

目指したのは「ちゃんと、お芋。」なグルテンフリーあんぱん

～累計販売数 1,000 万個突破の「ZENB ブレッド」から、秋の新作「さつまいもあん」登場～



ミツカングループの株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、小麦粉の代わりにうす皮までまるごとの黄えんどう豆粉を使用した「ZENB ブレッド」シリーズから、秋の新作「ZENB ブレッド さつまいもあん」を、2026 年 10 月 7 日(水)より ZENB 公式サイト(<https://zenb.jp>)および他 EC サイト(アマゾン、楽天市場、Yahoo!ショッピング、Qoo10)にて発売します。10 月は「食品ロス削減月間」。ZENB は、野菜や豆などの植物を可能な限りまるごと使い、素材そのもののおいしさと栄養を余すことなく活かした食づくりにこれからも取り組んでまいります。

人気 No.1 フレーバーをついに商品化

グルテンフリー^{※1}、糖質オフ^{※2}で食物繊維などの栄養も摂れる「ZENB ブレッド」は、累計販売数 1,000 万個^{※3}を突破しています。

今回発売する「ZENB ブレッド さつまいもあん」は、さつまいもの素材感とほくつとした甘い香りを引き出したあんを、もっちりとした豆粉生地で包んだ、ほっとする味わいのあんぱんです。生地には黒ごまを加え、見た目からもさつまいもらしさを感じられる一品に仕上げました。

ZENB ブレッド購入者へのアンケートでは、「おやつ・小腹満たしとして食べる菓子パン」として食べてみたいフレーバーの第 1 位が「さつまいも」^{※4}。一般のお客様を対象とした調査でも、あんぱんのバラエティとして期待するフレーバーで「さつまいも」が 1 位でした^{※5}。そんな人気の味を ZENB らしく楽しめるよう、こだわったのは香料を使わず、さつまいもそのもののおいしさを引き出すこと。さつまいものほくつとした食感と、皮や角切りがほどよく残る素材感に、焼き芋ペーストの香ばしい風味を重ね、お芋の甘い香りが広がるあんに仕上げました。



※1 本製品はグルテン濃度を 10ppm 以下で管理しています。製造工場等では、特定原材料 9 品目中、小麦を含む製品も生産しています。これらにアレルギー症状のある方は、医師にご相談ください。

※2 ゼンブレッドシリーズ糖質量は 14.1～19.9g/個(ラベル表示値の中心値)。一般的に多く食べられている「食パン」と比べて 15%オフ (出典: 日本食品標準成分表 2015 年)

※3 2026 年 6 月 15 日時点

※4 ゼンブレッド継続購入者 2,034 名に対する「ZENB ブレッドのおやつ・小腹満たしとして食べる菓子パン」として欲しいのはどの味ですか。」というアンケート回答結果(複数回答)

※5 20～60 代女性 300 名に対する「カラダ想いのあんぱんとして欲しいのはどの味ですか。」というアンケート回答結果(複数回答)

おいしく食べて、無駄にしない。忙しい毎日に“ストックできるパン”

「ZENB ブレッド さつまいもあん」は、常温で保存でき、賞味期間は製造から 180 日※6 のロングライフパン。冷蔵・冷凍の必要がなく、温めなくてもそのままおいしく食べられるので、忙しい日の朝食やおやつにも、ストックしておく便利です。

食べたいときに、食べたい分だけ、おいしく。食品ロス削減月間である 10 月をきっかけに、ZENB は、おいしく食べて無駄にしない、毎日の食の選択肢を提案します。



※6 賞味期間は製造日から 180 日です。製造・出荷のタイミングにより、お届け時の残存賞味期間は異なります。注文日から 30 日以上賞味期間が残っている商品をお届けします。

