

## 持田香織さん考案コピー「さよなら、こむぎ」特設サイトをオープン ～暑い夏にぴったりな「ZENB ノードル細麺」3 レシピを7～8月にかけて公開予定～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、ZENB を愛用いただいているアーティスト 持田香織さん考案の「さよなら、こむぎ」をメインコピーに採用し、2022年7月28日(木)から記念特設サイト (<https://zenb.jp/pages/sayonarakomugi>) をオープンします。特設サイトでは、7～8月にかけて、小麦でも米でもない黄えんどう豆 100%「ZENB ノードル細麺」をつかった夏にぴったりな3つのレシピを紹介します。



### 持田香織さん考案コピー「さよなら、こむぎ」誕生秘話

何気ない日常生活やお仕事のワンシーンで心を動かされた瞬間をInstagramに投稿しているという持田香織さん。コピー採用のきっかけになった6月19日に投稿したZENB ノードル細麺の写真と一緒に添えられていた一文

「美味しすぎました。さよなら、こむぎ」



ZENB ノードル細麺を食べた瞬間に思わず発した持田さんのまるごと本音の投稿は、ZENB の魅力に共感いただくのに最適なお言葉だと思い、この度コピーとして採用させていただくことになりました。

\*持田香織さんのInstagram投稿リンク: [https://www.instagram.com/p/Ce-YI8\\_P8In/?igshid=MDJmNzVkMjY%3D](https://www.instagram.com/p/Ce-YI8_P8In/?igshid=MDJmNzVkMjY%3D)

## ZENB JAPAN コメント

持田香織さんのInstagramでZENBヌードル細麵を使ったお料理の写真と一緒に投稿いただいた「美味すぎました。さよなら、こむぎ」という言葉。

拝見した瞬間に持田さんの気持ちが伝わり、ZENBの商品を分かりやすく伝えるコピーとしてぴったりなお言葉だと感じ、コピーとして採用させていただきたいとご相談いたしました。特設サイトでは、持田さんのZENBへの思いをプライベートなお話もお話もお話をお話お話をさせていただきます。ぜひご注目ください。

## 持田香織さんコメント

自分が好きなことや、感動したものだけを伝えていきたいと思っていたタイミングに思わず投稿したInstagramがZENB JAPANの皆さんの目にとまり、商品のコピーに使用したいとお声がけをいただいた時は本当に嬉しかったですね。私の言葉をきっかけに、ZENBの素晴らしさや美味しさが誰かに届いたら、とても素敵なことです。

特設サイトのメインビジュアルには、持田香織さんご本人も登場。新進気鋭の料理家・森枝幹さんとのコラボも

この度、持田香織さんが考案したコピー「さよなら、こむぎ」を起用するにあたり、2022年7月28日(木)から記念特設サイト(<https://zenb.jp/pages/sayonarakomugi>)をオープンします。

メインビジュアルには持田香織さんご自身にも登場いただき、人と社会と地球の健康に貢献するあたたかい食生活を提案するZENBの魅力や、1児の母となられた持田香織さんのプライベートに関するお話も掲載しています。



さらに、サイト内では持田香織さんが、東京・渋谷のタイ料理レストラン「CHOMPOO」をプロデュースする料理家・森枝幹さんに教わる「ZENBヌードル細麵」を使った夏にぴったりのアジアレシピ3品もご紹介。エスニックが大好きという持田さんも「意外性がある、口の中でのマリアージュが楽しくておいしい！」と大絶賛のメニューは必見です。

レシピは、サイトがオープンする7月28日から8月18日にかけて随時追加を予定しており、8月18日には持田さんと森枝さんが料理を楽しむ動画も公開予定です。



## 2022年7月28日(木)公開

### ZENB ノードル細麺 × アジアンレシピ 1 「タイ風 白つけ麺」

URL: [https://zenb.jp/blogs/noodlerecipes/detail\\_864](https://zenb.jp/blogs/noodlerecipes/detail_864)

