

夏の新定番に「豆そうめん」はじめました 黄えんどう豆 100%「ZENB ヌードル細麺」を新発売

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、おいしくて、食べれば食べるほどカラダによく、環境にもやさしい、黄えんどう豆をうす皮までまるごと使った「ZENB ヌードル」の第2弾として夏の冷やし麺にもぴったりな細麺タイプを2022年5月11日(水)14:00より、ZENB サイト(<https://zenb.jp>)にて発売いたします。



おいしくて、食べれば食べるほどカラダにいい「新しい主食」を作りたい。そんな思いから2020年9月に発売した黄えんどう豆100%の「ZENB ヌードル」は多くのお客様にご好評いただき、おかげさまで累計390万食を突破しました。さらに「ZENB ヌードル」の楽しみ方のバリエーションを広げていくために、この度新たに細麺タイプを発売いたします。猛暑が予想される今夏に向けて、そうめんなどの冷やし麺メニューを中心にこれまで以上に色々なメニューでお楽しみいただけます。

ほのかな豆の風味にシコシコとしたつるつると食感が、冷やし麺にぴったり。

黄えんどう豆100%でつなぎ不使用、グルテンフリーといった魅力は変わらず。約1.1mmの細麺は、のどごしの良いつるつとした食感を楽しめて、そうめんやぶっかけなど冷やし麺との相性抜群。さっぱり食べられるので、これからの暑い季節にぴったりです。冷やし麺以外にも、パスタやラーメン・焼きビーフンなど色々なメニューに使えて、毎日飽きずにおいしく食べ続けてもらえます。さらに麺のゆで汁には豆の旨みや栄養が溶け出しており、スープにすれば豆のおいしさを無駄なくぜんぶ味わうことができます。



<プロも認める驚きのおいしさ>

六雁(日本料理/銀座)

秋山能久

日本料理にも適した、優しい豆の香りと噛みごたえのある食感。そして他の麺より糖質 30%オフ。これからの時代が求めている麺が日本料理の可能性を開く。



CHOMPOO(タイ料理/渋谷)

森枝幹

しなやかさとコシを兼ね備え、噛み心地がよく、クリアなスープでも麺が違和感なくよく馴染みます。とにかく美味しさがしっかりある細麺を一度試してみてください。



そうめんより糖質 48%オフ、栄養もたっぷりの健康豆習慣

食物繊維や植物性たんぱく質をたっぷり含んだ黄えんどう豆をうす皮までまるごと使用。いつものそうめんより糖質は 48%オフ、たんぱく質は 1.3 倍たっぷりで、食物繊維も 1 食で 1/2 日分※1 以上とれるので、罪悪感なくおいしくヘルシーに召し上がれます。



出典 日本食品標準成分表2020年版(八訂) 実食時1人前当たり重量はゆで上がり、炊き上がりで算出。調理前重量は、精白米66g、そうめん乾麺88g、ZENBヌードル細麺80g
※1 食物繊維の1日あたりの摂取量は、「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の「18~64歳の男性・女性」の値を用いています。

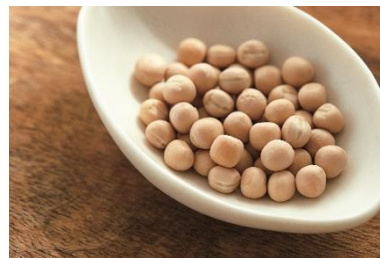
早ゆで4分、電子レンジでもつくれる手軽さ

細麺になったことで、ゆで時間は4分に短縮。これまで以上に手軽な調理が可能になりました。また電子レンジ調理にも対応しており6分温めればできあがるので、テレワークや忙しい日の昼食におすすめです。



世界中で注目される黄えんどう豆

日本ではなじみのない黄えんどう豆ですが、北欧やギリシャなどで、スープやサラダとして食べられてきた伝統的な食材です。世界規模での食糧不足が懸念される近年、たんぱく質が豊富なプラントベース食として黄えんどう豆は注目されています。しかも、黄えんどう豆を含む豆類は根粒菌の働きで窒素肥料の使用量を減らせる環境にやさしい素材でもあります。



期間限定で「ZENB ノードル細麺」をいち早く体験・購入できるお店やイベント

1. 外食店にてコラボメニューを提供

Brianza グループ(イタリアン)

