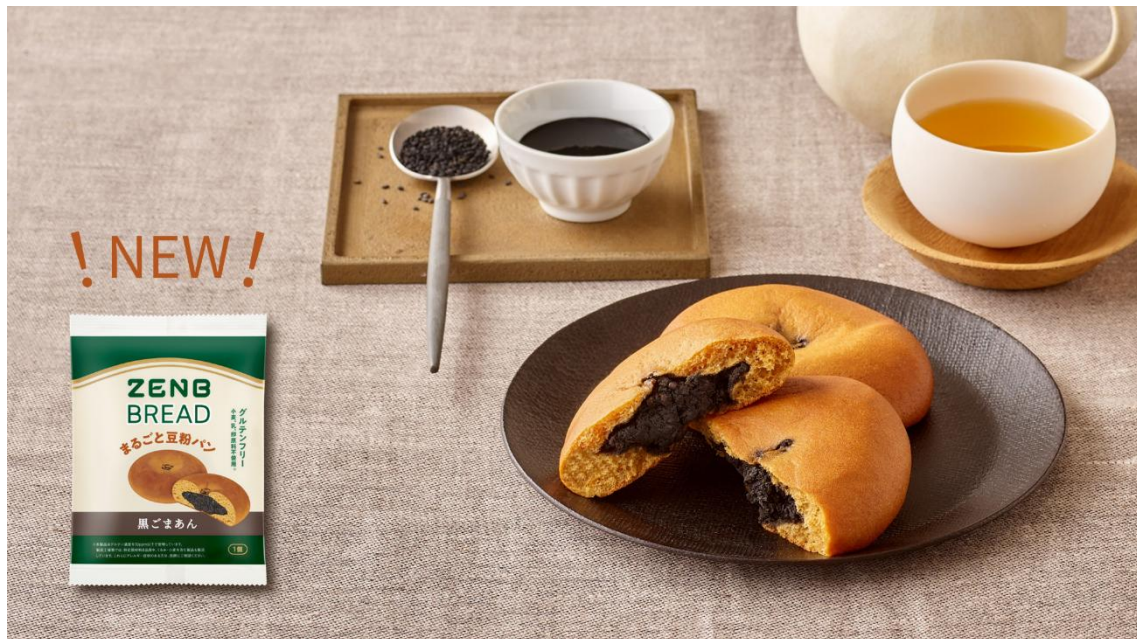


グルテンフリー＆糖質オフの”まるごと豆粉パン” 「ZENB ブレッド黒ごまあん」が新登場 もちり生地で包み込む、濃厚な黒ごまあんの余韻

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、小麦粉の代わりに黄えんどう豆粉を使ったカラダ想いのグルテンフリーパン※1「ZENB ブレッド」シリーズより、濃厚な黒ごまあんをもっちり食感の豆粉生地で包んだ新商品「ZENB ブレッド黒ごまあん」を 2025 年 11 月 19 日(水)より ZENB 公式サイト(<https://zenb.jp>)や他 EC サイト(アマゾン、楽天市場、Yahoo!ショッピング、Qoo10)で新発売します。



「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。」という思いから生まれた「ZENB ブレッド」シリーズ。栄養豊富でグルテンフリー、糖質オフ※2 でありながら、ふんわり・もちりとした食感が支持され、累計販売数は 500 万個※3 を突破しています。

このたび、おいしく罪悪感なく食べられる「ご褒美パン」として、練りごまと煎りごまの 2 種類をつかった黒ごまあんを黄えんどう豆粉のもっちり生地で包んだ芳醇な味わいの「黒ごまあん」がラインナップに加わります。



黄えんどう豆の”もちり生地”×黒ごまあんの”濃厚な味わい”

濃厚でなめらかな黒練りごまに、ぶちぶちした食感と香ばしさが楽しめる黒煎りごまを合わせ、もちり食感の豆粉生地で包んだ芳醇な味わいの「黒ごまあんぱん」です。

小麦粉だけでなく、バターや牛乳・卵などの動物性原料も不使用。香料にも頼らず、素材が持つ本来のおいしさを引き出しました。朝食はもちろん、おやつや小腹満たしにもぴったりです。



＜人気ベーカリー／和菓子職人のコメント＞

グルテンフリーなのに、普通のパンと変わらないやわらかい食感に驚きました。しかも、いい意味で豆の旨みや雑味を味わうことができ、卵もバターも使っていないのにパンとしての奥行のあるおいしさも感じられる。今までのグルテンフリーパンの概念を覆す素晴らしい商品です。

（西新宿「MORETHAN BAKERY」統括シェフ・神林慎吾さん）



すっきりとした甘さとふわふわでもちもち食感のパン生地、黒ごまの豊かな香りと風味が絶妙なパンに仕上がっています。ごま好きな方にも満足いただけるおいしさの商品だと思います。