タイの「カノムチンサウナム」という料理をベースにしたレシピ。濃厚なココナッツミルクにナンプラーと鰹節の旨味や塩気をプラスしたつけ汁に、冷水で締めてつるっとした食感の ZENB ノードル細麺をつけていただきます。豆の旨味と一緒にパイナップルの酸味、生姜や赤唐辛子のフレッシュで刺激ある辛さや完熟した香りが完璧なバランスで補完しあう味わいに。持田さんも「美味しすぎる！未知で奇跡的なお味！」と大興奮&大感動でした。



### <CHOMPOO でもメニューを提供>

第1段レシピの「タイ風 白つけ麺」は森枝さんプロデュースのタイ料理レストラン「CHOMPOO」でも提供予定です。ぜひこの機会に、ZENB ノードル細麺をつかったアジアンレシピをお楽しみください。

- ・提供期間: 2022年7月28日(木)～8月31日(水)
- ・営業時間: 11:30～23:00
- ・住所: 渋谷区宇田川町 15-1 渋谷 PARCO 4F
- ・店舗 URL: <https://shibuya.parco.jp/shop/detail/?cd=025862>

## 2022年8月4日(木)公開予定

### ZENB ノードル細麺 × アジアンレシピ 2 「鮎ときざみ香味野菜のつけ麺」

タイでは魚を油で揚げてその身をデンプのように細かくほぐしフレークにして、茹でた麺とインゲンや香草と一緒にサラダのように食べます。今回は日本で手に入りやすい薬味と季節の鮎でレシピを作りました。ポイントは魚をカリッと水分を抜いてあげることです。魚の肝の苦味やナンプラーの旨みに、野菜のみずみずしさが加わり暑い日にもぴったりです。トッピングにナッツなどを入れてもおいしく召し上がれます。



## 2022年8月18日(木)公開予定

### ZENB ノードル細麺 × アジアンレシピ 3 「ガパオの月見まぜそば」

細麺は挽肉と一緒に食べる時も相性がバッチリです。卵と和えて濃厚な味わいにチリソースを途中でかけて辛味と酸味を加えて味変してください。ちょっと名古屋風な和え麺も麺に主張のある ZENB ノードルと一緒に具材に負けないで美味しく食べられます。



### 持田香織 (Kaori Mochida)

東京都出身。アーティスト。

デビュー26周年目を迎える Every Little Thing のヴォーカルとして数々のヒット曲を世に送り出す。

現在はソロとしても活動中。

ジュエリーデザインやイラストも手掛ける才能の持ち主。

料理はもちろん、旅・陶芸・着物など、ライフスタイル全般が趣味。



### 森枝幹 (もりえだ・かん)

料理家。国内外で修行を積み、現在は食文化とエンターテイメントを重視しながら、文化とコンテンツと仕組みを創造する食プロデューサー兼シェフとして活躍。

東京・渋谷パルコのタイ料理レストラン「CHOMPOO(チョンプー)」なども手掛ける。



<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 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 ノードル」「ZENB マメロニ」などを販売しています。

ZENB サイト:<https://zenb.jp>

# ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

### ZENB ノードルとは

ほのかな旨みともちっとした食感が魅力の、小麦でも米でもない、黄えんどう豆 100%の第3の麺です。食物繊維や植物性たんぱく質が豊富な黄えんどう豆をうす皮までまるごと使っており、いつものパスタやうどん、中華麺、ごはんと比べて糖質は30%オフ※1。しかもグルテンフリーにも対応。パスタや汁麺、まぜ麺、焼きそばなど、どんな料理にも自由に使える、毎日おいしく食べ続けられる新しい主食です。さらに、麺だけでなく、ゆで汁にも豆の旨みや栄養が溶け出しており、スープにすれば、豆のおいしさを余すことなく味わえます。22年5月には、夏の冷やし麺にぴったりな「ZENB ノードル細麺」も新発売。おかげさまで発売から2年足らずで累計販売食数500万食も達成しました。



<https://zenb.jp/pages/noodle>

※1 喫食時1人前あたりで比較