

パーク ハイアット 京都「KYOTO BISTRO」にて、  
ZENB とのコラボレーションメニューを3月1日から期間限定で提供  
～春野菜と黄えんどう豆のおいしくヘルシーな3メニューをご用意～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)が販売する黄えんどう豆 100%「ZENB ノードル」「ZENB マメロニ」を使用し、パーク ハイアット 京都のカジュアルダイニング「KYOTO BISTRO」にて春野菜を活かした、おいしくヘルシーなメニュー3種を2023年3月1日(水)から期間限定で提供します。



パーク ハイアット 京都 総料理長 井料剛(いりょうつよし) コメント

「『ZENB』の素材を余すことなく使い切るというコンセプトは、フードロス削減を掲げるパーク ハイアット 京都の理念と合致し、「身体と環境に優しく」という想いに共感しました。麺自体の味わい、食感ともに、これまでのグルテンフリーノードルとは明らかに一線を画すものです。今回の『ZENB』メニューは繊細な一番出汁と京都の白みそを合わせたスープに、春の野菜をたっぷりと合わせた新感覚ノードル、えんどう豆、そら豆、インゲン豆、スナップえんどう、黄えんどう、5種類の豆を使用したマメロニ&チーズ等、『KYOTO BISTRO』料理長の平久江と京都と春をテーマに考案し、食の可能性の一端を探るメニューとなりました。パーク ハイアット 京都には世界中からお客様がいらっしゃいますので、グルテンフリーのメニューのご要望も多く、ヘルシーで美味、風味豊かなグルテンフリーのメニューを提供できることに喜びを感じます。」

ZENB マーケティングマネージャー 西村林太郎 コメント

「歴史を紡ぎながら革新的な取り組みを行っているラグジュアリーホテル『パーク ハイアット 京都』とのコラボレーションは、京都において新しい食の未来を寄与する素晴らしい機会になると感じ、今回実現することになりました。『KYOTO BISTRO』で季節を感じる春野菜と、黄えんどう豆だけでできた『ZENB ノードル』や、マカロニタイプの『ZENB マメロニ』と合わせた、おいしく、サステナブルな食事を楽しんでいただければと思います。」

## 「KYOTO BISTRO」コラボレーションメニュー概要

様々な京都の名店やシェフ達とのコラボレーションで、京都の食を盛り上げ、新たな食体験を提供し続ける「KYOTO BISTRO」による、旬の春野菜を活かした、おいしくヘルシーな「ZENB ヌードル」「ZENB マメロニ」のメニュー3種を提供します。

### ZENB ヌードル 春野菜と白味噌のスープ仕立て

かつお節、鯖節、うるめから取ったお出汁と白味噌のスープに春野菜と「ZENB ヌードル」を合わせた新感覚のヌードルスープです。白味噌の甘みやコクがうどん出汁の旨味と相まって春野菜の美味しさを引き立てます。また黄えんどう豆で作られた「ZENB ヌードル」では豆のほのかな旨み、もちっとした食感やつるっとしたのど越しを楽しめます。ヌードルの横には2種類のコンディメンツを用意し、ライスパフはクリスピーな食感、香りと辛味をプラスし、ラー油をかけてピリッとした味わいに変化させてもそれぞれの風味を堪能できます。春らしいカラダ想いの美味しさをお楽しみください。

販売期間:2023年3月1日(水)

販売時間:11:30 - 17:00

価格:1,650円(税込)



### ZENB マメロニ&チーズ

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「ZENB マメロニ」と春の豆をチーズたっぷりのクリームソースと合わせたグラタンです。春の豆の香りや食感を楽しみつつ、グリルしたお魚やお肉のサイドディッシュとしても召し上がるのもおすすめです。

販売期間:2023年3月1日(水)

販売時間:11:30 - 17:00

価格:1,320円(税込)



