

DEAN & DELUCAにて、「ZENB マメロニ」をつかったお弁当を提供開始 ～体もよろこぶおいしさをお届けする、米澤文雄シェフ監修メニュー～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)と世界の美味しいものを集めたセレクトショップ DEAN & DELUCA は、小麦でも米でもない黄えんどう豆 100%のショートパスタ「ZENB マメロニ」をつかった米澤文雄シェフ監修のお弁当「白味噌カレークリーム&トマトソースのマメロニ」を、2022年8月8日(月)より DEAN & DELUCA のマーケット店舗・カフェ店舗にて販売します。



毎日をエネルギーに過ごす方々に、食べることをたのしみながら、体もよろこぶおいしさをお届けしたい、という想いから DEAN & DELUCA のお弁当がリニューアルします。豆のほのかな旨みや香りを楽しみながら、うす皮までまるごと栄養もとれる「ZENB マメロニ」は、今回のリニューアルテーマである「その日、そのときの心と体がよろこぶお弁当」にぴったりということから、リニューアル商品のひとつである「白味噌カレークリーム&トマトソースのマメロニ」の食材に採用されました。

「白味噌カレークリーム&トマトソースのマメロニ」商品概要

ひとつのパックで、「白味噌カレークリーム」「トマトクリーム」の2種の味わいをたのしめる、黄えんどう豆 100%の「ZENB マメロニ」をつかったお弁当です。「白味噌カレークリーム」は味噌の甘みとコクで風味に奥行きを加えており、「トマトクリーム」は旬のトマトでじっくり仕上げました。パスタでも麺ではなく、マカロニの形状をした「ZENB マメロニ」はソースにも絡みやすく相性抜群です。野菜をたのしむ食文化「PLANT-BASED(プラントベース)」やグルテンフリーにも対応しており、おすすめです。



販売開始日

2022年8月8日(月)～

販売価格

864円(税抜800円)

*表示価格は、消費税8%を含んだ税込価格となります。(イトインのご利用の場合、10%の消費税を頂戴いたします。)

販売店舗

・マーケット店舗

品川、六本木、八重洲、吉祥寺、新宿、有楽町、恵比寿、たまプラーザテラス、アトレ川崎、広尾プラザ、CIAL 横浜

・カフェ店舗

羽田空港、成城、Echika 表参道、新宿 NEWoMan、渋谷ストリーム、日本橋高島屋 S.C.、木更津、ODAKYU 湘南 GATE、虎ノ門ヒルズ、慈恵医大、大手町駅メロピア

*店舗により取扱商品が異なります。詳細は DEAN & DELUCA 各店舗へお問い合わせください。



ZENB マメロニとは

噛むと広がる豆の旨みが魅力の黄えんどう豆 100%のショートパスタです。食物繊維やたんぱく質たっぷりの黄えんどう豆をうす皮までまるごとつかい、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。グルテンフリーにも対応。スープやグラタン、サラダ、炒め料理まで、メニューに合わせてお好みの量でおつかいいただけます。Amazon ランキングでも No1 を獲得※1した ZENB の人気商品です。<https://zenb.jp/pages/mameroni>

※1 サラダトッピングの売れ筋ランキング 2022 年 7 月 13 日



その他にも、心と体によろこぶお弁当ラインナップを多数ご用意

「ZENB マメロニ」をつかったお弁当以外にも、食材そのものの味わいや色、食感などの魅力を活かし、見た目にも「おいしそう」を目指したお弁当をラインナップ。その日、そのときの心と体によろこぶ DEAN & DELUCA のお弁当を、どうぞおたのしみください。



画像はイメージです。

レシピ監修・米澤文雄シェフからのコメント

昨今グルテンフリーを求める人が多くなっていますが、マメロニは小麦と遜色ないおいしさで私が求めるものに近かったことから、DEAN & DELUCA の新メニューに採用しました。黄えんどう豆 100%で、噛むと豆の甘みを感じられ、味わいとしても満足感があるので、個人的にもすごく気に入っています。植物性たんぱく質や食物繊維といった豆の栄養をうす皮までまるごと取れるのもいいですね。今回は、旬のトマトを使った夏っぽいスパイシーさを感じる「トマトクリーム」と、からだもよろこぶ甘酒や味噌を使った「白味噌カレークリーム」の 2 種類のソースをマメロニと合わせてみました。ぜひ、ご賞味ください。

米澤文雄シェフ・プロフィール

株式会社 No Code 代表。オンラインサロン「closetable」を運営する。恵比寿のイタリアンで修行後、22 歳で渡米。N.Y. の三ツ星レストラン『Jean-Georges』で日本人初のスーシェフを務め、多様な食生活の人々をもてなす。2018 年秋、東京・南青山にグリルレストラン『The Burn』をオープン。著書に『ヴィーガン・レシピ』（柴田書店）。



<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 ヌードル」「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。

DEAN & DELUCA

ディーン&デルーカは、世界の美味しいものを集めた食のセレクトショップ。1977年、ジョエル・ディーン (Joel Dean) とジョルジオ・デルーカ (Giorgio DeLuca) により、ニューヨーク・ソーホーにオープンしたマーケットストアがはじまりです。2003年東京・丸ノ内にオープンし、現在日本上陸20年目を迎えました。日本国内では、マーケットストア17店舗、カフェ31店舗を展開しております。小売そして中食、飲食という枠にとらわれず、食をたのしむ場を創出すべく、今日もなお、あたらしい食の感動をお客さまへ提供して参ります。

- ・公式アプリ : <https://www.deandeluca.co.jp/ddclub/clubpass>
- ・WEB : <https://www.deandeluca.co.jp>
- ・Facebook : <https://www.facebook.com/deandelucaJp>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/deandeluca_jp
- ・Twitter : <https://twitter.com/DeanandDeLucaJP>
- ・LINE : <https://lin.ee/zHe5KMC>

DEAN & DELUCA