

【まるごと植物×発酵】
下北沢・発酵デパートメントで「ZENB×発酵フェア」開催
～ZENBのポップアップ販売やコラボ冷やし麺メニューの提供～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、発酵デパートメント(東京都世田谷区、運営:発酵デザインラボ株式会社)にて、2022年6月1日(水)から期間限定でポップアップショップを展開します。普段オンラインでしか手に入らない ZENB 商品の販売や新商品「ZENB スードル細麺」と発酵デパートメントの取扱い商品を使った、これからの暑い季節にぴったりなコラボ冷やし麺メニューを提供します。



ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

世界の発酵みんな集まれ!

発酵

HAKKO
DEPARTMENT**ZENB×発酵フェア概要**

各地のユニークな発酵食品・食材やお酒など、発酵のことならなんでもそろう発酵デパートメントにて、まるごと豆や野菜をつかった ZENB のおいしさ×発酵食品のコクや深み＝カンタンなのにおいしくて、健康にも嬉しいごはん! お家でもカンタンにできる、ZENB と発酵食品の最強の組み合わせをご紹介します。

予定期間

＜商品販売＞ 2022年6月1日(水)～6月30日(木)

＜メニュー提供＞ 2022年6月1日(水)～8月31日(水)

住所

東京都世田谷区代田 2-36-15 BONUS TRACK 内

営業時間

＜物販＞平日 11:00～18:00 / 土日祝 11:00～19:00

＜飲食＞ランチ 11:00～17:00(16:30 LO) / ディナー 18:00～21:00(20:30 LO)

*火曜、水曜はディナー休業 *6月22日(水)は店舗休業日です。

*変更となる場合があります。最新情報は(<https://hakko-department.com/pages/openhours>)にてご確認ください。



商品販売

ZENB の商品を毎日の食卓に楽しく継続的に取り入れてもらうために、発酵デパートメントが ZENB との相性の良さを考え厳選した、お店で人気の調味料も一緒に店頭でご紹介します。

販売商品

ZENB ペースト コーン／ZENB ペースト 枝豆／ZENB ヌードル／ZENB ヌードル細麺／ZENB マメロニ／ミニトマトの濃厚ソース／野菜だしみそスープ／ごま担々スープ／パッタイソース

メニュー提供

・牛バラと発酵トマトの冷やし和え麺(お好み小鉢付き) 1,500 円

「ZENB ヌードル細麺」を使った発酵デパートメントのオリジナルコラボメニューです。トマトをふんだんに使い、自家製甘酒やニンニクを加えじっくり醸したトマト麺ソースは深く贅沢な味わい。色とりどりの夏野菜を戸塚醸造「心の酢」でマリネし、甘辛に炒めた牛肉には谷川醸造「いしる」を使用し、さっぱりとした冷やし麺に仕上げました。体に染みる「ZENB ヌードル細麺」の豆の旨味×発酵の旨味！今年の夏は旨味のコラボ麺で決まり！！



<メニュー開発監修・三原寛子のコメント>

麺自体に豆の旨みがあるので、いしるなどの発酵感や麺の甘さ、トマトや酢の酸味など発酵の風味や味を組み合わせても負けず、むしろ引き立てるように感じました。個人的にも普段「ZENB ヌードル」をいただいておりますが、いつもは麺が優しい味なので麺を活かすようにソースも割と優しい味を合わせがちなのですが、細麺＋冷製だとさっぱりおいしいのは発見でした。そのため「パスタの代わりに」という発想よりも、より「ZENB ヌードル」自体の味わいとのマリアージュを追求しての開発になりました。

・冷た〜い発酵ベジ担々麺(お好み小鉢付き) 1,200 円

麺を「ZENB ヌードル細麺」と「米麺」からお選びいただけます。スープの決め手はチーズの風味がする「小池糶店」の味噌。「かんずり」と「ゴマ」をプラスし味を整えました。具材には「たまり醤油」を使い、濃厚な味わいに。旨味が重なり合い、ベジだけど満足感のある発酵担々麺です。最後はミツカン純酒粕酢「山吹」をかけて味変をお楽しみください。



<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.zenbjp/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 ペースト」、まるごと野菜にナッツや果汁を加えた「ZENB スティック」、豊富な食物繊維と植物性たんぱく質の新主食「ZENB ヌードル」「ZENB マメロニ」などを販売しています。

ZENB サイト: <https://zenb.jp>

発酵デパートメント

「世界の発酵みんな集まれ！」を合言葉に、各地のユニークな発酵食品・食材やお酒など、発酵のことならなんでもそろうデパートメントです。醤油やお味噌の定番から、その土地にしかないユニークなお漬物やお酒など、発酵にまつわる幅広い商品を扱っています。来るたびに発見があって、日々の食生活が豊かになるお店を目指しています。発酵デパートメントは発酵文化を継承し、未来に発展させていくための運動体としての場所です。

サイト: <https://hakko-department.com/>

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

世界の発酵みんな集まれ！

発酵

HAKKO
DEPARTMENT