

ZENB がおいしく手軽に楽しめるグルテンフリーメニューを
ゼンブ カフェ グルテン フリー 号
キッチンカー「ZENB Café ～Gluten-Free GO!～」でお届け！

5月21日(火)より6日間、南青山で期間限定オープン。順次、首都圏での展開も。
～イベント限定品「ソフトベーグル」をはじめ、「ZENB ブレッド」のオリジナルサンドなどを提供～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、おいしく手軽にグルテンフリーメニューが体験できるキッチンカー「ZENB Café ～Gluten-Free GO!～」を2024年5月21日(火)から5月26日(日)まで、シェアグリーン南青山(東京都港区南青山1-12-32)にて期間限定オープンします。

期間中、ふんわり食感のまるごと豆粉パン「ZENB ブレッド」3種に加え、オンライン未発売のイベント限定品「ソフトベーグル」のオリジナルサンドや商品販売を通じて、ゆるくグルテンフリー生活を始めるためのきっかけづくりを提案します。また、オンライン中心に販売する20種のZENB商品の販売やシェアグリーン南青山内カフェでのコラボメニューの販売、ヨガセッションの開催など様々なイベントも同時開催します。

さらにシェアグリーン南青山での展開終了後も、首都圏4カ所でキッチンカー展開を予定しています。



「ZENB Café ～Gluten-Free GO!～」概要

ZENB が 2023 年 12 月に実施したグルテンフリーに関する意識調査※によると、グルテンフリー食品は、プラントベース食品やロカボ・低 GI、完全栄養食などの新しい食スタイルと比較して認知率が最も高かった一方で、購入経験は最も低いことがわかりました。また、グルテンフリー食品に対するイメージには「健康的・健康に良い」「ダイエット」など、体にポジティブな影響を与える印象が挙げられた一方、「栄養が偏りそう」「おいしくなさそう」「入手しにくい」などのイメージも挙げられました。この結果を受けて、グルテンフリー食品を展開する ZENB として、おいしく手軽にグルテンフリーを体験してほしいという想いを色々な街までお届けするキッチンカー「ZENB Café ～Gluten-Free GO!～」をオープンします。「ZENB Café ～Gluten-Free GO!～」では、2023 年 11 月に新発売した小麦粉でも米粉でもない、豆粉でできた“第3のパン”「ZENB ブレッド」3種に加え、オンラインでも未発売の「ZENB ブレッド ソフトベーグル」のオリジナルサンドメニュー提供や商品販売を数量限定で実施します。

※ZENB 「グルテンフリー食品に関する意識調査」2023年12月／N=1,200／インターネット調査

出店期間:2024年5月21日(水)~5月26日(日)

営業時間:11:00~17:00(5月21日のみ14:00オープン)

出店場所:シェアグリーン南青山(東京都港区南青山1-12-32)

●今後の開催予定

シェアグリーン南青山での展開終了後も首都圏の様々なエリアでの展開を予定しています。

①6月21日(金)~6月23日(日):丸の内アーバンテラス(東京都千代田区丸の内2丁目)

* 平日:丸の内二丁目ビル前/休日:丸の内ビル前で展開します。

②6月28日(金)~6月29日(土):湘南 T-SITE(神奈川県藤沢市辻堂元町6丁目20番-1)

③7月5日(金)~7月7日(日):代官山 T-SITE(東京都渋谷区猿樂町16-15)

④7月20日(土)~7月21日(日):柏の葉 T-SITE(千葉県柏市若柴227-1)

「ZENB Café ~Gluten-Free GO!~」詳細

●「ZENBブレッド」をつかったグルテンフリーのオリジナルバーガー・サンドをキッチンカー提供

メニュー考案には、西新宿「MORETHAN BAKERY」統括シェフ・神林慎吾さんに協力いただきました。

①ベーコン&メープルチーズバーガー(ZENBブレッド くるみ&レーズン使用) 500円

こんがり焼いた厚切りベーコン、メープル風味のくるみにクリームチーズを合わせたあまじよっぱさがクセになるボリュームたっぷりのバーガー。「ZENBブレッド くるみ&レーズン」と、相性抜群!

②ひよこ豆のファラフェルバーガー(ZENBブレッド 3種の雑穀使用) 500円

「ZENBブレッド 3種の雑穀」に、ひよこ豆のファラフェル、野菜、自家製マヨネーズをプラス。豆や野菜だけとは思えない満足感を味わえる、プラントベースバーガーです。

③ベリーチョコクリームサンド(ZENBブレッド カカオ使用) 500円

ビーツ&ベリー由来の自然なピンク、カカオの香りがたっぷりのチョコレート、2種のクリームチーズディップを組み合わせたスイーツサンド。「ZENBブレッド カカオ」に、キャラメルナッツのクランチが良いアクセント!

