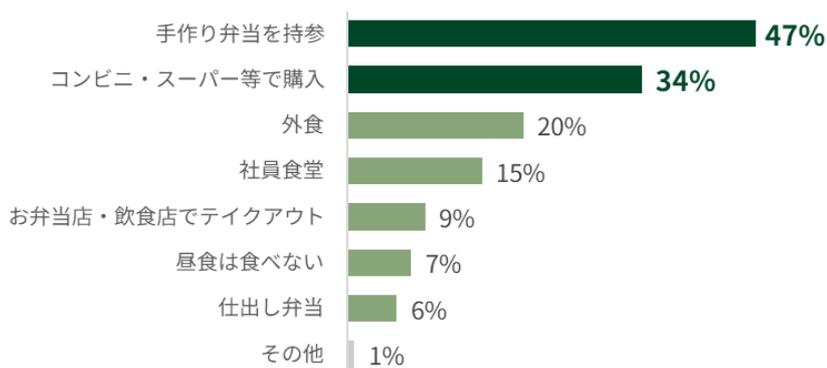
オフィス出社の頻度 (n = 300)



オフィス出社時の外食率は 15%、社内で食べる人の 44% がデスクランチ。

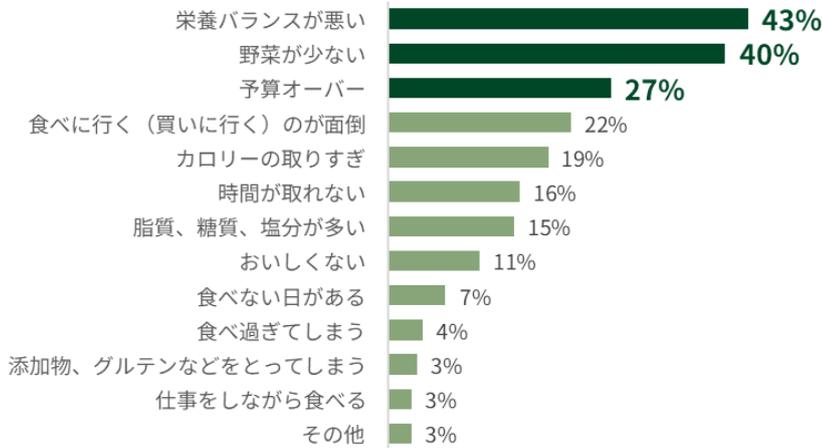
オフィス出社時、手作り弁当を持参する人が多く(34%)、次いでコンビニ・スーパー等で購入する人が多い(24%)。

出勤時のランチ (n = 247)



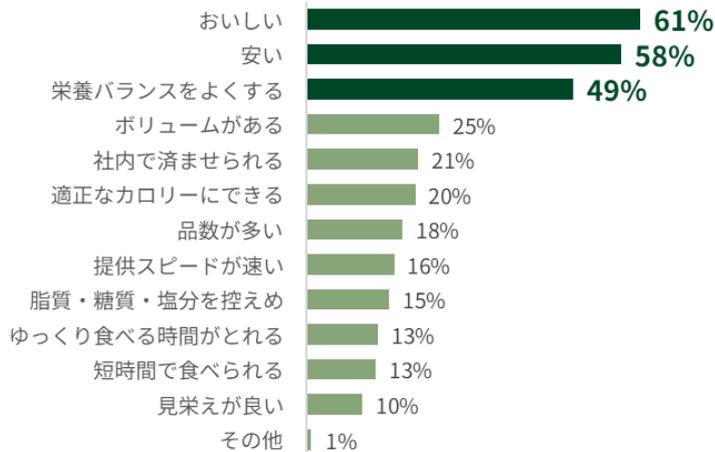
オフィスランチの主な不満は「栄養バランス(43%)、野菜が少ない(40%)、予算オーバー(27%)」の3つ。

オフィスランチの不満 (n = 146)



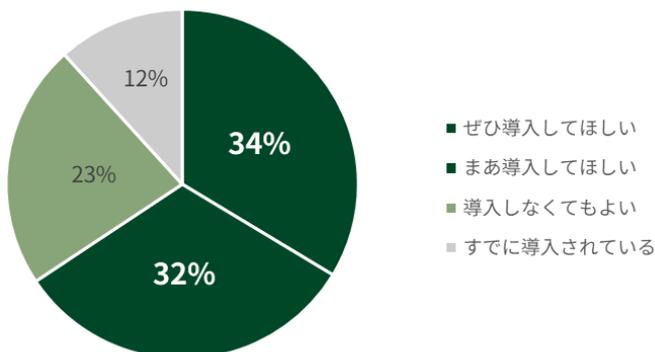
一方で、理想のオフィスランチとして多いのは、おいしい(61%)、安い(58%)、栄養バランスをよくする(49%)。

理想のオフィスランチ (n = 204)



会社の福利厚生に「昼食(社食や弁当、軽食の販売)に対する補助」を希望する人は66%。すでに導入済みは12%

福利厚生に「昼食の補助」を望む声 (n = 300)



<調査概要>

- ・調査期間:2025年8月29日(金)
- ・調査方法:WEBアンケート調査
- ・調査対象:20~50代、男女320人、会社勤務(正社員)、週1回以上オフィス勤務がある人

※1 いつものパンに比べ糖質26%オフ、ゼンブレッド6品糖質量(100gあたり):24.8~38.8g。くるみ&レーズン:くるみパン・ぶどうパン平均、カカオ・紅茶&オレンジ・金時豆:菓子パン(あんなし)、きなこあん:菓子パン(こしあん入り)と比べて。日本食品成分表2020年。3種の雑穀:食パンと比べて。日本食品標準成分表2015年。分析による推定値。

※2 ゼンブレッドのグルテン濃度は10ppm以下です。製造工場等では、小麦を含む製品も製造しています。小麦にアレルギー症状のある方は医師にご相談ください。

※3 ゼンブレッド6品ビタミンB1(1個あたり):0.15~0.19mg。分析による推定値、1個当たり53g(きなこあんは1個当たり56g)として計算

※4 分析による推定値。日本食品標準成分表2020年版オイルスプレークラッカーとソーダクラッカーの平均(100g当たり比較)。チップス1袋24g当たり糖質10.0g

※5 分析による推定値。日本食品標準成分表2020年版小麦粉あられ比較。糖質14.2g/袋。

ZENBとは

野菜や豆といった植物を可能な限りまるごと“ぜんぶ”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、ウェルビーイングな食生活を提案しています。動物性原料不使用で、可能な限り添加物も使用せず、素材そのもののおいしさと栄養を余すことなく活かしています。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ブレッド」「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カレー」「ZENBスープ」「ZENBバトン」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 : https://x.com/Zenb_jp

<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>