

**日本初のマッシュルーム料理専門店「MUSHROOM TOKYO」と ZENB がコラボ！
インスタグラマー・まいいてい遥さんプロデュースによる特別イベントを開催
～8/11 マッシュルームの日を記念した限定メニューが登場～**

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、日本初のマッシュルーム料理専門店「MUSHROOM TOKYO」(所在地:東京都渋谷区)と 2025 年 8 月 9 日(土)～10 日(日)の 2 日間限定で、「マッシュルームの日(8 月 11 日)」を記念した期間限定イベントを開催します。本イベントは両者のファンである人気インスタグラマー・まいいてい遥さんがプロデュースしました。さらに、9 月 30 日(火)までの期間限定で、ZENB の商品を使った期間限定メニューを提供します。



「ゼンブ MUSH ZENB」イベント概要

おいしくグルテンフリー&プラントベースが叶う ZENB 商品を使用した、まいいてい遥さん監修コース&5 種のコラボプレートを提供します。

●開催日時: 2025 年 8 月 9 日(土)～8 月 10 日(日) 11:30～15:00

*11:30～のみ事前予約可能、以降は事前予約なしで来店可能

●開催場所: MUSHROOM TOKYO(東京都渋谷区神宮前 6-2-4)

●予約方法: 電話(03-6450-5877)にて受付

●メニュー(価格は税込)

マッシュルームとゼンブのプレートランチ(サラダ付き)／1,800 円

メインから副菜にいたるまで、すべてマッシュルーム。メインの「ジャンボマッシュルームのグリル」には、豆 100%パスタ「ZENB マメロニ」とミックスビーンズのスパイス煮込みを合わせました。

マッシュルームと山形 DASHI の冷製ゼンブヌードル(サラダ付き)／1,700 円

豆 100%麺「ZENB ニードル細麺」にマッシュルームをふんだんに入れた「山形だし」をソースに合わせました。夏を感じる和風の冷製仕上げです。



マメロニマッシュルームカレー(サラダ付き)／1,600 円

「ZENB マメロニ」を自家製スパイスの「デュカ」で和えた自慢のマッシュルームのカレー。
「ZENB マメロニ」の豆の旨みがマッシュルームをますます引き立てます。



ゼンブマッシュルームバーガー(サラダ付き)／1,700 円

豆粉パン「ZENB ブレッド 紅茶&オレンジ」のパンズに、ジャンボサイズの
ブラウンマッシュルームをカツにして挟み、パプリカのソースを合わせました。



ゼンブマッシュランチショートコース(全 5 品: サラダ/前菜/スープ/メインプレート/デザート)／3,500 円

「マッシュルームとゼンブのプレートランチ」をメインに据え、ひらひらマッシュルームのサラダ、ZENB 商品を使用したマッシュルームの前菜、自慢のマッシュルームスープなど、今回のコラボを余すところなく楽しめるメニューです。

イベントプロデュース・まいてい遥さんコメント



約4年通い続ける1番大好きなお店「MUSHROOM TOKYO」と、日頃から愛用しており、ファンアンバサダー「ZENB MATE」も務める ZENB のおいしさをもっと多くの人に届けたくて、今回のコラボを企画しました。「おいさと健康は両立できる！」ぜひ体感してください！

プロフィール

元外資系銀行員。SNS・インフルエンサーマーケティングを中心に活動しながら、パーソナルトレーナーとしても活動中。2021 年からヴィーガンを実践し、「美味しく、楽しく、ヘルシーに」をテーマに発信中。

・Instagram: <https://www.instagram.com/mighty.harukastagram>

メニュー開発・MUSHROOM TOKYO CHEF 桜井順一さんコメント



以前からメニューに使っていた ZENB のファンアンバサダーにまいていが選ばれた事もあり、より深く ZENB とマッシュルームを楽しんでもらいたい想いでコラボレーションを提案しました！皆様の新しい食の出会いになれるよう、頑張ります！

プロフィール

世界で一番マッシュルームを使うマッシュルームでマッシュルームな料理人。様々なライフスタイルの方々が美味しいマッシュルームを食べてもらえるように日々研鑽を積んでいます。未だ道の途中。

イベント後もコラボメニューを期間限定で提供

イベント終了後も、MUSHROOM TOKYO にて一部のコラボメニューを提供予定です。

- 提供期間:2025 年 8 月 11 日(月)～9 月 30 日(火)
- 営業日:金・土・日曜日(ランチ・ディナー とともに月～木曜日は定休となります)
- メニュー(価格は税込)
マメロニマッシュルームカレー(サラダ付き)／1,600 円

コラボで使用している ZENB 商品

ZENB マメロニ

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。

商品詳細ページ:<https://zenb.jp/products/mameroni-regular01>



ZENB スードル細麺

小麦粉不使用でグルテンフリーの黄えんどう豆 100%でできた細麺。そうめんやカップリーニ(細麺パスタ)のような冷やし麺のスタイルでも、ラーメンやチャンプルーなどの温麺や炒めにも、様々な料理に活用できる、茹で時間 4 分の便利な乾麺です。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。ダイエットや腸活中の栄養補給にも最適です。

商品詳細ページ:<https://zenb.jp/products/noodle-thin01>



ZENB ブレッド

小麦でも米粉でもない、豆粉でできたカラダ想いのグルテンフリーパン。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。黄えんどう豆由来の食物繊維や鉄分、ビタミン B1 がたっぷりで、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。今回のコラボで使用する「紅茶&オレンジ」に加え、「くるみ&レーズン」「カカオ」「3 種の雑穀」「きなこあん」「金時豆」の 6 種を販売中。

商品詳細ページ:<https://zenb.jp/pages/bread>



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。

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/
- ・X : https://x.com/Zenb_jp

MUSHROOM TOKYO とは

生マッシュルームをメインにしたお料理で「発見・驚き・感動」を味わっていただけの、日本で唯一のお店※1です。厳選した国産農産物にもこだわり、すべてのメニューにマッシュルームを使っています。マッシュルームを通して新しい食文化を創るため、時節に負けず、今後も様々な取り組みを続けていきます。

※1 自社調べ。日本国内におけるマッシュルーム料理専門店として(2014年2月時点)

- ・公式ホームページ: <https://mushroomtokyo.com/>
- ・Instagram : <https://www.instagram.com/mushroom.tokyo/>



<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>