④サーモンクリームチーズベークル(ZENBブレッド ソフトベークル使用) 500円

「ZENBブレッド ソフトベークル」の柔らかい食感に、サーモンとの相性が良い仲間たちを集めたクリームチーズのディップが◎!野菜たっぷりのベークルサンドは、おいさとヘルシーのいいとこどりです。



<イベント限定品「ZENB ブレッド ソフトベーグル」概要>

これまでの「ZENB ブレッド」3種と同様にスーパーフード・黄えんどう豆をうす皮までまるごと使用しており、グルテンフリーで卵・乳製品・バター不使用のベーグルです。豆の栄養がまるごと入って、食物繊維たっぷり、もちろんたんぱく質入り。いつものベーグルより糖質 45%オフで、もちもち・ふっくら食感。おいしさとヘルシーを両立させたい、あなたのわがままを叶えるカラダ想いのベーグルです。白砂糖を使わず、まろやかでコクのある甘みがのてんさい糖を使用することで、素材のおいしさを楽しめるやさしい味わいに仕上げしており、色々な具材を挟んだベーグルサンドを楽しめます。



<西新宿「MORETHAN BAKERY」統括シェフ・神林慎吾シェフ コメント>



「ZENB ブレッド」はグルテンフリーのパンの常識を覆す驚きのおいしさ

グルテンフリーなのに、普通のパンと変わらないやわらかい食感であることにとっても驚きました。しかも、いい意味で豆の旨みや雑味を味わうことができ、卵もバターも使っていないのにパンとしての奥行のあるおいしさも感じられる。今までのグルテンフリーパンの概念を根底からひっくり返すぐらい素晴らしい商品です。

●ZENB 商品の販売を実施

普段はオンライン中心に販売する ZENB のグルテンフリー商品から 20 のラインナップを販売します。キッチンカーメニューで提供する「ZENB ブレッド」や累計販売食数 1,500 万食を突破した豆 100%麺「ZENB ヌードル」など、気になった商品や試してみたかった商品を手にとり、その場で購入することもできます。

<販売商品>

- ・ZENB ブレッド(くるみ&レーズン、カカオ、3種の雑穀、ソフトベーグル(イベント限定商品))
- ・ZENB ヌードル(丸麺、細麺)
- ・ZENB チップス
- ・ZENB ミール
- ・ZENB マメロニ
- ・ZENB ラーメン(醤油、旨塩)
- ・ZENB スティック(コーン、ビーツ、パンプキン、キャロット)
- ・ZENB カレー
- ・ZENB パスタソース(たっぷりトマトの無水ソース、きのこの濃厚ベジクリーム、きのこ味わうペペロンチーノ、香味野菜のベジボロネーゼ、完熟トマトのアラビアータ)



*写真はイメージです。

●シェアグリーン南青山内カフェでのコラボも展開

シェアグリーン南青山内のカフェ「Little Darling Coffee Roasters」とのコラボも同時開催します。期間中、カフェ内で「ZENB ブレッド」と相性抜群のバリスタ考案オリジナル ZENB ブレンドのコーヒーや「ZENB チップス」のオリジナルメニューを提供します。

・開催期間:2024年5月21日(火)～6月4日(火)

・営業時間:10:00～19:00

・提供メニュー

ZENB スペシャルブレンドコーヒー(アイス/コーヒー) 500円

ZENB チップス&ディップ(トマトクリームチーズ/アボカド) 500円



●IGNITE YOGA コラボセッションも開催

食に限らずウェルビーイングなライフスタイルを通じて、ZENB の魅力をより知ってもらえる体験イベントとして、より多くの方に「ヨガで進化する」ライフスタイルを届ける IGNITE YOGA (<https://igniteyoga.jp/>) とコラボしたヨガセッションを開催します。楽しくヨガで体を動かし、おいしい ZENB のグルテンフリーメニューも体験できます。

・開催日時:2024年5月25日(土) 9:00～11:00

・インストラクター:三品茜さん(https://www.instagram.com/akaneyoga_0531/)

・応募ページ:<https://forms.gle/Mc4vvazvWnEvuazBA>

*応募期限は5月15日(水)23:59です。



<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>

ZENB とは

ZENB は、植物を可能な限りまるごと使った食で、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、未来に向けた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。動物性原料や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。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 スティック」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://twitter.com/Zenb_jp