

「ZENB ブレッド」のギルトフリーなヴィーガン・デザートサンドが
Cosme Kitchen Adaptation にて7月1日(月)より期間限定で新登場
～暑い時季にぴったりな罪なきスイーツを提供～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)が販売するグルテンフリーのまるごと豆粉パン「ZENB ブレッド カカオ」を使用した夏にうれしい、カラダよろこぶギルトフリーなデザートサンドを、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)渋谷ヒカリエ」にて2024年7月1日(月)から7月31日(水)の期間限定で新発売します。



「おいしく食べて、心も体も美しくなる=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を提案する「Cosme Kitchen Adaptation」より、暑い時季にぴったりな罪なきスイーツ「ヴィーガンソフトクリームとゼンブブレッドのデザートサンド」が渋谷ヒカリエ店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、スーパーフード・黄えんどう豆でできた、ふんわり食感のまるごと豆粉パン「ZENB ブレッド カカオ」が食材として採用されました。

「ヴィーガンソフトクリームとゼンブブレッドのデザートサンド」提供概要

豆乳であることを忘れるようなミルクィな風味と甘酒ならではの優しい甘さ。さらさらとほどけるようなちどけと食後の軽さがうれしい自慢の自家製ソフトクリームを、カカオパウダーとカカオニブを練りこみ、芳醇な香りを楽しめるほろ苦い味わいに焼き上げた「ZENB ブレッド カカオ」でサンドしています。

ザクザクの食感が楽しいグルテンフリーの大麥グラノーラをヴィーガンソフトクリームのボトムに潜ませ、ソースにはトロピカルな香りが華やかでサワーな味わいのパッションフルーツのピューレで、彩りよく。

「ZENB ブレッド カカオ」にはデーツチョコソースをおしみなくかけ、カカオニブとココナツファインをちりばめました。

ジャンクな見た目をしながら、実際はヘルシーなヴィーガン&グルテンフリーなデザートサンドを、心おきなくお楽しみください。



提供期間:2024年7月1日(月)~7月31日(水)

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)

*阪神梅田本店での取り扱いはありません。

販売価格:単品 1,298 円(税込) / セットドリンク(コーヒー・紅茶・ハーブティー)付き 1,738 円(税込)



メニュー提供に合わせ、「ZENB ブレッド」を数量限定で販売

「ZENB ブレッド」はグルテンフリーとは思えないもっちり食感が魅力のまるごと豆粉パンです。スーパーフード「黄えんどう豆」をうす皮までまるごと使い、食物繊維や鉄分がたっぷりとれて、もちろんたんぱく質入り。いつものパンより糖質 30%オフと嬉しいことだらけ。おいしさ とヘルシーを両立させたい、あなたのわがまを叶えるカラダ想いのパンです。

今回採用された「カカオ」は、芳醇な香りが楽しめるカカオパウダーにカカオニブを練り込んだ、ちょっと大人な味わいのパンです。

メニュー展開期間中、「くるみ&レーズン」「3種の雑穀」も含めた3フレーバーを Cosme Kitchen Adaptation 渋谷ヒカリエ店にて数量限定販売します。

*なくなり次第終了となります。



<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 とは

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 ブレッド」「ZENB チップス」や、普段食べずに捨ててしまう芯や皮まで、まるごと野菜を使った「ZENB カレー」「ZENB スープ」「ZENB スティック」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://x.com/Zenb_jp

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

Cosme Kitchen Adaptation とは

「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想いを込めています。

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

