

おいしいグルテンフリー＆糖質オフをより身近に！
黄えんどう豆パスタ「ZENB スパゲティ」を小売店専用品として新発売
～植物性たんぱく質や食物繊維たっぷりの新しい主食～

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、不足しがちな食物繊維やたんぱく質が豊富で、おいしくグルテンフリー＆糖質オフを叶える黄えんどう豆パスタ「ZENB スパゲティ」を 2025 年 2 月 14 日(金)より、スーパーやコンビニなどの小売店専用商品として新発売します。

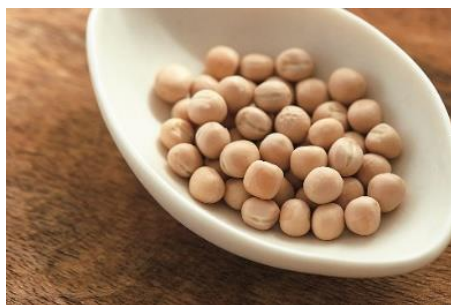


グルテンフリーへの関心の高まりに答え、手に取りやすい実店舗での販売を本格化

ZENB は、植物を可能な限りまるごと使った食で、人と社会と地球の健康に貢献するウェルビーイングな食生活の実現を目指し、2019 年にオンライン販売を開始して以来、おいしく、カラダにも地球にもやさしい食を多くの方へお届けしてきました。

特にスーパーフード「黄えんどう豆」を使った主食シリーズは、パスタやパンを我慢せずに楽しみながらグルテンフリー＆糖質オフを始めることができ、植物性たんぱく質や食物繊維もとれて、ダイエットや腸活中の栄養補給にも役立つことから人気を得ています。

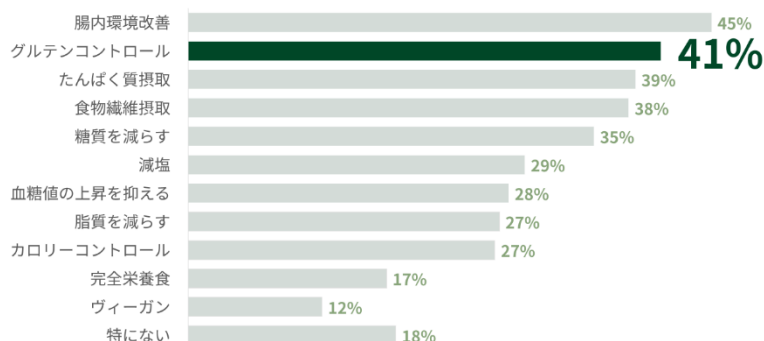
ZENB 商品はこれまでオンラインを中心に購入できましたが、グルテンフリーの需要が年々高まる中、「もっと手軽に、スーパーやコンビニでも購入できるようにしてほしい」というお客様の声が増えています。そこで、このたび ZENB 初の小売店専用商品として、グルテンフリーの豆パスタ「ZENB スパゲティ」を発売します。



おいしくヘルシーな黄えんどう豆

女性が興味のある食習慣

5人中2人がグルテンをコントロール食に興味があり、たんぱく質摂取や糖質制限の意識よりも高い。



調査方法：インターネットでのアンケート調査、調査対象：20歳～69歳までの女性（n=500）、調査期間：2024年9月17日～9月18日

スパゲティとしてのおいしさにこだわった “もっちり”食感の豆パスタ

黄えんどう豆は、北欧やギリシャなどで伝統的に食べられており、近年では植物性プロテインの原料としても注目されている素材です。この黄えんどう豆を使い、スパゲティとしてのおいしさにこだわり作り上げた豆パスタです。“もっちり”とした食感が魅力で、色々なパスタメニューをおいしく、ヘルシーに楽しめます。太さは 1.5mm、ゆで時間 7 分で通常のスパゲティと同じようにゆでるだけで手軽に調理できます。



