

体験型ストア「b8ta Tokyo - Shibuya」にて、 11月15日オープンに合わせ「ZENB NOODLE」を期間限定で出品

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、ベータ・ジャパン合同会社(東京都千代田区、以下 b8ta)が運営する体験型ストア「b8ta Tokyo - Shibuya」にて、2021年11月15日(月)のオープンに合わせ、黄えんどう豆 100%の新主食「ZENB NOODLE(ゼンブ ノードル)」を期間限定で出品します。



b8ta は、世界中のイノベティブな製品を発見、体験、購入できる体験型ストアです。2015年に米サンフランシスコで誕生し、Retail as a Service(サービスとしての小売り)モデルのパイオニアとして、全米を中心にドバイ、日本で展開。国内3店舗目となる「b8ta Tokyo - Shibuya」では、食品カテゴリーを充実させ、五感に訴える体験を新たな取り組みのひとつとしており、今回 ZENB も参画するに至りました。ぜひこの機会に、通常はオンライン限定で販売している ZENB ノードルを b8ta の店舗で体験ください。

◆「b8ta Tokyo - Shibuya」出店概要

- ・店舗名:b8ta Tokyo - Shibuya
- ・出品期間:2021年11月15日(月)~2022年5月31日(火)
- ・営業時間:11:00-19:30
- ・定休日:不定休
- ・所在地:〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目14番11号 小林ビル1階(渋谷駅徒歩1分)

◆「ZENB NOODLE」とは

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

<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>

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

【b8ta】

b8ta は 2015 年に体験型ストアを米サンフランシスコ近郊のパロアルトでオープン。Retail as a Service のパイオニアとして約 5 年間新しいソリューションを先導。ミッションとして「リテールを通じて人々に“新たな発見”をもたらす (Retail Designed for Discovery.)」を掲げています。実店舗への出品をまるでオンライン広告を掲載するのと同じくらい手軽なものにし、消費者に世界中のイノベティブな製品を発見、体験、購入できる場を提供します。

b8ta 公式ホームページ:<https://b8ta.jp/>

b8ta