NEWS RELEASE

2025 年 7 月 8 日

Cosme Kitchen Adaptation 阪神梅田本店×ZENB
ベトナムテイストで楽しむ夏限定グルテンフリーメニュー
オールインワンヌードルが期間限定で新登場
猛暑にうれしい、豆 100%「ZENB ヌードル細麺」と彩り野菜のエスニックメニュー

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 7 月 9 日（水）から 8 月 31 日（日）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、豆 100%麺「ZENB ヌードル細麺」を使用したグルテンフリーの夏季限定メニュー「オールインワンヌードル」を提供します。

Cosme Kitchen Adaptation が 2022 年に発売し、同店で大人気のミールサラダ「オールインワンボウル」。「これひとつでお腹も心も満たされる」同メニューに、**“食欲が落ちがちな猛暑でもつるっと食べやすいエスニックテイスト”**を加えた夏限定アレンジメニューが登場しました。

Cosme Kitchen Adaptation ディレクター・谷口かおりさんの“ベトナム旅”でのインスピレーションから、グルテンフリー、さらに野菜と絡みやすいという条件を満たす細麺として 豆 100%の新しい主食**「ZENB ヌードル細麺」**を採用。これまでの ZENB × Cosme Kitchen Adaptation コラボでも好評のおいしいグルテンフリー体験をさらに進化させます。

夏季限定「オールインワンヌードル」概要

・提供期間：2025 年 7 月 9 日（水）～8 月 31 日（日）
・営業時間：10:00～20:00（L.O. 19:30）
・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/
・メニュー ：オールインワンヌードル（「ZENB ヌードル細麺」使用）
・販売価格：2,398 円（税込）

・メニュー内容

黄えんどう豆 100%の「ZENB ヌードル細麺」を使い、小麦不使用のグルテンフリーながら、おいしさと満足感を両立。トマトやセロリ、アボカド、ライムなど彩り豊かな野菜と、ナンプラーのコクをまとわせた大豆ミートそぼろを合わせ、パクチーをたっぷりトッピング。ニンニクオイルで和えた細麺に、乾燥エビの旨みとレモングラス香る「サテトム」を添えて、混ぜても付けても楽しめる、エスニックな一皿です。

お店で「ZENB ヌードル細麺」の商品販売も実施

“つるっ”とした食感が魅力のグルテンフリー※1 の「ZENB ヌードル細麺」を店舗内でも 860 円（税込）で購入可能。

エスニック麺以外にも、夏の定番そうめんや、冷製パスタ、ラーメン、チャンプルーなど、色々なメニューで毎日おいしく食べ続けられる「新しい主食」です。

食物繊維や植物性たんぱく質が豊富な黄えんどう豆 100%でできており、いつものそうめんよりカロリー30%オフ＆糖質 48%オフでダイエットや腸活中の栄養補給にもぴったり※2。

※1 本製品はグルテン濃度を 10ppm 以下です。製造工場では、小麦を含む製品も製造しています。小麦アレルギー症状のある方は、医師にご相談ください。

※2 出典：日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）喫食時 1 人前当たり。調理前重量は、そうめん 88g、ZENB ヌードル乾麺 80g。ZENB ヌードル 1 食当たりたんぱく質 13.7g、糖質 36.2g。分析による推定値。

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

猛暑でも食欲を刺激してくれて 1 プレートで満足できるベトナム料理のような麺料理を！と考え、黄えんどう豆 100%のグルテンフリーなうえに麺が伸びにくく、具材に絡みやすいという特長が魅力の「ZENB ヌードル細麺」を使わせていただきました。黄えんどう豆の豊かな風味がおいしく、とてもヘルシーで当店らしい一皿を開発できたと思います。

ぜひ Cosme Kitchen Adaptation 阪神梅田本店で「オールインワンヌードル」をお楽しみいただき、グルテンフリーな麺料理の魅力をご体感ください。

＜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。

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 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 バトン」などを販売しています。

「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/
- **X**　：https://x.com/Zenb_jp

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。

Cosme Kitchen Adaptation

- **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