

驚きのおいしさ、なのにプラントベース&グルテンフリー。
「ZENB パスタソース」4品を発売
～イタリアンの巨匠も認める、素材のおいしさを活かしたパスタソース～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、累計食数 1,000 万食を突破した黄えんどう豆 100%「ZENB ヌードル」をパスタで楽しめる「ZENB パスタソース」4品を 2023 年 4 月 26 日(水)より ZENB サイト(<https://zenb.jp>)にて発売します。プラントベース&グルテンフリーなのに、おいしくてカラダにやさしい「たっぷりトマトの無水ソース」「きのこの濃厚ベジクリーム」「きのこ味わうペペロンチーノ」「香味野菜のベジポロネーゼ」の 4 種の味をお楽しみください。



商品特長

プラントベース&グルテンフリー、添加物にも頼らない味づくりを実現した、おいしくカラダにやさしいパスタソースです。まるごとの野菜などこだわりの素材を厳選し、手間を惜しまず丁寧においしさを引き出しました。レンジで手軽に調理でき、「ZENB ヌードル」との相性も抜群でカロリーは合わせて 500kcal 以下。食物繊維たっぷりの“罪なきパスタ”を食べられます。

イタリアンの巨匠も認める、プラントベース&グルテンフリーのイメージを覆すおいしさ

今回の商品開発にあたり、リストランテ ホンダ(イタリアン/外苑前)の本多哲也シェフにご協力いただきました。

<本多シェフ コメント>

グルテンフリー&プラントベースでありながら、多くの方に満足いただけるおいしさの追求をコンセプトに、このパスタソースを ZENB と開発しました。最も大切にされたことは「素材本来のおいしさを活かす」こと。だから余計なものを入れずに、野菜のおいしさや旨みを前面に出すことを心がけています。「ZENB ヌードル」との相性の良さはもちろん、小麦パスタでもおいしい、パスタソースとして完成された味を実現できたと思います。



<プロフィール>

イタリアの三ツ星レストラン「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ本店」等で修行後、2004年に「リストランテ ホンダ」をオープンし、これまでに合計15回の星を獲得。季節に合わせ、素材本来の個性を活かした料理に定評がある。

まるごと野菜をつかった4種のフレーバー

●たっぷりトマトの無水ソース

完熟トマトのおいしさが堪能できる、トマトが主役のソース。甘酸っぱくて旨みたっぷりのトマトを使い、野菜の水分だけで作った無水製法だから、野菜のおいしさを贅沢に味わえます。フレッシュな味わいの「皮までまるごとのミニトマト」をプラスし、隠し味にバジルと岩塩を加えることで、トマトの爽やかな旨みが存分に楽しめるように仕上げました。



<本多シェフコメント>

フレッシュなトマトの酸味や甘味のバランスを味わえて、個人的には一番のおすすめです。基本のトマトソースにも活用できて、このソースをベースにボンゴレやアマトリチャーナを作ってもよいですし、鶏肉やハンバーグと合わせて煮込んで使ってもおいしいです。



●きのこの濃厚ベジクリーム

きのこのおいしさとクリーミーなコクが楽しめるソース。食感が楽しいエリンギと、旨みたっぷりのえのき・マッシュルームの「3種類のまるごときのこ」のおいしさが存分に楽しめるように作りました。じっくり炒めたたまねぎとナッツの、やさしい甘みとコクが加わり、濃厚なクリームソースに仕上げました。



<本多シェフコメント>

今回、最も開発が難しかったです。プラントベースでありながら、なめらかさやコクを実現するためにナッツを増やしたところ、味のキレが悪くなってしまいました。ワインやレモンを加えるなど試行錯誤しましたが、納得できるキレには至りませんでした。最終的には、お酢を加えることで理想的なキレを実現でき、体にもやさしいおいしさになりました。



●きのこ味わうペペロンチーノ

凝縮したきのこの旨みが口いっぱい広がるペペロンチーノ。エリンギ、マッシュルーム、えのき、ひらたけの「4種類のまるごときのこ」をじっくり丁寧に炒めることで、旨みと香ばしさを引き出した、とろっと食感で麺との相性も抜群のソースです。唐辛子の辛みにフライドガーリックオイルを加えることで、華やかな香りが楽しめるように仕上げました。



<本多シェフコメント>

最初は、手づくりのように生のニンニクを使うことを考えていました。しかし、大量生産すると香りが悪くなることに気づき、代わりにフライドガーリックオイルを加えることで、華やかな香りを実現できるよう工夫しました。



●香味野菜のベジボロネーゼ

じっくり煮込んだボロネーゼをイメージした奥深い味わいのソース。ハーブとスパイス、香味野菜のおいしさをオイルで引き出すことで、野菜だけとは思えない驚きのコクを実現しました。「軸までまるごとのひらたけ」を使用し、丁寧に炒めた香味野菜の甘みに、トマトと白いんげん豆を合わせ、赤ワインを加えて香り高く旨みたっぷりに仕上げました。



<本多シェフコメント>

単なる野菜入りのトマトソースにならないよう、香味野菜の旨みを活かすことを心がけました。肉に代わる味・食感は大豆ミートに頼るのではなく、まるごとのきのこや白いんげん豆を加え、隠し味に味噌やカカオニブを加える工夫でコク深い味わいを実現しました。



本商品を含む販売アイテム※1、2

●パスタソース単品

価格

1袋 318円(税込・送料別) *購入は2袋からになります。

URL

- ・たっぷりトマトの無水ソース：<https://zenb.jp/products/pastasauce01>
- ・きのこの濃厚ベジクリーム：<https://zenb.jp/products/pastasauce02>
- ・きのこ味わうペペロンチーノ：<https://zenb.jp/products/pastasauce03>
- ・香味野菜のベジボロネーゼ：<https://zenb.jp/products/pastasauce04>



●4食 丸麺 ZENB ノードル(1袋)+4食 パスタソース(4種×各1袋)

価格

2,064円(税込・送料別)

URL

<https://zenb.jp/products/noodle572>



●eGift 対応 罪なきパスタを贈ろうセット(ポスト投函)

内訳

丸麺 ZENB ノードル(1袋)+香味野菜のベジボロネーゼ(1袋)

価格

1,200円(税込・送料無料)

URL

<https://zenb.jp/products/noodle573>



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

※2 ZENB サイトに加え、ZENB 楽天市場店でも販売します。

黄えんどう豆 100%「ZENB ノードル」とは



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://zenbj.jp/pages/noodle>

<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.zenbj.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。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 マメロニ」「ZENB ミール」「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 ペースト」「ZENB スティック」「ZENB カレー」「ZENB スープ」などを販売しています。

ZENB サイト：<https://zenbj.jp>

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。