

ZENB を体験できる「さすてな食堂 Walk in AOYAMA OMOTESANDO」開催 ～青山表参道エリアにて限定コラボメニュー提供～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、株式会社エブリー(東京都港区)が運営するレシピ動画メディア「DELISH KITCHEN」による、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」とコラボレーションします。2021年10月29日(金)から、青山表参道エリアにて、おいしくて、カラダによく、環境にもやさしい ZENB 商品を使った限定コラボメニューが食べられる「さすてな食堂 Walk in AOYAMA OMOTESANDO」を共同開催します。



「ZENB」は、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、新しい食生活を提案するウェルビーイングブランドです。世界中でサステナブルな食糧生産が求められている中で、植物を可能な限りまるごと食べるという考え方に着目し、普段食べない芯や種・わたなどの部分まで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。

「さすてな食堂」は、エブリーが運営するレシピ動画メディア「DELISH KITCHEN」が提唱するプロジェクトです。4万件以上のレシピを2,900万人以上の利用者に届けている「DELISH KITCHEN」は、料理の工程を発信するのみならず、発見に満ちた新しい体験を通して日本中の幸せな食卓づくりに貢献することを目指して運営を行っています。日々の食卓が今後も豊かであり続けるために、考えるべきはカラダにも地球にも優しい新たな「食」の在り方です。そんな未来をつくるレシピを紐解いていくために、よりサステナブルな「料理」や「食べること」を考えるきっかけを提供するため、本プロジェクトが生まれました。

今回、おいしいだけでなく、人や地球にやさしいサステナブルな食を、より身近に感じてもらいたいという両社の想いが一致し、「ZENB」と「さすてな食堂」がコラボレーションするに至りました。10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と制定されていることから、おいしくて、カラダによく、環境にもやさしい豆や野菜のまるごと食体験ができる ZENB の商品を使用した期間限定コラボメニューを提供いたします。

◆「さすてな食堂 Walk in AOYAMA OMOTESANDO」概要

<開催期間>

2021年10月29日(金)～11月7日(日)

<各店舗・提供メニュー>



1.Cafeteria S 表参道 (東京都港区北青山 3-5-40PRYME CUBE 表参道 1F)

・豆 100%麺 濃厚枝豆カルボナーラ(写真左)

「ZENB ノードル」と「ZENB ペースト枝豆」をソースに使用し、濃厚さをより引き立てたカルボナーラ。具材にササミを使い、ヘルシーに仕上げました。

・豆 100%麺 旨辛棒棒鶏(写真中央)

「ZENB ノードル」と「ZENB ペーストパプリカ」をタレに使用し、棒棒鶏ノードルサラダ仕立てにしました。豆 100%ノードルなので、メインとしてもサラダとしても食べられるヘルシーな1品です。

2.カフェ・ル・ポミエ (東京都渋谷区神宮前 5-8-2 日本看護協会ビル 2F)

・アボカドと3種のナッツ棒棒鶏ノードル(写真右)

「ZENB ノードル」と「ZENB ペーストコーン」を使用し、大人気のアボカドを乗せたヘルシー棒棒鶏。グレープフルーツと一緒に、さっぱりお召し上がりいただけます。

<URL>

<https://sustaina-project.com/>

◆「さすてな食堂 Walk キャンペーン」も同時開催

<キャンペーン概要>

開催期間中、コラボメニューを食べていただいた方全員にスタンプラリーカードをお渡しします。イベント期間中にすべてのコラボメニュー提供店舗を回ってスタンプを集めていただいた方には、スタンプカード1枚と引き換えで「ZENB スティック」2本をプレゼントします。

*スタンプラリーカードはお一人様一枚限りの配布となります。

*Cafeteria S でのみの景品お引き換えとなります。



<さらに、さすてな食堂 presented by 「GUILT FREE LIVE feat. ZENB」ご招待チケットをプレゼント>

引き換え先着 40 名の方へ、着席型 & 新感覚のディナーライブイベント「GUILT FREE LIVE feat. ZENB」ご招待チケットをプレゼントします。アーティストコラボの ZENB 商品を使ったさすてなレシピやノンアルコールドリンクなどの食事と素敵な音楽を“ギルトフリー(罪悪感なし)”にゆるりと五感でお楽しみいただけます。

・日時: 2021 年 11 月 28 日(日)

・場所: 恵比寿 NOS Bar&Dining

・住所: 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14CONZE 恵比寿 B1F

・出演アーティスト: colspan / DÉ DÉ MOUSE / 他、最終アーティストは後日出演発表を予定

*食事代・ドリンク代はおひとり様完全 1ドリンク & 1フード制となり、別途お支払いとなります。

*LIVE は 1部 2部とも分かれており、引き換えチケットは両部ともなくなり次第終了となります。

*LIVE は 1部 2部制で完全入れ替え制となっております。キャンペーンによるご招待者様は開演時間をお間違えないようお気をつけください

◆本コラボに使用している ZENB 商品

「ZENB スードル」

ほのかな旨みともちっとした食感が魅力の黄えんどう豆 100%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※。しかも低 GI で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。※ 喫食時 1 人前あたりで比較



「ZENB ペースト」

いつもの食事にほんのひと足しするだけで、まるごと野菜の栄養と彩りを簡単にプラスできる超濃厚ペーストです。原材料は、普段は食べずに捨てている皮や芯、種、さやまで使ったまるごと野菜とオリーブオイルだけ。パンに塗ったり、豆乳に加えてスープにするなどいろんな料理で幅広く使えます。



「ZENB スティック」

普段は食べずに捨てている皮や芯、種まで使ったまるごと野菜に、豆やナッツや雑穀を加えたザクザク食感の野菜スティックです。食物繊維やポリフェノールが豊富で、腹持ちもよく、いつでも手軽に食べられます。忙しい日の朝食や、小腹が空いたときの間食などにおすすめです。



<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」、ZENB NOODLE との相性を考え抜いたこだわりのソース「ZENB SAUCE VEGE」、ZENB NOODLE をゆで汁のおいしさまで余さず活かした「ZENB VEGE SOUP」も販売しています。

ZENB サイト:<https://zenb.jp>

【DELISH KITCHEN について】

2,900 万人以上に利用されているレシピ動画メディア。2015 年 9 月に SNS にてサービス提供を開始し、2016 年 12 月にリリースしたスマートフォンアプリは 2017 年ダウンロード数 No.1 のレシピ動画アプリに。レシピは「誰でも簡単においしく作れる」をコンセプトにすべて管理栄養士などの食のプロによって考案され、その総数は 4 万件以上。さらに、近くのお店の特売情報の配信・クーポン配布などの毎日のお買い物がお得・便利になる機能や、作りたいレシピに必要な食材をワンタップでネットスーパーに注文できるシステム、デザイン性と機能性に優れたオリジナルキッチンツールの販売など、食卓を豊かにするサービスが満載です。

『DELISH KITCHEN』へのアクセス方法

Web サイト&スマートフォンアプリのダウンロード:<https://delishkitchen.tv/>

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

DELISH KITCHEN