

セブン-イレブンにて、ZENB ヌードルの「みらいデリ」新 pasta 商品が 11月22日(水)から東京都エリア限定で発売開始

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)が販売する黄えんどう豆 100%「ZENB ヌードル」は、株式会社セブン-イレブン・ジャパン(本社:東京都千代田区、以下セブン-イレブン)が持続可能な原材料調達を目指して取り組む「みらいデリ」の新しい pasta 商品「みらいデリ pasta 彩り野菜のトマトソース」に採用され、2023年11月22日(水)より東京都内のセブン-イレブン限定で発売となります。

ZENB



「みらいデリ pasta 彩り野菜のトマトソース」商品概要

おいしくヘルシーでサステナブルなスーパーフード・黄えんどう豆 100%でつくられた「ZENB ヌードル」を使用。じっくり炒めた香味野菜とツナをトッピングしたトマトソースの pasta です。

販売開始日

2023年11月22日(水)

販売エリア

東京都

*一部店舗により取り扱いのない場合があります。

販売価格

630円(税込 680.40円)



「ZENB ヌードル」とは



今注目のスーパーフード「黄えんどう豆」100%でつくった、ほのかな旨みともちっとした食感が魅力の豆ヌードル。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て、毎日おいしく食べ続けられる新しい主食です。

商品詳細ページ：<https://zenb.jp/pages/noodle>

スーパーフード”黄えんどう豆”とは

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。



<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>

「みらいデリパスタ 彩り野菜のトマトソース」取扱い店舗に関しては、セブン-イレブン・ジャパン代表電話：03-6238-3711

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 ヌードル」「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。

- ・公式サイト：<https://zenb.jp>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/zenb_japan/
- ・X：https://twitter.com/Zenb_jp

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

セブン-イレブン「みらいデリ」

「みらいのことを考え、地球にやさしい食材を使用した」商品です。「環境にやさしいこと」「カラダにうれしいこと」に加え、「美味しいこと」を追求した、新しい価値を提供する商品を展開します。

- ・公式サイト：https://www.sej.co.jp/products/mirai_deli.html

