

## オートミールでもごはんでもない、黄えんどう豆 100%「ZENB ミール」を新発売 ～朝食が楽しみになる、新しいモーニングルーティン～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、毎日のスタートである朝食を手軽においしく食べ続けてヘルシーになっていく、オートミールでもごはんでもない、黄えんどう豆だけでつくった「ZENB ミール」を2022年8月24日(水)14:00より、ZENB サイト(<https://zenb.jp>)にて発売いたします。



おいしくて、食べれば食べるほどカラダにいい「新しい主食」を作りたい。そんな思いから生まれた黄えんどう豆 100%の「ZENB ノードル」は多くのお客様にご好評いただき、おかげさまで2年足らずで累計販売食数 500 万食を突破。そしてこの度、食物繊維、植物性たんぱく質たっぷりの黄えんどう豆をもっといろいろなシーンで楽しんでもらうために、毎日のスタートである朝食にぴったりな「ZENB ミール」を発売します。

理想はヘルシーでおいしいものを食べたいけれど、忙しい朝はごはんに手間をかけられず、簡単にエネルギーとるだけになりがち。そんなあなたに、「ZENB ミール」は、カンタンなのにおいしさ満足、ヘルシーな新しい朝食習慣を提案します。

### レンジでカンタン 2.5 分。おいしく満足な朝の新習慣

早ゆでと食感の良さにこだわった新形状。豆のほのかな旨み、つるもち食感だから、シンプルな材料や味付けだけでもおいしく満足感のあるスープやごはんメニューが楽しめます。具材と水を加えて、一緒にレンジで加熱するだけで手軽につくれるので、時間がない朝にもおすすめです。



### <レンジでも、湯戻しでも、カンタン調理>

水 150ml を加えて、レンジで 2 分 30 秒加熱すれば、スープメニューにぴったりな”さらもち”食感。水 80ml を加えて、レンジで 2 分 30 秒加熱すれば、ごはんやシリアルメニューにぴったりな”とろもち”食感が楽しめます。熱湯を加えて 3 分で戻すこともできます。



<スープメニューやごはんメニューなどいろいろ楽しめる>

水加減を調整するだけで、スープだけでなく、ごはんやシリアルなど、様々なメニューで食べられます。マンネリしがちな毎朝のごはんに、ちょっとした楽しみとおいしさをお届けします。



\*「ZENB ミール」のおすすめレシピはこちら(<https://zenb.jp/blogs/mealrecipes>)

**ビタミン B1 や鉄分がとれて、食物繊維はオートミールより 1.4 倍たっぷり、しかもグルテンフリー**

うす皮までまるごと黄えんどう豆だけでつくった「ZENB ミール」は、食物繊維やビタミン B1、鉄分などいろいろな栄養がとれてヘルシー。また糖質の吸収が穏やかな低 GI 食品であり、グルテンフリーにも対応しています。

オートミールよりも	おにぎりよりも
● たんぱく質 <b>1.4倍</b>	● たんぱく質 <b>2.4倍</b>
● 脂質 <b>61%オフ</b>	● 糖質 <b>57%オフ</b>
● 食物繊維 <b>1.4倍</b>	● 食物繊維 <b>2.7倍</b>
● ビタミンB1 <b>3.3倍</b>	● ビタミンB1 <b>9.9倍</b>
	● 鉄分 <b>13.5倍</b>

たんぱく質 [g]	脂質 [g]	糖質 [g]	食物繊維 [g]	ビタミンB1 [mg]	鉄 [mg]	マグネシウム [mg]	カリウム [mg]	亜鉛 [mg]
6.1	0.7	15.1	4.1	0.20	1.4	33	299	0.8

出典:ZENBミール:自社調べ、オートミール、おにぎり(水稲めし):日本食品標準成分表2020年版(八訂)  
 ※喫食時1人当たりの値は、ZENBミール乾物30g(戻し後100g)、おにぎり100g、オートミール乾物30g

## <管理栄養士も推奨する ZENB ミール>

### ひめのともみクリニック 管理栄養士 大柳珠美

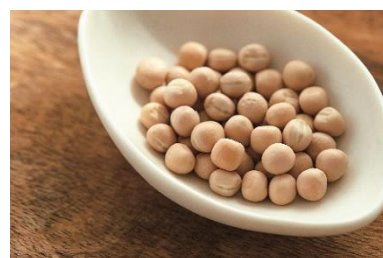
主食としてのボリュームやテイストがあるのに、ごはんより糖質 57%オフ。食物繊維や鉄分もあわせてとれてしまうというのが大きな魅力です。特に忙しい朝の食事に、シリアル感覚で手軽に調理でき、栄養摂取が叶います。「ZENB ミール」自体の味わいが淡泊なので、緑黄色野菜などの食物繊維や、卵や魚、肉などのたんぱく質を具材として合わせやすく、結果的に、ビタミン、ミネラルなど栄養が盛りだくさんにとれ、和洋中どんな味付けに合うのも魅力です。



