

**「カラダがよろこぶ春のご褒美」メニューが恵比寿のカフェ Areverie TERRACE に登場！
グルテンフリーで楽しむ ZENB の豊かな食体験を提供
4 月・5 月期間限定！食と健康の専門家がメニューを監修**

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、スーパーフード・黄えんどう豆 100%の「ZENB ノードル」などを使用したグルテンフリーメニュー3 種を、恵比寿のカフェ「Areverie TERRACE(アレヴェリーテラス)」など 5 店舗にて 2025 年 4 月 1 日(火)から 5 月 31 日(土)までの期間限定で提供します。本コラボレーションでは、日本フードドクター食医学協会代表理事の坂部幸さん監修による、「おいしい」と「カラダにいい」を両立したメニューをお届けします。



コラボレーションの目的・背景

「Areverie TERRACE」では、日頃より ZENB を愛用されているお客様が多く、「おいしく、カラダにいいグルテンフリーのメニューも取り入れてほしい」というご要望が多数寄せられていました。

こうした声を受け、以前より「Areverie TERRACE」と交流のあった日本フードドクター食医学協会ともタッグを組み、専門的な知見と実績を活かした“カラダがよろこぶ、春のグルテンフリーメニュー”の開発に取り組みました。

「食べてキレイに」、「腸活」といった新生活シーズンにも重要なヘルスコンシャスニーズに寄り添いながら、日々忙しく過ごす方々がほっとひと息つける、おいしく、カラダにやさしいカフェ体験をお届けします。

コラボメニュー提供概要

提供期間

2025 年 4 月 1 日(火)～5 月 31 日(土)

提供メニュー

SPRING グリーンのクリーム ZENB パスタ 1,800 円(税込)

「ZENB ノードル」を使用。春が旬のあさりには、鉄や亜鉛などのミネラルが豊富です。春キャベツや芽キャベツには、ビタミン C が含まれています。生クリーム不使用で仕上げるクリーミーなパスタをお楽しみください。



ビーツと新ごぼうのマメロニボロネーゼ 1,800 円(税込)

「ZENB マメロニ」を使用。1 皿で 1 日に必要な食物繊維の 1/2 以上の量をとることが出来ます。合挽き肉にはビタミン B12、ビーツには葉酸が含まれています。新ごぼうの食感と風味も楽しめる 1 品です。



ZENB チップスのイエローディップ 1,100 円(税込)

「ZENB チップス」を使用。高たんぱくで低脂質なカットチーズとツナをディップにしました。パプリカはビタミン C たっぷりで、たんぱく質と好相性。塩麹や、香り豊かなターメリックを使用し、色鮮やかなオードブルに仕上げました。



<メニュー監修、日本フードドクター食医学協会代表理事の坂部幸さん>

元々、品質にこだわり抜いた ZENB さんの商品を愛用していた事が大きいです。今回はフードドクターで大切にしている五感を意識してメニュー開発をしました。目で見ても楽しく、不足しがちな食物繊維やたんぱく質に着目したメニューです。ぜひ、ご自身の身体で体感してみてください。



坂部幸さんプロフィール

都内のフランス、イタリアレストランで修行したのち、料理教室「PODERHYSH KITCHEN(ポデリッシュキッチン)」を設立。20 年以上にわたる教室の運営、レストランコーディネーター、企業向け商品開発、フードディレクション、アスリートや著名人とのコラボ企画など多方面で活躍中。2020 年より一般社団法人を設立。10 名の医師とともに、研究し独自の食医学で体質改善を目指す「フードドクター育成コース」を運営。

提供店舗

Areverie TERRACE (https://www.instagram.com/areverie_terrace/)

- ・店舗住所: 東京都渋谷区広尾 1-1-39 恵比寿プライムスクエア 1F
- ・営業時間: 11:30 - 22:00

RED MOON (https://www.instagram.com/redmoon_ebisu/)

- ・店舗住所: 東京都渋谷区恵比寿西 1-12-3 ロイヤルガーデン恵比寿公園通り 1F
- ・営業時間: 18:00 - 翌 5:00(日曜日は料理の提供なし)

CRIMSON EBISU (https://www.instagram.com/crimson_ebisu/)

- ・店舗住所: 東京都渋谷区恵比寿西 1-21-15 コンフォリア代官山 B1F
- ・営業時間: 19:00 - 翌 5:00

Anima Libera (https://www.instagram.com/animalibera_hiroo/)

- ・店舗住所: 東京都渋谷区広尾 1-9-19 FLEG 広尾 FUSE B1F
- ・営業時間: 18:00 - 翌 1:00(金・土・祝前日は翌 2:00 まで)

PODERHYSH KITCHEN (<https://www.instagram.com/poderhyshkitchen/>)

- ・店舗住所: 東京都渋谷区恵比寿南 1-20-2 シェモア恵比寿 B1F
- ・営業時間: 11:00 - 19:00 *4 月 4 日(金)~4 月 7 日(月)の期間限定



コラボメニューに使用しているグルテンフリーの ZENB 商品

ZENB ノードル

黄えんどう豆 100% でできた“もちっ”とした食感が魅力の豆ノードル。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用しており、いつもの麺やごはんより糖質 30% オフでカラダにも嬉しいことだらけ。パスタやラーメン、焼きそばなど、どんな料理にも自由に使用して、毎日おいしく食べ続けられる「新しい主食」です。

商品詳細ページ: <https://zenb.jp/pages/noodle>



ZENB マメロニ

噛むと広がる豆の旨みが魅力の黄えんどう豆 100% のショートパスタ。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用しており、糖質の吸収が穏やかになる低 GI 食品でいつものマカロニより糖質 30% オフ。スープやグラタン、サラダ、炒め料理まで、いろいろな楽しみ方ができるところが魅力的です。

商品詳細ページ: <https://zenb.jp/products/mameroni-regular01>



ZENB チップス

黄えんどう豆、オリーブオイル、岩塩だけでできた低糖質のヘルシースナックです。いつものクラッカーより糖質 38% オフ、塩分 50% オフの“罪なき”おやつ。ノンフライで高温でじっくり焼き上げることで実現したパリッとサクッとした軽い食感と、豆の香ばしい香りで、一度食べると止まらないおいしさです。

商品詳細ページ: <https://zenb.jp/pages/chips>



ZENB とは

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。動物性原料や可能な限り添加物を使用せず、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 ノードル」「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 バトン」などを販売しています。

- ・公式サイト : <https://zenb.jp>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/zenb_japan/
- ・X : https://x.com/Zenb_jp

<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

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。