おいしいだけじゃない。グルテンフリーで、食物繊維もたっぷり

「ZENB ブレッド さつまいもあん」は、小麦粉を加えず※¹、うす皮までまるごとの黄えんどう豆をメイン原料に使用しています。

グルテンフリー※¹で、食物繊維・鉄分・ビタミン B1 もたっぷり※⁷。卵・乳などの動物性原料も使用していません。

1 個 192kcal※⁸で、一般的なあんぱんと比べて糖質 36%オフ※⁹で、もちろんたんぱく質入り※⁸。「甘いパンを食べたいけれど、カラダのことも気になる」というときにも、気軽に楽しめます。



※⁷ ゼンブブレッドさつまいもあん鉄分量は 1.04mg/個、ビタミン B1 量は 0.13mg/個 分析による推定値

※⁸ ラベル表示値の中心値

※⁹ ゼンブブレッドさつまいもあん糖質量は 18.2g/個(ラベル表示値の中心値)。菓子パン(こしあん入り)と比べて(出典:日本食品標準成分表増補 2023 年)

世界一のパン職人も認めるおいしさ

「おいしいけれどカラダに悪い」「カラダに良いけれど我慢が必要」。そんなジレンマを感じる人は多いと思います。ZENB ブレッドは、その常識を変えるパンです。素材本来の甘みと豊かな香ばしさがあり、いろいろな栄養もとれる。さらにグルテンフリー※¹で、卵なども使わずに誰もが安心して“おいしい”を楽しめる。まさにパン業界に新しい風を吹かせる、次世代のパンです。

新商品の「さつまいもあん」は、ひと口食べた瞬間に広がる、思わず「さつまいも！」と言いたくなるような味わいが印象的です。そのあとにふわりとを感じる心地よい塩味が、さつまいもの甘みをさらに引き立てています。これまでのあんぱんとはひと味違う、さつまいもの魅力をあらためて発見できる一品でした。

2019 年の国際製パンコンクールで総合優勝

.BREAD 大澤 秀一シェフ



「ZENB ブレッド さつまいもあん」商品情報

原材料名

黄えんどう豆粉(アメリカ製造)、糖漬けさつまいも、てんさい糖、ごめ油、大豆粉、焼きいもペースト、オオバコ種皮粉末、おから粉(大豆を含む)、黒いりごま、食塩、パン酵母、乳酸菌

アレルギー情報(特定原材料等 29 品目)

ごま・大豆

栄養成分 1 個(56g)当たり

エネルギー:	192kcal
たんぱく質:	4.4～7.3g
脂質:	9.5g
炭水化物:	23.6g
糖質:	15.0～21.6g
食物繊維:	4.3～6.6g
食塩相当量:	0.48g

賞味期間

製造から 180 日



新商品を含む販売アイテム

●単品

価格: 298 円(税込・送料別)

<https://zenb.jp/products/bread-sweetpotato01>



●ゼンブブレッド さつまいもあんぱん 6 袋

価格: 1,524 円(税込・送料別)※新商品おためし割 15%オフ(10/27 まで)

<https://zenb.jp/products/nonsubscription58>



●ゼンブブレッド 全種セット 10 袋(10 種×1 袋)

価格: 2,540 円(税込・送料別)※新商品おためし割 15%オフ(10/27 まで)

<https://zenb.jp/products/nonsubscription59>



<ZENB 公式サイトに加え、以下の EC サイトでも販売>

- ・ZENB アマゾン店 : <https://www.amazon.co.jp/stores/page/5BC8D9EA-1782-4091-91D0-8044272EE6FC>
- ・ZENB 楽天市場店 : <https://www.rakuten.ne.jp/gold/zenbofficial/>
- ・ZENB Yahoo!ショッピング店 : <https://store.shopping.yahoo.co.jp/zenb/>
- ・ZENB Qoo10 店 : <https://www.qoo10.jp/shop/zenb>

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 スードル」「ZENB ブレッド」「ZENB チップス」や、普段食わずに捨ててしまいう芯や皮まで、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
- ・ZENB GARDEN : <https://garden.zenb.jp/> (ZENB 好きな人が集まるユーザーコミュニティ)

<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>