

ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン

1周年を記念してエバンジェリスト富永愛さんとのコラボメニューを発売

～ZENB ノードルを使用したコラボメニューのほか、星のキッチン 1周年を記念したスペシャルメニューを展開～



ITOCHU SDGs STUDIO（東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden 内）では、おいしく・楽しい食体験を通じて気軽に SDGs を体感できる「ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン」にて、10月22日（火）より ITOCHU SDGs STUDIO エバンジェリスト富永愛さんとのコラボメニューを新たに発売いたします。この特別メニューは、富永愛さんがエバンジェリストを務める ITOCHU SDGs STUDIO の理念を反映し、サステナブルな食材を用いた料理です。

季節に応じたメニューをご提供する今回のコラボ試作の第一弾は「放牧どろ豚のピリ辛ごま豆乳麺」となっています。

■植物性たんぱく質も豊富な豆 100%の ZENB（ゼンブ）ノードルと、サステナブルな食材を使用したメニュー

富永愛さんが愛用し、CM にも出演している「ZENB（ゼンブ）シリーズ」のなかの「ZENB（ゼンブ）ノードル」とサステナブルな食材を使ったオリジナルメニュー“北海道 放牧どろ豚のピリ辛ごま豆乳麺”を展開します。ZENB ノードルはうす皮までまるごとの黄えんどう豆だけで作られた、カラダにも地球にもやさしい選択肢であり、食物繊維や植物性たんぱく質などの栄養価も高い点が特長です。また、サステナブルな食材を使用することで、環境保護にも貢献いたします。

〈第一弾〉富永愛 監修 北海道 放牧どろ豚のピリ辛ごま豆乳麺 ZENB ヌードル

富永愛さん監修 グルテンフリーの ZENB ヌードルを使用した Pasta。ごまでコクをだした豆乳スープを使用しさっぱりと仕上げました。北海道で放牧飼育されたどろ豚のピリ辛の肉味噌とお召し上がりください。

※調味料（醤油、豆板醤）に小麦を使用しています。



・原材料

ZENB ヌードル、北海道 放牧どろ豚、国産野菜、有機塩麴

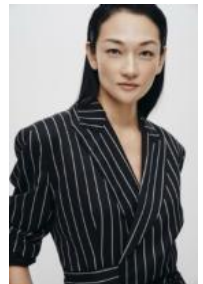
・販売価格

1,800 円(税込)

ぜひ、星のキッチンで、富永愛さんとのコラボレーションによる美味しさとサステナビリティを実感してください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

■ 富永愛さんからのメッセージ

ITOCHU SDGs STUDIO が熱心に取り組んでいるサステナブルな活動に共鳴し、私と縁のある ZENB との念願のコラボが叶いました。兼ねてから愛食している ZENB ヌードルは、タンパク質や食物繊維が豊富な豆類から作られており、#グル休みにも適している食材です。お互いの長所を生かしながら最高のものづくりをしていく、それは料理にも言える事です。ITOCHU SDGs STUDIO と ZENB のコラボ、そして星のキッチンの今野拓哉シェフが腕を振るう食材のコラボレーションを、ぜひ堪能していただきたいです。



■ 開業から 1 周年を迎えた ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン



ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチンは 2024 年 7 月に 1 周年を迎えました。オープンした 2023 年 7 月以降、多くのお客様をお迎えし、2024 年 6 月までの 1 年間で 4 万 1559 人のお客様に来店いただきました。

これからも各種プランや季節限定のメニュー等、皆様を楽しみながら SDGs を学んでいただけるようなプランやメニューを展開しておりますので是非ご利用ください。

■ オープン 1 周年を記念したスペシャルメニューも登場

〈提供メニュー〉



「海も喜ぶサステナブルなフィッシュバーガー」(写真左)

日本の沿岸部に広がっている磯焼けは、海の中から藻場が消え砂漠化している現象です。

大きな要因である「あいご」等の定着、過剰繁殖が指摘されていますが、身の弱さ、独特の臭みなど加工の手間や流通の難しさで市場価値がつきにくい魚です。そんな食害魚を使ったフィッシュバーガーです。

「未来を創るチョコバナナソイシェイク」(写真右)

もったいないバナナソイシェイクをベースにアイスのトッピングバーから厳選した数種類を使い、食べるモクテルとして見た目も華やかに。食材の背景やストーリーに触れ素敵な食体験を。

もったいないバナナ：まだおいしく食べられるのに、厳格な規格に沿わなかったものや傷などの理由で捨てられてしまうバナナ

「ZENB (ゼンブ) ブランド」とは？

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 ヌードル」「ZENB ブレッド」「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 スティック」などを販売しています。

- ・公式サイト : <https://zenb.jp>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/zenb_japan/
- ・X : https://x.com/Zenb_jp





【ITOCHU SDGs STUDIO】とは？

- ◆伊藤忠商事が運営する SDGs を様々な角度から切り取った情報発信・体験の場をつくり「人と商いと地球」をつなぐカルチャープラットフォームとして、展示コンテンツや「KIDS PARK」「こどもの視点カフェ」などを展開。
- ◆当社冠番組『J-WAVE SELECTION ITOCHU DEAR LIFE, DEAR FUTURE』における世の中の「SDGs」の取り組みを発信。
(番組ナビゲーター：SHELLY 氏)
- ◆SDGs に関わる活動をされている団体等への展示スペース・SNS 発信等の撮影スペースとして無償提供。



場所 : 東京都港区北青山 2-3-1 (伊藤忠商事 東京本社敷地内 Itochu Garden)
公式サイト URL : <https://www.itochu.co.jp/ja/corporatebranding/#SDGsstudioArea>
公式Instagram : https://www.instagram.com/itochu_sdgs_studio/

【ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン】とは？

- ◆サステナブルな「食」の取り組みを“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”で提供。おいしく、楽しい食体験を通じて、気軽に SDGs について体感いただけるレストラン。
- ◆多彩なサステナブル食材を選び、食材の背景やストーリーに触れながら、サラダやアイスクリームをカスタマイズできる「未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”」を常設。



オープン日 : 2023 年 7 月 21 日 (金)
場所 : 東京都港区北青山 2-3-1 (伊藤忠商事 東京本社敷地内 Itochu Garden)
営業時間 : 11 時 00 分-21 時 00 分 (ラストオーダー 20 時 30 分)
定休日 : 月曜日 (※月曜日が休日の場合、翌営業日が休業)
公式サイト URL : <https://www.itochu.co.jp/ja/hoshinokitchen/>
公式Instagram : https://www.instagram.com/itochusdgsstudio_kitchen/