

食のサブスクでローリングストックを自動化する新習慣を提案 都市型防災イベント「もしも FES 渋谷 2025」に ZENB が出展

食のサブスク × プラントベース × アレルギー配慮
3つの視点で“おいしく、かんたんに備える”

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 8 月 30 日(土)～31 日(日)に代々木公園で開催される都市型防災イベント「もしも FES 渋谷 2025」に出展し、食のサブスクサービスを非常時の備えに活用する「ローリングストック新習慣」を体験型ブースで紹介します。

ブースでは、油脂が固まりやすい動物性原料不使用のレトルトカレーやスープ。小麦・乳・卵不使用で、食物繊維やたんぱく質などの栄養が豊富な黄えんどう豆でできたパンやスナックなど、「温めずに・誰でも・栄養を摂れる」新しい防災・備蓄食のカタチを学べます。



なぜ今“日常×防災食”なのか

課題	現状の実態・問題	ZENB が提案する解決の方向性
備蓄が続かない	家庭で「食料や水の備蓄」をしている人は半数程度。 東日本大震災後も大きな向上が見られていない※1	定期便サービスを活用し、 在庫管理を外出し・自動化
温められないと 味が劣化	動物性油脂は常温だと固まりやすく、 電気・ガスで加熱しないとおいしさが劣化しやすい	動物性原料不使用のプラントベース食品 なら、冷めたままでもおいしい
アレルギーや 制限食の不足	大規模災害時に不足しがちな食物アレルギー対応食 を備蓄している自治体は全体の 2 割程度※2	小麦・乳・卵不使用の主食や間食を 日常的に備蓄化
栄養バランスの 偏り	被災後の食事は主食過多により 栄養不足になりやすい※3	スーパーフード・黄えんどう豆の 主食や間食で、おいしく栄養補給

※1 内閣府「令和 5 年版 防災白書」(<https://www.bousai.go.jp/kaigirep/hakusho/r05/index.html>)

※2 J-STAGE(https://www.jstage.jst.go.jp/article/jph/67/5/67_19-101/_article/-char/ja/)

※3 厚生労働省(<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-10600000-Daijinkanboukouseikagakuka/4b.pdf>)

「もしも FES 渋谷 2025」概要

- ・開催日時 : 2025 年 8 月 30 日(土)～31 日(日) 10:00-17:00 *雨天決行(荒天時は中止)
- ・開催場所 : 代々木公園(東京都渋谷区代々木神園町 2-1)
- ・入場料 : 無料
- ・公式 HP : <https://moshimo-project.jp/fes2025/shibuya/>
- ・展示内容 : “冷めてもおいしい”プラントベースカレー試食
“小麦・乳・卵不使用”のカラダ想いの豆粉パン試食
ZENB 商品の紹介 & サンプルング
*試食提供商品は変更の可能性があります。



3 つの視点で提案する新しい防災・備蓄食のカタチ

1. 食のサブスクリプションでローリングストックを外出し

食品を届けてくれるサブスクリプション(定期便)サービスを利用することは、日常食として楽しみながら非常時の備えにもつながります。こうした普段使いできる食品なら「味がおいしくないから非常食を使わない」といった心理的ハードルも下がり、備蓄の家庭内循環も促進されます。

《ZENB の定期オトク便》

- ・続けやすい価格: 初回 60%オフ、2 回目以降も 10%オフの特別価格で購入可能
- ・お届け商品を自由に選べる: ZENB のすべての商品を 1 個から選択可能※4
- ・スキップ・停止がいつでも可能※5

ZENB のオトクなスタートセット: <https://zenb.jp/pages/startset>

※4 小計 2,200 円以上(税込・送料別)の場合。ギフト・シェイカー商品を除く

※5 お届け予定日の 3 日前まで手続き可能

2. プラントベースなら冷めたままでもおいしい

電気・ガスが使えない災害時には、温めなくてもそのまま食べられる非常食が重要になります。しかし、通常のレトルトカレー・スープは動物性油脂を使用した商品が多く、冷たいままでは脂肪分が固まってしまう、おいしさが損なわれがちです。動物性原料不使用のプラントベース食品は冷めてもおいしさが比較的維持されやすく、非常時に温め不要で食べやすい利点があります。

ZENB 商品一覧: <https://zenb.jp/collections/all>

《まるごと野菜をつかった「ZENB カレー」、 「ZENB ポタージュ」》

普段食わずに捨ててしまう部分までまるごと野菜を使ったカレーやスープは、動物性原料不使用で災害時に冷えたままでもおいしく食べられます。植物由来の食物繊維など不足しがちな栄養もたっぷり入っています。



3. スーパーフード・黄えんどう豆でできた、小麦・乳製品・卵不使用の主食や間食ラインナップ

災害時に流通が止まった状況下では、アレルギー対応食品の入手が困難になるため、国も少なくとも2週間分のアレルギー対応食品を家庭にストックしておくことを推奨しています。

《小麦粉や動物性原料不使用の「ZENB ブレッド」、「ZENB チップス」、「ZENB パスタスナック」》

スーパーフード・黄えんどう豆でできた「ZENB ブレッド」や「ZENB チップス」は、小麦粉不使用のグルテンフリー※6であり、乳製品や卵などの動物性原料も不使用。さらに食物繊維やたんぱく質など、非常時に不足しがちな栄養を主食や間食でおいしくまかなえます。常温での保管も可能です。



※6 本製品はグルテン濃度を10ppm以下で管理しています。製造工場等では、特定原材料8品目中、くるみ・小麦を含む製品も製造しています。これらにアレルギー症状のある方は、医師にご相談ください。

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

<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>