

Cosme Kitchen Adaptation 渋谷ヒカリエ店にて、 「ZENB マメロニ」のヴィーガン&グルテンフリー「マカロニ&チーズ」が 12月1日(金)より期間限定で新登場

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%のグルテンフリーパスタ「ZENB マメロニ」は、カフェレストラン「Cosme Kitchen Adaptation(コスメキッチンアダプテーション)」の冬季限定メニュー「自家製ヴィーガンミートボールのマカロニ&チーズ」に採用され、2023年12月1日(金)より渋谷ヒカリエ店にて新発売します。またメニュー展開に合わせ、店頭にて「ZENB マメロニ」の商品販売も実施します。



「おいしく食べて、心も体も美くなる=Clean Eating(クリーンイーティング)」をコンセプトに、ヴィーガンやグルテンフリー、ローフード、マクロビオティック等に対応したお料理を提供している「Cosme Kitchen Adaptation」より、この季節にぴったりな体温まるヴィーガン&グルテンフリー「マカロニ&チーズ」が冬季限定メニューとして新登場。「Cosme Kitchen Adaptation」のコンセプトにもぴったりな、おいしく、カラダにもやさしいスーパーフード・黄えんどう豆 100%のグルテンフリーパスタ「ZENB マメロニ」が食材として採用されました。

「自家製ヴィーガンミートボールのマカロニ&チーズ」概要

アメリカのソウルフードとして子供から大人まで大人気の“マカロニ&チーズ”に、ハーブやスパイスを加えた自家製ヴィーガンミートボールを合わせた一品。ヴィーガンチェダーチーズに、マカロニは黄えんどう豆 100%のショートパスタ「ZENB マメロニ」を使用しており、ヴィーガン&グルテンフリーはもちろん、たんぱく質や食物繊維・鉄分がとれて、いつものマカロニより糖質 30%オフも実現。渋谷店限定のヘルシージャンクなおいしさを存分にお楽しみください。



- ・販売期間:2023年12月1日(金)～12月31日(日) *終日提供可能
- ・営業時間:11:00 - 22:00(LO 21:30)
- ・販売価格:1,738円(税込)
- ・販売店舗:Cosme Kitchen Adaptation 渋谷ヒカリエ店(東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ 7階)



渋谷ヒカリエ店で「ZENB マメロニ」の商品販売も実施



「ZENB マメロニ」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使い、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使いいただけます。メニュー販売に合わせて、Cosme Kitchen Adaptation 渋谷ヒカリエ店にて期間限定で販売中。

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

<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。

- ・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。

Cosme Kitchen Adaptation とは

Cosme Kitchen Adaptation は、「おいしく食べて、心も体も美くなる」Clean Eating(クリーンイーティング)をコンセプトにしたカフェレストラン。Adaptation(アダプテーション)=(状況などに合わせて)順応・適応・変化すること。Adaptation という名前には、発酵食品や玄米菜食など日本の食文化を大切にしながらも、マクロビオティックやローフード、ヴィーガン、グルテンフリーなど様々な食事の手法を Adapt(順応・適応・変化する)して取り入れ、今の自分に必要な食事を Adapt しながら楽しんでもらいたいという想いから名づけました。また、様々なジャンルで活躍する方々の想いと私たちの想いを Adapt させたコラボレーションによる、クリーンイーティングをご提案いたします。

- ・ホームページ : <http://ck-adaptation.com/>
- ・Facebook : <https://www.facebook.com/CosmeKitchenAdaptation/>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/cosmekitchen_adaptation/