## 世界中で注目される、おいしくヘルシーな黄えんどう豆

日本ではなじみのない黄えんどう豆ですが、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。発酵性食物繊維のひとつであるレジスタントスターチが玄米やオーツ麦の 4.2 倍以上※1 含まれており、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広がっています。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。

※1 自社調べ



## 期間限定で「ZENB ミール」をいち早く体験・購入できるお店やイベント

### 1. シンシアガーデンカフェ

実施内容: コラボメニューの提供、商品販売

提供開始日: 2022 年 8 月 24 日(水)～

店舗住所: 東京都港区北青山 3 丁目 5-4

提供メニュー:

#### ・ZENB 季節野菜のトマト煮込み

旬の野菜をグラタン仕立てに。黄えんどう豆のコクをお楽しみください。

\*サラダ、お茶、デザートつき

#### ・ZENB ひよこ豆みそのキムチ鍋

お豆腐とたっぷりのお野菜をピリ辛鍋に。

熱々スープに野菜の旨味が溶け込んだ味わい深いスープが食をそそります。

\*キクラゲのマリネ、お茶、デザートつき



### 2. b8ta Tokyo - Shibuya

実施内容: 商品販売

販売開始日: 2022 年 8 月 24 日(水)～

店舗住所: 東京都渋谷区渋谷 1 丁目 14 番 11 号 小林ビル 1 階



### 3. ゼンプ叶える欲張り屋台「罪なき屋台」

8月26日(金)から有楽町駅前広場にて期間限定開催する、罪悪感なく満足感もヘルシーも”ゼンプ”叶える欲張りなメニューを提供する「罪なき屋台」で「ZENB ミール」を販売します。

さらに「罪なき屋台」来店時に、SNSにてハッシュタグ「#罪なき屋台」と「#ZENB」、またはメンション(Instagramの場合)「@zenb\_japan」、(twitterの場合)「@Zenb.jp」を含む投稿&アカウントフォローを行い、くじ引きにチャレンジいただくと、毎日抽選で50名の方に、「ZENB ミール」をプレゼント。合わせてZENBのロゴ入りスープカップと木のスプーンもプレゼントいたします。



開催日時:2022年8月26日(金)~8月31日(水)

- ・8月26日のみ、18:00~20:00 オープン
- ・8月27日以降は、毎日 10:00~15:00、17:00~20:00 オープン
- ・\*15:00~17:00 は準備時間となります。

開催場所:有楽町駅前広場(東京都千代田区有楽町 2-7-1)



#### 「ZENB ミール」を含む販売アイテム※2

##### ZENB ミール 6袋(6食)セット

- ・価格:894円(税込・送料別)
- ・URL:<https://zenb.jp/products/meal101>



##### 【定期便※3】ZENB ミール 10袋(10食)セット

- ・価格:初回購入は通常価格より10%OFF 1,330円(税込・送料無料)
- ・2回目以降は通常価格より5%OFF 1,410円(税込・送料無料)
- ・URL:<https://zenb.jp/products/meal103>



##### ZENB ミール 20袋(20食)送料無料セット

- ・価格:2,980円(税込・送料無料)
- ・URL:<https://zenb.jp/products/meal105>

※2 サイトでは、他のセットも販売しております。商品ページ(<https://zenb.jp/collections/all>)

※3 通常よりお得な価格で商品を購入できる、毎回送料無料の定期配送サービスです。



<本件に関するお問い合わせ先>

ZENB お客様センター: 電話 0120-133-309

お問い合わせフォーム: <https://support.zenb.jp/hc/ja/requests/new>

## ■ 参考資料

### 【ZENB ブランド】

ZENB は、植物を可能な限りまるごと使い、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するブランドです。野菜や豆、穀物といった植物のおいしさと栄養を、可能な限りぜんぶ閉じ込めました。動物性原料は使わず、添加物に頼らない味づくりで、素材そのもののおいしさを活かしています。

まるごと野菜とオリーブオイルだけで作った「ZENB PASTE」、まるごと野菜に豆・雑穀・ナッツを加えた「ZENB STICK」、一食分の野菜 117g が一袋で摂れる「ZENB VEGE BITES」、豆 100%で、豊富な食物繊維と植物性たんぱく質の新主食「ZENB NOODLE」などを販売しています。

ZENB サイト:<https://zenb.jp>

# ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。