### 桜ランチセット

春の野菜をふんだんに使用し、「ZENB マメロニ」を使用した桜シーズン限定のコースです。前菜では丹波地鶏のグリルと旬の苺を合わせ、甘酸っぱいバルサミコドレッシングとパルメザンチーズをたっぷりと振りかけたサラダです。2品目はたっぷりの春野菜ミネストローネに「ZENB マメロニ」を浮かべたバジル風味の優しい味わいのスープです。メインディッシュはサーモン、ポーク、ビーフの中から選べます。デザートはフランスの伝統菓子サントノーレを桜バージョンにアレンジ。

桜の香りをクリームに移し桜の味わいと愛らしい桜入りのミニシューで見た目も楽しんでいただけます。



**販売期間:**2023年3月1日(水)～4月16日(日)

**販売時間:**11:30 - 17:00

**価格:**5,500円(税込) \*前日17時までのご予約をお願いします。

**予約方法:**

・電話:075-531-1234

・オンライン:<https://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-park-hyatt-bistro-pickup/reserve>

## **KYOTO BISTRO**

二寧坂を眺めながら、朝食から早めのディナーまで

1日を通して気軽にご利用頂けるフレンドリーでアットホームな空間です。

**住所:**京都府京都市東山区高台寺栴屋町360 パーク ハイアット 京都 内1階



### **パーク ハイアット 京都 総料理長 井料剛**

2000年に料理人としてのキャリアをスタート。その後、パーク ハイアット シドニーや、アンダーズ東京などのラグジュアリーホテルで要職を歴任。2019年2月にパーク ハイアット 京都 総料理長に就任する。総料理長としてチームワークを何より重視し、チームと一丸となって、4つのレストランとバーの個性を際立たせ、ラグジュアリーゲストハウスとしてのユニークな食体験を提供している。



### **パーク ハイアット 京都 KYOTO BISTRO 料理長 平久江裕(ひらくえゆたか)**

ロンドンの星付きレストランで経験を積み、帰国後表参道の人気グリルレストランの料理長を歴任。2020年4月から現職。「KYOTO BISTRO」を近隣の方々、また世界中から訪れる旅行客に愛されるレストランとして根付かせるべく、日本やアジアのエッセンスを加えたインターナショナルフードを提供している。



<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 ノードル」「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。

### ZENB ノードル



ほのかな旨みともちっとした食感が魅力の黄えんどう豆 100%麺。食物繊維や植物性たんぱく質が豊富な黄えんどう豆をうす皮までまるごと使っており、いつものパスタやうどん、中華麺、ごはんと比べて糖質は 30%オフ。しかも、食物繊維は 1 食で 1/2 日分、さらにたんぱく質もとれて、グルテンフリーにも対応。パスタやラーメン、まぜ麺、焼きそばなど、どんな料理にも自由に使える、毎日おいしく食べ続けられる新しい主食です。

商品詳細ページ:<https://zenb.jp/pages/noodle>

### 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つかい、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つかいいただけます。

商品詳細ページ:<https://zenb.jp/pages/mameroni>

### パーク ハイアット 京都

パーク ハイアット 京都は、京の洗練された文化とパークハイアットの優美なホスピタリティーが融合した「ラグジュアリー ゲストハウス」です。世界遺産・清水寺へ至る二寧坂に面し、京都市最大の重要伝統的建造物群保存地区の中で日本家屋の外観が町に溶け込んでいます。京都市街と八坂ノ塔を同時に眺望するホテルは、明治 10 年創業の料亭「山荘 京大和」と共生し、静寂に包まれた 70 の客室と、4 つの料飲施設、宴会場、スパを含むウエルネスセンターを完備。庭と家屋が一体化する「庭屋一如」の造りが、東山のいにしえの記憶と四季の移ろいを語ります。パーク ハイアット 京都でしか感じ得ない、過去から未来へ続くゆったりとした時の流れに浸る滞在をお楽しみください。

