

## 体験型ストア「b8ta Osaka - Hankyu Umeda」にて、 4月12日オープンに合わせ ZENB 商品を出品 ～関西エリアで ZENB 商品を体験できる～

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・ジャパン株式会社(東京都千代田区、以下 b8ta)が運営する体験型ストア「b8ta Osaka - Hankyu Umeda」にて、2023年4月12日(水)のオープンに合わせ、黄えんどう豆 100%の新主食「ZENB ノードル」などの人気商品を期間限定で出品します。



通常はオンライン限定で販売している ZENB 商品をより多くの方に体験いただきたいという想いから、これまでも都内の b8ta 一部店舗にて出品しておりました。そしてこの度、阪急うめだ本店 8 階に同日誕生する「人と自然の共生」をコンセプトに掲げた新しいワールド「GREEN AGE(グリーンエイジ)」内に、サステナブルにまつわる商品の体験と発見をテーマにした関西初となる b8ta 常設店のオープンに ZENB も参画することになりました。

### 「b8ta Osaka - Hankyu Umeda」出店概要

- ・開始日程:2023年4月12日(水)から(終了時期未定)
- ・営業時間:10:00 - 20:00
- ・定休日:不定休
- ・所在地:大阪府大阪市北区角田町8番7号 阪急うめだ本店 8階
- ・販売商品:

ZENB ノードル丸麺(<https://zenb.jp/pages/noodle>)

ZENB ミール(<https://zenb.jp/pages/meal>)

ZENB マメロニ(<https://zenb.jp/pages/mameroni>)

ZENB チップス/ZENB スティック(<https://zenb.jp/pages/snack>)

\*ZENB スティックはリッチテイストコーン、リッチテイストピーツのみの販売となります。

\*詳細は店舗へお問い合わせください。

## 販売商品詳細

### ZENB ノードル 1袋 4食入り 792円(税込)



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%麺。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、食物繊維は1食で1/2日分、さらにたんぱく質もとれて、グルテンフリーにも対応。パスタやラーメン、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。

### ZENB ミール 2袋 2食入り 298円(税込)



理想はヘルシーでおいしいものを食べたいけれど、忙しい朝はごはんに手間をかけられず、簡単にエネルギーとるだけになりがち。新商品の ZENB ミールならレンジでカンタン 3分。オートミールに比べてたんぱく質や食物繊維は1.4倍。脂質は61%オフ。また糖質の吸収が穏やかな低GI食品であり、グルテンフリーにも対応しています。

### ZENB マメロニ 1袋 250g 792円(税込)



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。

### ZENB チップス 1袋 6枚 298円(税込)

うす皮までまるごと使った黄えんどう豆にオリーブオイルを加えて丁寧に焼き上げ、味付けは岩塩だけで仕上げました。小麦不使用のグルテンフリーで素材本来のおいしさが味わえます。じっくり焼き上げることで引き出した豆の香ばしい香りと、独自の製法で実現したサクッとした食感はやみつきになるおいしさ。ついいっぱい食べてしまって罪悪感を抱きがちな間食やおつまみシーンにも。



## ZENB スティック リッチテイスト 1本 298円(税込)

世界中でより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」という考え方を大切にし、普段捨ててしまう芯や皮、種までまるごと野菜を使うことで、植物が本来持つおいしさや栄養を活かし、ナチュラルな甘さ、しっとり食感に仕上げたプラントベースのスイーツです。



<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>

## 参考資料

### ZENB ブランド

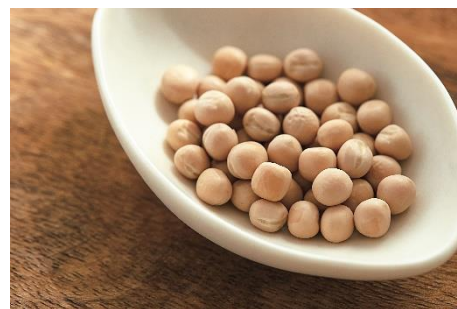
ZENB は、植物を可能な限りまるごと使った食で、おいしくてカラダにいい、人と社会と地球の健康に貢献する、未来に向けたウェルビーイングな食生活を提案するブランドです。野菜や豆、穀物といった植物のおいしさと栄養を、可能な限りぜんぶ閉じ込めました。動物性原料や添加物に頼らない味づくりで、素材そのもののおいしさを活かしています。小麦や米よりもヘルシーで地球にもやさしい黄えんどう豆を使った「ZENB ノードル」「ZENB マメロニ」「ZENB ミール」「ZENB チップス」や、普段食わずに捨ててしまう芯や皮まで、まるごと野菜を使った「ZENB ペースト」「ZENB スティック」「ZENB カレー」「ZENB スープ」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。

### 世界で注目される黄えんどう豆

「ZENB ノードル」の原材料である黄えんどう豆。日本ではなじみがないですが、北欧やギリシャなどで、スープやサラダとして食べられてきた伝統的な食材です。大豆よりも脂質が少なく、食物繊維や鉄・亜鉛・カリウムなどのミネラルがたっぷり。世界規模での食糧不足が懸念される近年、植物性たんぱく質が豊富な食材としても広がっています。しかも、豆類は根粒菌の働きで窒素肥料の使用量を減らせる環境にやさしい素材でもあります。



### 体験型ストア「b8ta」とは

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 2015 年以来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