

パンを野菜でもっとおいしく。「ZENB スプレッド」2品を新発売 ～まるごと野菜とナッツの濃厚で贅沢なおいしさ～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、普段食わずに捨ててしまう芯や皮までつかった「まるごと野菜」にアーモンドとカシューナッツを加えた濃厚で贅沢なおいしさが楽しめる、新しいパンのお供「ZENB スプレッド コーン&ナッツ」「ZENB スプレッド ビーツ&ナッツ」の2品を2023年5月17日(水)より、ZENB サイト(<https://zenb.jp>)にて発売します。



パンは、おいしく手軽に食べられる朝食の定番ですが、ワンパターンでマンネリ化しやすく、栄養が偏りがちになるといふ悩みも。ZENB は、おいしくて、カラダにいい、気持ちも華やぐ朝食をお届けしたいという想いから、普段食わずに捨ててしまう芯や皮まで、まるごと野菜のおいしさと栄養を活かした、パンを彩る「ZENB スプレッド」を発売します。

素材本来のおいしさを活かした、野菜とナッツの濃密な味わい

普段食わずに捨ててしまう芯や皮まで、まるごとぎゅっと凝縮した野菜をベースに、アーモンドやカシューナッツ、豆乳、オリーブオイルのコク深さを加えることで、濃厚で贅沢な味わいを実現。コーンやビーツは蒸したり、ゆでたり、素材に合わせた方法で丁寧に調理することで、おいしさを最大限引き出しており、バターなどの動物性原料を加えず、添加物にも頼らない味づくりにこだわりました。いつものパンにひと塗りするだけで、今までにないおいしさが味わえる、彩り豊かな朝食をお楽しみいただけます。



<一流ホテルも認めるおいしさ>

太田高広(ホテルニューオータニ統括料理長)

ZENB スプレッドは、素材本来の凝縮感がありダイレクトな味わいを楽しめます。トーストとの相性は抜群で、野菜のほのかな甘みとナッツが香り、総菜ともスイーツとも違う、他にはない絶妙な味わいです。また、素材の彩りや味わいがより引き立つので、スープ、ソースやドレッシングなどに加えるのもおすすめです。



<2種のフレーバーを発売>

●コーン&ナッツ

数ある品種と産地から、甘みが強いスイートコーンを選び抜き、普段は食べずに捨ててしまう芯までまるごと使用。コーン本来の甘みやおいしさが引き立つように、ほんの少し塩を加えました。いつものバターに比べて塩分 50%オフ※1。

※1ZENB スプレッド: 自社調べ、バター(有塩バター): 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂) 100g あたりでの比較



●ビーツ&ナッツ

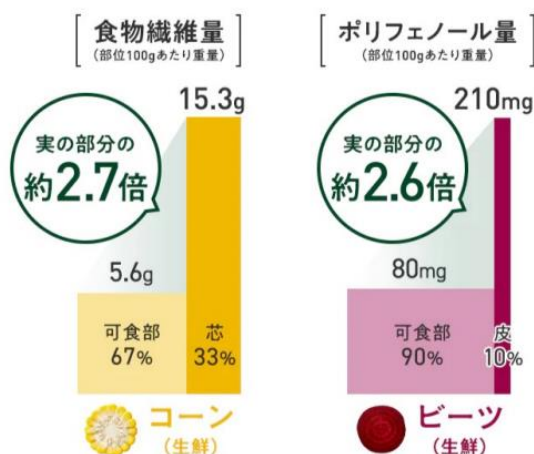
鮮やかな色味が特徴的なビーツを、普段は捨ててしまう皮ごとまるごと使用。レモン果汁の酸味をアクセントにすることで、後味がすっきりした食べ飽きないおいしさに。



まるごと野菜の栄養、カラダにも地球にも優しい

野菜の普段食べられていない芯や皮は、栄養の宝庫。例えば、コーンの芯に含まれる食物繊維は、実の部分の約 2.7 倍。ビーツの皮に含まれるポリフェノールは、実の部分の約 2.6 倍。独自技術で可能な限りまるごと野菜を濃縮しているので、スプレッドにはおいしさと栄養がぎゅっとなつています。

また、100g あたり 75g 以上(生換算)の野菜を使用しており、食物繊維とポリフェノールたっぷり、たんぱく質も含まれます。さらに砂糖不使用で、いつものバターより脂質 30%オフ、塩分 50%オフ、いつものピーナッツバターと比較して塩分 30%オフです。