住所

- ・la Brianza(東京都港区六本木 6 丁目 12-3 六本木ヒルズレジデンス C 棟 3 階)
- ・Brianza 6.1(東京都港区六本木 1-4-5 アークヒルズサウスタワーB1F)
- ・Focacceria la Brianza(東京都中央区日本橋 2-5-日本橋高島屋 S.C.新館 6F)
- ・Brianza Tokyo(東京都千代田区大手町 2-6-4 常盤橋タワー2F)

提供メニュー

- ・ZENB NOODLE 細麺 生ハムスープ仕立て



The Burn(ピストロ)

住所

- ・東京都港区北青山 1-2-3 青山ビルディング B1F

提供メニュー

- ・ZENB noodle アボカドトマトサルサをのせた冷たいアジアンスラダカップリーニ



*詳しい情報はこちら(<https://zenb.jp/blogs/news/collaboration>)

2. 実店舗での試食・販売も実施

b8ta Tokyo - Shibuya

- ・営業時間:11:00-19:30
 - ・住所:東京都渋谷区渋谷 1 丁目 14 番 11 号 小林ビル 1 階
- 5 月 14 日(土)~15 日(日)の 2 日間試食も提供します。

b8ta Tokyo - Shinjuku Marui

- ・営業時間:新宿マルイ本館に準拠
- ・住所:東京都新宿区新宿 3-30-13 新宿マルイ 本館 1 階



3. 大阪万博記念公園や横浜赤レンガ倉庫に ZENB キッチンカーが登場

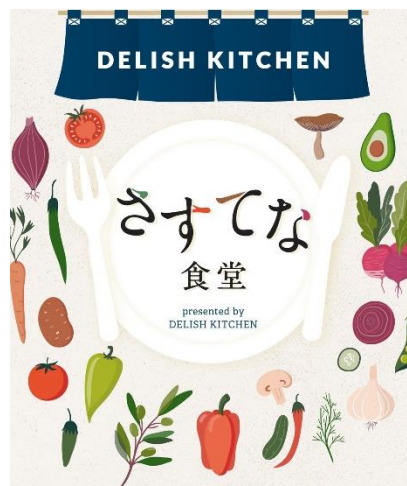
「DELISH KITCHEN」主催のカラダと地球に優しいサステナブルな食体験を提供するプロジェクト「さすてな食堂」とコラボを実施。大阪万博記念公園で開催される「OUTDOOR PARK 2022」や横浜赤レンガ倉庫で開催される「GREENROOM FESTIVAL'22」にて、ZENB のキッチンカーを設置し、「ZENB ノードル細麺」を使った「海老のエスニックヌードル」や商品を販売します。

OUTDOOR PARK 2022

- ・期間:2022 年 5 月 21 日(土)～ 22 日(日)
- ・場所:万博記念公園(大阪府吹田市千里万博公園 1-1)
- ・URL:<https://outdoorpark.jp/>

GREENROOM FESTIVAL'22

- ・期間:2022 年 5 月 28 日(土)～ 29 日(日)
- ・場所:横浜赤レンガ倉庫(神奈川県横浜市中区新港 1-1)
- ・URL:<https://greenroom.jp/>



「ZENB ノードル細麺」を含む販売アイテム※2

ZENB ノードル細麺 1 袋(4 食)+ZENB ノードル 1 袋(4 食)セット

- ・価格:1,584 円(税込・送料別)
- ・URL:<https://zenb.jp/products/noodle00041>

ZENB ノードル細麺 2 袋(8 食)セット

- ・価格:1,584 円(税込・送料別)
- ・URL:<https://zenb.jp/products/noodle00043>

【定期便※3】ZENB ノードル細麺 1 袋(4 食)+ZENB ノードル 1 袋(4 食)セット

- ・価格:初回購入は通常価格より 10%OFF 1,424 円(税込・送料無料)
2 回目以降は通常価格より 5%OFF 1,502 円(税込・送料無料)
- ・URL:<https://zenb.jp/products/noodle00045>

※2 サイトでは、他のセットも販売しております。商品ページ(<https://zenb.jp/collections/all>)

※3 通常よりお得な価格で商品を購入できる、毎回送料無料の定期配送サービスです。



<本件に関するお問い合わせ先>

ZENB お客様センター: 電話 0120-133-309

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い、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。動物性原料は使わず、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。

まるごと野菜とオリーブオイルだけで作った「ZENB PASTE」、まるごと野菜に豆・雑穀・ナッツを加えた「ZENB STICK」、一食分の野菜 117g が一袋で摂れる「ZENB VEGE BITES」、豆 100%で、豊富な食物繊維と植物性たんぱく質の新主食「ZENB NOODLE」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。