

**グルテンフリーの豆ヌードル&パンがカフェメニューに！
ZENB × Cosme Kitchen Adaptation の期間限定コラボ開催
オリジナル酸辣湯麺とデザートサンドを大阪・阪神梅田本店で展開**

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、2025年4月9日(水)から5月31日(土)までの期間限定で、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) 阪神梅田本店」にて、グルテンフリーの限定コラボメニュー「ゼンブブレッド《紅茶&オレンジ》のデザートサンド」「トマトとゼンブヌードルの酸辣湯麺」を提供します。

近年注目が高まる「グルテンフリー」への関心に応え、“おいしいグルテンフリーを選べる楽しさ”をもっと身近にしていきたいという ZENB と Cosme Kitchen Adaptation の想いが一致したことで、今回のウェルビーイングなコラボレーションに至りました。



コラボメニュー提供概要

提供期間

2025年4月9日(水)～5月31日(土)

提供店舗

Cosme Kitchen Adaptation 阪神梅田本店
大阪府大阪市北区梅田 1-13-13 阪神梅田本店 3F

https://www.instagram.com/sik_umekita/

営業時間

10:00 - 20:00 (19:30 L.O.)



提供メニュー(価格は税込)

●ゼンブレッド《紅茶&オレンジ》のデザートサンド

単品 1,518 円/ドリンクセット 1,848 円

さらさらとほどけるようなくちどけ、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が特徴の自家製ソフトクリームを、カカオニブ・紅茶(ダージリン)パウダー・フレッシュオレンジと共に、小麦粉不使用のまるごと豆粉パン「ZENB ブレッド紅茶&オレンジ」でサンド。トップにはビターで濃厚なチョコレートソースをたっぷりかけました。紅茶とオレンジが香るゼンブレッドに、フレッシュなオレンジと紅茶パウダーを合わせていっそう華やかに。甘酸っぱさとチョコレートの豊かな余韻が広がる、満足度が高いのにヘルシーなデザートです。

＜ヴィーガン、グルテンフリーに対応＞



●トマトとゼンブヌードルの酸辣湯麺(スーラータンメン)

単品 1,958 円

野菜をたっぷり入れたとろみスープ、心地よい酸味と辛味で人気の麺料理に、黄えんどう豆 100%でできている「ZENB ヌードル丸麺」を使用した、Adaptation 流・酸辣湯麺です。トマト、しいたけ、国産豚ひき肉、ふわふわの溶き卵の入った具沢山のスープに、黒酢でまろやかな酸味を与え、辣油とコショウでピリ辛に引き締めました。黄えんどう豆のやさしい風味と酸辣のバランスがよく合う、また食べたくなる一品に仕上がっています。

＜グルテンフリーに対応＞



気軽に選べるおいしさと健康。ZENB と Cosme Kitchen Adaptation が目指す未来

＜Cosme Kitchen Adaptation ディレクター・谷口かおりさんからのコメント＞



Cosme Kitchen Adaptation では、2016 年より現在に至るまで多くのグルテンフリーメニューを提供しています。小麦を気にせずに、おいしく健康になれる新しい提案をされている ZENB と協業することで、より多くのお客様にその魅力を知っていただくことができると感じています。当店は、気軽にその選択ができるお店として、これからも力を入れていきたいと思っています。環境負荷低減やウェルビーイングな食生活の提案など、互いに近い目標へ向かってこれからも様々なお取り組みを一緒にできれば幸いです。

谷口かおりさんプロフィール

「家族や友人、自分の大切な人たちに、いつまでも元気でいてほしい。」そんな想いがきっかけで、栄養学や予防学を学ぶ。安心安全な食生活の大切さを多くの人に知ってもらいたいという一心で、クッキングスクールを主催し、食の大切さや料理の楽しさを発信。2016 年に株式会社マッシュフーズ(現:株式会社マッシュフードラボ)に入社し、2018 年 Cosme Kitchen Adaptation のディレクターに就任。心身共に健康な食生活のあり方を提案し続けている。

コラボメニューに使用している、「黄えんどう豆」でできたグルテンフリーの ZENB 商品

ZENB ブレッド

黄えんどう豆でできた、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180kcal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。「くるみ&レーズン」「カカオ」「3種の雑穀」「紅茶&オレンジ」「きなこあん」の5種を販売。

商品カテゴリページ: <https://zenb.jp/pages/bread>



ZENB ノードル

黄えんどう豆100%でできた“もちっ”とした食感が魅力の豆ノードル。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、いつもの麺やごはんより糖質30%オフでカラダにも嬉しいことだらけ。パスタやラーメン、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>



ZENB とは

野菜や豆といった植物を可能な限りまるごと“ぜんぶ”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、ウェルビーイングな食生活を提案しています。動物性原料不使用で、可能な限り添加物も使用せず、素材そのもののおいしさと栄養を余すことなく活かしています。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 カレー」「ZENB スープ」「ZENB バトン」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、心も体も美しくなる」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/



<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: 調査データで見る“グルテンコントロール”への意識の高まり

高まる“グルテンコントロール”への意識

- 5人中2人(41.0%)がグルテンコントロールの食生活に興味を持っており、たんぱく質摂取 38.8%、糖質制限 35.2%の意識よりも高い。
- 約半数(49.5%)の女性が、直近1年間でのグルテンコントロールの意識が高まっており、実践率では4人中3人(72.3%)の女性が現在取り入れている。
- グルテンコントロールの実践理由は、体調を整える(39.2%)、腸内環境の改善(39.2%)、ダイエット(36.8%)、健康維持(36.0%)など多岐にわたる。

*出典: WEB調査、調査期間: 2024年9月17日(火)～9月18日(水)、調査対象: 20歳～69歳までの女性 (n=500名)

<https://prt看times.jp/main/html/rd/p/000000469.000065533.html>