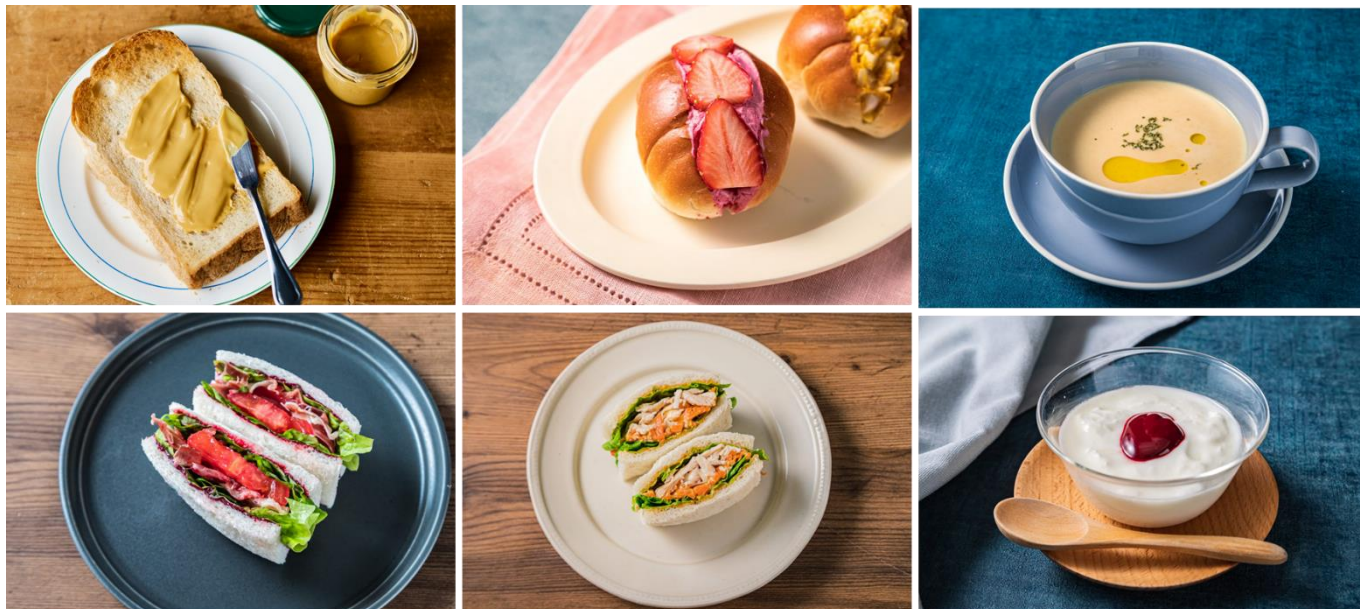
	バターよりも	ピーナッツバターよりも
● たんぱく質	17倍	● 塩分 30%オフ
● 脂質	30%オフ	
● 塩分	50%オフ	

	たんぱく質 [g]	脂質 [g]	糖質 [g]	食物繊維 [g]	食塩相当量 [g]	ポリフェノール [mg]
コーン&ナッツ (100gあたり)	14	54.3	13.8	10.5	0.5	44
ビーツ&ナッツ (100gあたり)	10.9	53.2	19.1	9.5	0.6	251

出典:ゼンブスプレッド:自社調べ、バター(有塩バター)、ピーナッツバター:日本食品標準成分表2020年版(八訂) 100gあたりでの比較

アレンジも色々、手軽に毎日の食卓が華やぐ

トーストやロールパンなどにそのまま塗って食べるのはもちろん、具材をトッピングしたり、野菜と一緒にサンドしたり、アレンジ色々。



いち早く「ZENB スプレッド」を体験できるお店

ホテルニューオータニ(東京) コーヒーショップ「SATSUKI」

- ・期間: 2023年5月17日(水)～8月31日(木)
- ・住所: 東京都千代田区紀尾井町4-1
- ・提供内容: 朝食ビュッフェにてパンコーナー横でZENB スプレッド2品を提供
- ・URL: <https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/satsuki/>



本商品を含む販売アイテム※2

●単品

価格

1,480 円(税込・送料別)

URL

- ・コーン&ナッツ: <https://zenb.jp/products/spread01>
- ・ビーツ&ナッツ: <https://zenb.jp/products/spread02>



●コーン&ナッツ/ビーツ&ナッツ各1本セット

価格

2,960 円(税込・送料別)

URL

<https://zenb.jp/products/spread101>



※2 サイトでは他のセットも販売しています。商品ページ(<https://zenb.jp/collections/all>)

<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。