（京菓子司 亀広良 三代目主人 三谷謙一さん）



ダイエットや腸活中の栄養補給にも。カラダ想いの”まると豆粉パン”

黄えんどう豆をうす皮までまるとご使用し、おいしさと栄養も余すことなく活かしています。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 187kcal※4 でいつものパンより糖質 34%オフ※2。おいしく無理なく続けたいダイエットや腸活中の食事の味方※5 です。



※1 本製品はグルテン濃度10ppm以下です。製造工場では、小麦を含む製品も生産しています。小麦にアレルギー症状のある方は医師にご相談ください。※2 いつものパンに比べ糖質24%オフ。ゼンブレッド7品糖質量(100gあたり)24.8-28.0g。くらみ&レーズン・くるみパン・ぶどうパン平均、カカオ・紅茶&オレンジ・金時豆・黒子パン(あんなし)、きなあん・黒ごまあん・黒子パン(こしあん入り)と比べて、日本食品成分表増補2023年、3種の雑穀・食パンと比べて、日本食品標準成分表2015年。分析による推定値。



いつでもおいしく。ロングライフで“常備パン”にも

常温保存が可能で、賞味期限は製造から4か月※6のロングライフパンです。買い置きしておけば、忙しい朝や間食に便利です。開封してそのまま食べられるので、外出先や職場のお供にも。



おいしく、カラダにも地球にもやさしい「黄えんどう豆」とは

北欧やギリシャなどで、スープやサラダとして食べられてきた伝統的な食材です。食物繊維が豊富で、発酵性食物繊維・レジスタントスターチも含まれています。さらに鉄・亜鉛・カリウムなどのミネラルもたっぷりで、世界規模での食糧不足が懸念される近年、植物性たんぱく質が豊富な食材としても注目されています。しかも、豆類は根粒菌の働きで窒素肥料の使用量を減らせる環境にやさしい素材でもあります。



新商品を含む販売アイテム

●単品

価格: 274 円 (税込・送料別)

URL: <https://zenb.jp/products/bread-kurogoma01>



●14 個(7 種×各 2 個)セット

内訳: 黒ごまあん、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、金時豆 各 2 袋

価格: 新商品おためし 15%OFF 3,262 円 (税込・送料別)

URL: <https://zenb.jp/products/nonsubscription50>



<ZENB 公式サイトに加え、以下の EC サイトでも販売>

- ・ZENB アマゾン店: <https://www.amazon.co.jp/stores/page/5BC8D9EA-1782-4091-91D0-8044272EE6FC>
- ・ZENB 楽天市場店: <https://www.rakuten.ne.jp/gold/zenbofficial/>
- ・ZENB Yahoo!ショッピング店: <https://store.shopping.yahoo.co.jp/zenb/>
- ・ZENB Qoo10 店: <https://www.qoo10.jp/shop/zenb>

「ZENB ブレッド 黒ごまあん」商品情報

原材料名

黄えんどう豆粉(アメリカ製造)、てんさい糖、こめ油、オオバコ種皮粉末、黒いりごま、黒ねりごま、おから粉(大豆を含む)、いんげん豆粉、みりん、食塩、パン酵母、乳酸菌

アレルギー情報(特定原材料等 28 品目)

ごま、大豆

栄養成分 1 個(55g)当たり

エネルギー	: 187kcal
たんぱく質	: 5.0 - 7.7g
脂質	: 8.3g
炭水化物	: 25.2g
糖質	: 18.6g
食物繊維	: 6.6g
食塩相当量	: 0.38g

賞味期限

製造から 4 か月



ZENB ブレッドとは

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。カロリーは 1 袋 190kcal 以下※4 で糖質をコントロールでき、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。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「黒ごまあん」に加え、「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」「金時豆」の 7 種を販売。



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

※1 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、小麦を含む製品も生産しています。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。

※2 ゼンブレッドシリーズはいつものパンに比べて 26%オフ ゼンブレッド 7 品糖質量(100g あたり): 24.8~38.8g。

くるみ&レーズン: くるみパン・ぶどうパン平均、カカオ・紅茶&オレンジ・金時豆: 菓子パン(あんなし)、

きなこあん・黒ごまあん: 菓子パン(こしあん入り)と比べて。日本食品成分表増補 2023 年。

3 種の雑穀: 食パンと比べて。日本食品標準成分表 2015 年。分析による推定値。

※3 2025 年 10 月 31 日時点 ※4 分析による推定値 1 個当たり 53g(1 個当たりきなこあんは 56g、黒ごまあんは 55g)として計算

※5 食物繊維をとること。分析による推定値。

※6 お届けする商品の賞味期限は注文日から約 30 日以上となります。

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 ハッピー」「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。

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>