明太子パスタ



トマトパスタ

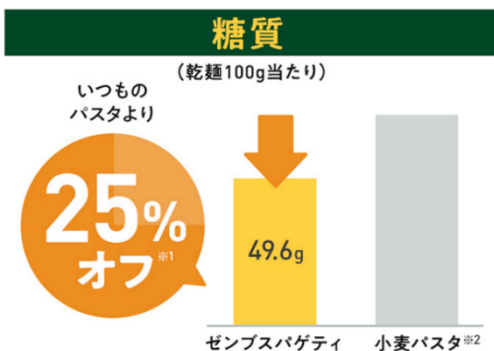
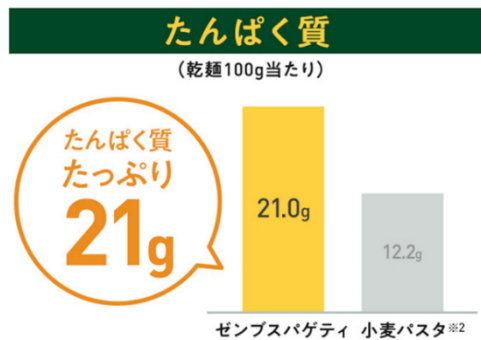
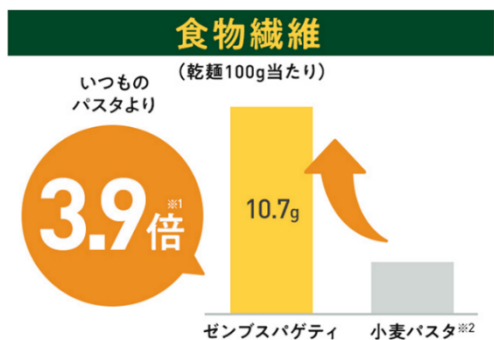


カルボナーラ

レシピページはこちら：<https://zenb.jp/blogs/zenbrecipes>

黄えんどう豆をうす皮までまるごと！だから栄養たっぷりヘルシー

うす皮まで余すことなく黄えんどう豆を使うことで、パスタで食物繊維やたんぱく質をたっぷりとることができます。更に、不足しがちな鉄分やビタミン B1 も豊富※3 で、小麦パスタ※2 と比べて糖質 25%オフ※1 と嬉しいことだらけ。



更に、不足しがちな
鉄分やビタミンB1もたっぷり!※3

※1 日本食品標準成分表 2015 年マカロニ・スパゲッティ 乾麺 100g あたりで比較、ZENB スパゲティ乾麺 100g あたりの糖質量 49.6g
(分析による推定値)

※2 小麦[マカロニ・スパゲッティ類]マカロニ・スパゲッティ乾麺

※3 分析による推定値

「ZENB スパゲティ」新発売に合わせ、「ZENB パスタソース」5 種のパッケージもリニューアル



イタリアンの巨匠に認められた、プラントベースでまるごと野菜を活かした「ZENB パスタソース」シリーズ 5 種のパッケージをリニューアルします。フレーバーごとの特徴をわかりやすく伝えるため、おいしそうなメニューを前面に押し出したデザインにしました。使用している野菜量やカロリーといった選ぶときに気になる情報も記載しています。

*ZENB 公式サイトやその他 EC サイトでも順次パッケージの切り替えを予定しています。

＜選べる 5 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。



●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・マッシュルームのおいしさが存分に楽しめます。



●きのこ味わうペペロンチーノ

凝縮したきのこの旨みが広がるペペロンチーノ。エリンギ、マッシュルーム、えのき、ひらたけをじっくり炒め、旨みと香ばしさを引き出した、とろっと食感のソースです。



●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し、野菜だけとは思えない驚きのコクを実現しました。



●完熟トマトのアラビアータ

フレッシュな風味の完熟トマトをベースに、厳選した2種の唐辛子の辛みと旨みを効かせました。じっくり炒めることで引き出したにんにくの旨みがクセになる味わいのアラビアータが楽しめます。



「ZENB スパゲティ」商品情報

原材料名

黄えんどう豆粉(アメリカ製造)、柑橘繊維
(黄えんどう豆の産地:アメリカもしくはカナダ)

アレルギー情報(特定原材料等 28 品目)

なし

内容量

1 袋あたり 250g

栄養成分(乾麺 100g 当たり)

エネルギー	: 329kcal
たんぱく質	: 21.0g
脂質	: 1.5～2.8g
炭水化物	: 62.9g
糖質	: 49.6g
食物繊維	: 10.7～18.5g
食塩相当量	: 0～0.03g
鉄分	: 4.65mg
ビタミン B1	: 0.67mg

賞味期限

製造から 24 か月



ZENB とは

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。動物性原料や可能な限り添加物を使用せず、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 ブレッド」「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 カレー」「ZENB スープ」「ZENB バトン」などを販売しています。

ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

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

< 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>