

植物を普段捨てている芯や種、さやまでまるごと。 地球にもカラダにもやさしい「ZENB カレー」「ZENB スープ」を新発売

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、普段食わずに捨ててしまう芯や種、さやまで可能な限りまるごと野菜をベースにした、地球にもカラダにもやさしい「まるごと野菜のスパイスカレー」と「パンプキンとコーンのポターージュ」「パプリカのポターージュ」「えんどう豆のポターージュ」の3種を2023年1月11日(水)より、ZENB サイト(<https://zenb.jp>)にて発売します。



まるごと野菜のおいさと栄養が楽しめる新商品

おいしくてカラダにも地球にもやさしい、未来に向けた新しい食生活を創造していきたいという想いから、普段食わずに捨ててしまう芯や種、さやまで野菜を可能な限りまるごと使った「ZENB カレー」と3種の「ZENB スープ」を発売します。動物性の原料や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、プラントベース&グルテンフリーにこだわりました。

<普段食わずに捨ててしまう部分は栄養の宝庫>

野菜の普段捨ててしまう部分には栄養がたっぷり。例えば、コーンの芯には実の部分の約2.7倍の食物繊維が含まれています。「ZENB カレー」「ZENB スープ」は、芯や種、さやなどまで独自技術でぎゅゅと凝縮、粉碎した「まるごと野菜」をベースに使用しています。



<食通で有名な小山薫堂さんも満足のおいしさ>

毎日でも食べたくなる、プラントベースとは思えない旨みのカレー。スパイシーで自然な塩味もちょうどよく、野菜のおいしさと栄養が凝縮されています。プラントベースとは思えない旨味もあり、毎日でも食いたい程です。グルテンフリーのカレーなので、「罪なきランチ」に最適です。

スープも身体から「ありがとう」という声が聞こえてくるような、やさしい味わい。どれも優しい味わいで、心までほっこり温かい気持ちになります。この素朴な優しさが、疲れを癒やしてくれます。選りすぐりの原料が使われているせいか、身体が喜ぶ美味しさで、「ありがとう！」というメッセージが体内から聞こえてきそうです。食べごたえもありながら、カロリーも塩分も控えめなので、安心して食べられます。個人的には、パプリカが一番好きです。



「ZENB カレー まるごと野菜のスパイスカレー」商品特長

へた・わた・種・さやまでまるごと3種類の野菜(かぼちゃ、パプリカ、枝豆)をベースに、マッシュルームと玉ねぎをじっくり炒めてソテーにして加えることで、動物性原料、小麦粉不使用、添加物に頼らない味づくりなのに、コクと深みがある味わいのカレーを実現しました。豊かな香りのスパイスと唐辛子を絶妙なバランスにブレンドすることで、本格感がありながらも程よい辛さのおいしさが楽しめます。食べたい時に袋のままレンジで1分20秒温めるだけで、誰でも手軽に本格的なおいしさの、カラダにうれしい「罪なきカレー」ができあがります。



<1食128gの野菜使用、まるごと野菜の旨みと栄養が詰まっている>

じっくり煮込んだゼンブカレーは1日に必要とされる野菜量の1/3の野菜がしっかりとれて※1、低糖質も実現。さらにいつものレトルトカレーと比べて、1食分の塩分は25%オフ、食物繊維入り※2、ビタミンEたっぷり、ポリフェノールもとれます。

※1 生鮮換算128gの野菜使用。厚生労働省が推進する健康日本21における1日あたりの野菜目標摂取量350gを1日分として計算

※2 対象品 レトルトカレー(ビーフ・ポーク・チキン平均)100gと比較 出典:日本食品標準成分表2020年版(八訂)、塩分(100gあたり):当本品1.1g・対象品平均1.5g、食物繊維1.5g/100kcal以上



「ZENB スープ」3種 商品特長

皮・種・さやまでまるごとぎゅっと凝縮した野菜をベースに作ったポタージュ。そのままレンジで1分10秒温めるだけで、まるごと野菜のおいしさと栄養が楽しめます。バターや牛乳などの動物性原料や砂糖は不使用、添加物に頼らない味づくりにこだわり、素材のおいしさが味わえるカラダにやさしいスープが楽しめます。



1. パンプキンとコーンのポタージュ

ぎゅっと濃縮し、粉碎した、種まで「まるごとかぼちゃ」と芯まで「まるごとコーン」に、炒め玉ねぎやほっくりかぼちゃを加え、野菜の甘みを楽しめる味わいに仕上げました。まろやかでコク深いスープをお楽しみください。



2. パプリカのポタージュ

へた・種・わたまでまるごとのパプリカをぎゅっと凝縮し、粉碎した「まるごとパプリカ」に、トマト、バジル、グリーンパプリカを加え、深みのある味わいに仕上げました。さわやかな酸味をお楽しみください。



3. えんどう豆のポタージュ

さやまでまるごとのえんどう豆をぎゅっと凝縮し、粉碎した「まるごとえんどう豆」にじっくり炒めた玉ねぎや白いんげん豆を加え、満足感ある味わいに仕上げました。素材由来のやさしいコクをお楽しみください。



<野菜不足を手軽に補って、低糖質>

1食あたり63g以上の野菜や豆を使用※3することで、野菜不足を手軽に補えます。いつものポタージュと比べて糖質20%オフで低糖質、塩分も30%オフです。食物繊維入り、ビタミンEたっぷり野菜由来のポリフェノールもとれます※4

※3 生鮮換算

※4 コーンクリームスープ、かぼちゃのクリームスープと比較 出典：日本食品標準成分表 2020年版(八訂)、糖質(100gあたり)：当社3商品 5.0-6.6g・対象品平均 8.35g、塩分(100gあたり)：当社3商品 0.50-0.52g、対象品平均 0.85g、食物繊維：1.5g/100kcal以上

新商品を含む販売アイテム※5、6

1. 単品

価格

- ・ZENB カレー：1袋 448円(税込・送料別)
- ・ZENB スープ各種：1袋 338円(税込・送料別)

URL

- ・まるごと野菜のスパイスカレー：<https://zenb.jp/products/curry01>
- ・パンプキンとコーンのポタージュ：<https://zenb.jp/products/soup02>
- ・パプリカのポタージュ：<https://zenb.jp/products/soup03>
- ・えんどう豆のポタージュ：<https://zenb.jp/products/soup04>



2. スパイスカレー4食セット

価格：1,792円(税込・送料別)

URL：<https://zenb.jp/products/curry101>



3. ポタージュスープ 5 食セット

内訳: パンプキンとコーンのポタージュ 2 袋 + パプリカのポタージュ 2 袋
+ えんどう豆のポタージュ 1 袋

価格: 1,690 円 (税込・送料別)

URL: <https://zenb.jp/products/soup101>



※5 サイトでは他のセットも販売します。商品ページ (<https://zenb.jp/collections/all>)

※6 ZENB サイトに加え、ZENB アマゾン店、ZENB 楽天市場店でも販売します。

<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>

参考資料

ZENB ブランド

ZENB は、植物を可能な限りまるごと使った食で、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、未来に向けた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。動物性原料や添加物に頼らない味づくりで、素材そのも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 ペースト」、まるごと野菜にナッツや果汁を加えた「ZENB スティック」、食物繊維と植物性たんぱく質が豊富な黄えんどう豆 100%の新主食「ZENB ヌードル」「ZENB マメロニ」「ZENB ミール」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。