

「ZENB ヌードル」をゆで汁までおいしく楽しむ”罪なきラーメン” 「ZENB ベジラーメンスープ」6 種を新発売

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、黄えんどう豆 100%の新主食「ZENB ヌードル」の豆の旨みたっぷりの麺のゆで汁をだしとして活かし、手軽にラーメンを楽しめる専用調味料「ZENB ベジラーメンスープ」を 2022 年 12 月 7 日(水)から ZENB サイト(<https://zenb.jp>)で発売。野菜だし醤油、野菜だし塩、ベジとんこつ風、野菜だし味噌、ごま担々、トマトチリの 6 種の味をお楽しみいただけます。



「まずはパスタにして食べる」という方が多い「ZENB ヌードル」ですが、実はラーメンとも相性抜群。豆の旨みたっぷりの麺のゆで汁をラーメンスープのだしとして無駄なく活かして、ファンの間でも人気のメニューです。そんな「ZENB ヌードル」のラーメンを、もっと罪悪感なく満足感もヘルシーもぜんぶ叶える”罪なき一杯”としてお届けしたいという思いから、野菜のおいしさがぎゅっとつまったラーメンスープを発売します。

「ZENB ベジラーメンスープ」商品特長

黄えんどう豆 100%「ZENB ヌードル」のゆで汁に溶け出た豆のだしまでおいしく活かせるラーメンスープです。添加物に頼らない味づくりで、豆や野菜の旨みを引き立たせたスープは、プラントベースなのに満足感のあるコクとおいしさが楽しめます。いつものラーメンより塩分は 25%オフ※1、ZENB ヌードルと合わせると 1 食 500kcal 以下の低カロリーで低糖質、なのに食物繊維たっぷりの罪悪感の少ないおうちラーメンが、小鍋一つで誰でも手軽につくれます。

※1 カップラーメン・インスタント麺の主要銘柄の麺とスープの平均塩分量 5g と比較して

＜こだわりの人気ラーメン店 大将も太鼓判のおいしさ＞



饗くら荘(東京/浅草橋) 黒木直人

豆の出汁を生かした飲みごたえのあるスープの新感覚ラーメン。

とろみあるスープが麺にまとって一体感のある味わいです。

スープのバリエーションも豊富で、

その日の気分で色々楽しめて、ヌードルに加えるだけで簡単に作れるのもいい！

動物性不使用で、この一杯の満足感は凄い！の一言。

野菜だし醤油ラーメンスープ

ゆで汁とのバランスにこだわり、野菜だしに昆布やきのこの旨みをぎゅっと閉じ込めた一杯。香味野菜と醤油を加え、香り高く上品に仕上げたラーメンスープです。



野菜だし塩ラーメンスープ

野菜だしと昆布だしをふんだんに使用し、野菜本来の甘味や旨みが引き立つようシンプルに仕上げたスープ。素材本来のおいしさにこだわったやさしい塩味のあっさりとした味わいです。



野菜だし味噌ラーメンスープ

豆味噌と米味噌をブレンドし、野菜だしとにんにくの旨みを加えた、香り高くコクのあるスープ。味噌に豆乳を組み合わせたまろやかな味わいが、口いっぱいに広がります。



ベジとんこつ風ラーメンスープ

ねりごまやみそ、昆布だしを合わせた旨みの強いとんこつ風ラーメンスープ。香味野菜とナッツを加えたコク旨のスープはヌードルとの絡みも良く、後を引くおいしさです。



ごま担々麺スープ

香ばしく煎ったねりごまと芳醇な香りのすりごまに、唐辛子の程よい辛みを合わせた、コク旨の担々麺スープ。ひとくち食べれば広がる、クリーミーでまろやかなごまの旨みがクセになる味わいです。



トマトチリラーメンスープ

じっくり煮込んだトマトにオレガノ、クミン、唐辛子を効かせた、さっぱりしていて風味豊かなスープ。トマトの旨みを活かしながらも、程よい辛みがアクセントになり、食をそそります。



サナギ新宿で絶賛開催中！「罪なきラーメン店」でいち早く体験できる

「ZENB ベジラーメンスープ」をつかった醤油、塩、味噌、とんこつ風の4種の罪なきラーメンを体験でき、期間限定ショップで商品の購入も可能です。

開催期間

2022年12月6日(火)～12月18日(日) 11:00～20:00

*最終日12月18日(日)は17:00まで

開催場所

サナギ新宿(東京都新宿区新宿3-35-6)



提供メニュー 各 200 円(税込)

1. 罪なき醤油ラーメン(提供時間:11:00~14:00)*罪なき塩ラーメンと日替わりで提供
2. 罪なき塩ラーメン(提供時間:11:00~14:00)*罪なき醤油ラーメンと日替わりで提供
3. 罪なき味噌ラーメン(提供時間:14:00~17:00)
4. 罪なきベジとんこつ風ラーメン(提供時間:17:00~20:00(L.O.19:45))*最終日 12 月 18 日(日)は 17:00 まで(L.O.16:45)



*「罪なきラーメン店」イベント詳細(<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000216.000065533.html>)

新商品を含む販売アイテム※2,3

単品

価格:1 袋 218 円(税込・送料別) *購入は 2 袋からになります。

URL:

- ・野菜だし醤油 : <https://zenb.jp/products/vegeramensoup01>
- ・野菜だし塩 : <https://zenb.jp/products/vegeramensoup02>
- ・ベジとんこつ風 : <https://zenb.jp/products/vegeramensoup03>
- ・野菜だし味噌 : <https://zenb.jp/products/vegeramensoup04>
- ・トマトチリ : <https://zenb.jp/products/vegeramensoup05>
- ・ごま担々 : <https://zenb.jp/products/vegeramensoup06>



4 食 丸麺 ゼンブヌードル+4 食 おすすめラーメンスープセット

内訳:ヌードル丸麺 1 袋+野菜だし醤油 1 袋+野菜だし塩 1 袋+
野菜だし味噌 1 袋+ごま担々 1 袋

価格:1,664 円(税込・送料別)

URL: <https://zenb.jp/products/noodle556>



4 食 丸麺 ゼンブヌードル+4 食 グルテンフリーラーメンスープセット

内訳:ヌードル丸麺 1 袋+野菜だし塩 2 袋+ベジとんこつ風 1 袋+トマトチリ 1 袋
価格:1,664 円(税込・送料別)

URL: <https://zenb.jp/products/noodle557>



※2 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>)

※3 ZENB サイトに加え、ZENB アマゾン店でも販売します。

<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。

ZENB ヌードル



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※4。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>

※4 喫食時 1 人前あたり