

訪日外国人にも”豆粉パン”が人気！インバウンドでグルテンフリー需要拡大の兆し  
ZENB と麻布十番の人気ベーカリー「テコールジャンティ」が 6 カ月連続コラボ開始  
～第 1 弾・ZENB ブレッドを使用した「りんごとおいもの紅茶サンド」を期間限定発売～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下「ZENB」と麻布十番のヴィーガンベーカリー「Te cor gentil」(以下「テコールジャンティ」)は、黄えんどう豆粉でできた「ZENB ブレッド」を使用したグルテンフリーのパン商品を 6 カ月連続で発売するコラボ企画を開始します。第 1 弾として、新商品の「ZENB ブレッド 紅茶&オレンジ」を使用した「りんごとおいもの紅茶サンド」を 2024 年 12 月 4 日(水)から 12 月 14 日(土)の期間限定で発売します。

訪日外客数は過去最速で累計 3,000 万人を突破し※、インバウンド需要が高まる中、多様な食ニーズへの対応が求められています。以前からテコールジャンティでは、外国人のお客様からグルテンフリーのパンを求められる機会が多く、24 年 10～11 月にかけて、「ZENB ブレッド」を使用した期間限定商品を発売した際には、短時間で完売する人気を博しました。そしてこのたび、より多くの人においしくグルテンフリーのパンを継続的に提供するため、6 カ月連続でのコラボ企画の実施に至りました。



※出典：日本政府観光局(JNTO)2024 年 10 月推計値(2024 年 11 月 20 日発表)

## コラボ第 1 弾「りんごとおいもの紅茶サンド」概要

### 販売期間

2024 年 12 月 4 日(水)から 12 月 14 日(土)

### 営業時間

AM10:00～PM18:00(定休日：月曜日、火曜日)

### 販売店舗

テコールジャンティ

(東京都港区麻布十番 2-18-8 グランループル麻布十番 1 階)

### コラボ商品

#### りんごとおいもの紅茶サンド

2024 年 11 月 27 日(水)に発売した新商品「ZENB ブレッド 紅茶&オレンジ」で、りんごやさつまいも、ラムレーズン、クルミ、豆乳ホイップではさみました。秋の味覚たっぷり、グルテンフリー&ヴィーガンのギルトフリーなサンドをぜひご賞味ください。

\*1 日 10 個限定での販売となります。



## グルテンフリーのまるごと豆粉パン「ZENB ブレッド」とは

「誰もが我慢せずに食べられる、おいしいパンをつくりたい。」という想いから生まれ、栄養豊富で糖質が低い「黄えんどう豆粉」でできた、小麦でも米粉でもない“第3のパン”。小麦のグルテンやバター、牛乳に頼らず、ふんわりとした食感や素材のおいしさを楽しんでもらうことにこだわりました。食物繊維や鉄分、ビタミンB1がたっぷり、もちろんたんぱく質入り、カロリーは1袋170kcal以下でいつものパンより糖質35%オフだから、ダイエット中や腸活中の栄養補給にもおすすめです。新商品の「紅茶&オレンジ」の他、「くるみ&レーズン」「カカオ」「3種の雑穀」の4種を販売。



## ZENB とは

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 ヌードル」「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。

# ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

- ・公式サイト : <https://zenb.jp>
- ・Instagram : [https://www.instagram.com/zenb\\_japan/](https://www.instagram.com/zenb_japan/)
- ・X : [https://x.com/Zenb\\_jp](https://x.com/Zenb_jp)

## テコールジャンティとは

2022年、麻布十番にオープン。卵・牛乳・バターを一切使わない、従来のパンの常識を覆した新しい発想のヴィーガン専門パン屋として、オープン以来多くの方々から支持を得ています。生地となる小麦粉は農薬量が少なく有名な北海道産「ゆめちから」をメインで使用し、ふっくらもちもちに仕上がった様々な種類のパンを常時20~25種類用意しております。

環境保全や社会貢献に繋がりたいという想いから、テコールジャンティで扱う全商品が「エシカルパン」です。エシカル食品は動物性食材を使わないため地球温暖化の負担が少なく、また水資源の利用が大幅に削減されていることから、店名の由来をフランス語の「terre(地球)」「corps(身体)」「gentil(優しい)」を組み合わせさせた造語としました。



- ・Instagram : <https://www.instagram.com/tecorgentil/>

<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>