

発酵食品ブランド ORYZAE と ZENB がコラボレーション！  
スーパーフード・黄えんどう豆 100%パフに  
まるごと野菜や米麴のやさしい甘みを加えて焼き上げた  
「ZENB グラノーラ」を数量限定で発売

株式会社 ZENB JAPAN(ゼンブ ジャパン)(愛知県半田市、以下 ZENB)は、日本の伝統発酵技術を用いて社会課題解決を目指す株式会社オリゼ(東京都渋谷区、以下 ORYZAE)とコラボレーションし、スーパーフード黄えんどう豆 100%でできたパフに、普段捨ててしまう皮や種・わたまでまるごとの野菜や ORYZAE の米麴ソースなどを加えて焼き上げた、やさしい甘さでザクザク食感の「ZENB グラノーラ」を 2024 年 10 月 16 日(水)より ZENB サイト(<https://zenb.jp>)にて新発売します。「ビーツ&カカオ」、「パンプキン&シナモン」の 2 フレーバーを合計 3,000 袋の数量限定で販売します。



### ORYZAE × ZENB コラボの背景

ZENB は、人や環境への負荷が少なく、「おいしさ」と「カラダにいい」をともに叶える、ウェルビーイングな食生活の実現に向けて、豆や野菜といった植物を「可能な限りまるごと食べる」という考え方に着目し、普段捨ててしまう皮や種、わたまで植物を最大限活かした、おいしくて、カラダにも地球にもやさしい食をお届けしてきました。

ORYZAE は、最古のフードテック技術「発酵」を活用し、お米が本来持つ甘みを最大限まで引き出す「オリゼ甘味料(米麴発酵糖分)」の製造・販売を中心とした企業活動によって、環境への負荷を考慮した社会課題の解決を目指しています。そして、「手軽でおいしいサステナブルな選択肢」を増やすために、あらゆる企業やブランドとのコラボを行っています。

今回のコラボレーションは、サステナブルな社会の実現を目指す両者の想いが一致したことで実現しました。

## 素材のおいしさにこだわった、シンプルな材料

うす皮までまるごとの黄えんどう豆 100%でできたパフに、米を発酵させて作った ORYZAE の米麴ソースで甘みづけをした、やさしい甘さでザクザク食感が楽しめるグラノーラです。砂糖や香料は使わず、素材自体のおいしさや栄養を活かしているため、牛乳などをかけて朝食としてはもちろん、おやつとしてそのまま食べるのもおすすめです。



## 香ばしさとほろ苦さ「ビーツ&カカオ」

彩り鮮やかなビーツに、ほろ苦いカカオの風味を効かせて焼き上げました。噛むほどに広がる米麴のやさしい甘みとカカオの香ばしい風味が楽しめます。

### ●原材料

甘麴(米麴、米)(国内製造)、黄えんどう豆パフ、米油、ビーツ粉、ココアパウダー



## まるやかなかぼちゃの甘み「パンプキン&シナモン」

かぼちゃの甘みを、香りの良いシナモンで引き立たせて焼き上げました。米麴とかぼちゃのほんのりとした甘みが口の中にふわっと広がります。

### ●原材料

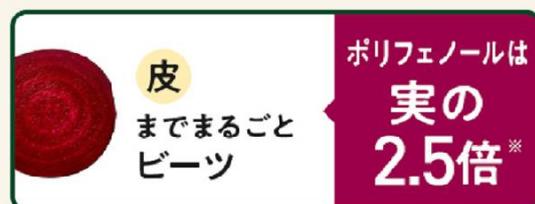
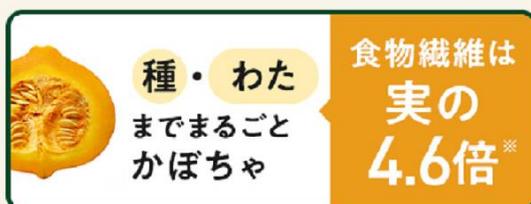
甘麴(米麴、米)(国内製造)、黄えんどう豆パフ、米油、かぼちゃ粉、黄えんどう豆粉、シナモン



## 豆や野菜をまるごと使い、おいしくてカラダにもうれしい

豆や野菜の普段食わずに捨ててしまう部分には栄養が詰まっています。例えば、かぼちゃの種やわたには実の部分の約 4.6 倍の食物繊維が含まれています。「ZENB グラノーラ」は、かぼちゃの種やわたに加え、ビーツの皮、黄えんどう豆のうす皮までまるごと使っており、食物繊維やポリフェノールがたっぷり、たんぱく質もとれます。さらにいつものシリアルと比べて砂糖不使用、糖質 30%オフ※でグルテンフリーとうれしいことだらけ。

普段捨てられている部分には、**栄養が詰まっています。**



※2023年シリアル他社売上上位5品の1食当たりの平均値比べて、1食40g当たりビーツ&カカオ:糖質21.0g・たんぱく質5.6g、食物繊維3.7g、ポリフェノール160mg、パンプキン&シナモン:糖質21.1g、たんぱく質5.6g、食物繊維3.6g、ポリフェノール132mg、分析による推定値

## 商品開発担当の想い

### カラダにうれしく、飽きずに食べられるものをお届けしたい



企画のきっかけは、グラノーラを日頃食べている方へのインタビューで、「甘すぎる」と感じる声を聞いたことでした。こうした声に応え、素材本来のやさしい甘みと栄養を活かし、カラダにうれしいグラノーラをつくりたいと考えました。黄えんどう豆の栄養を最大限に活かしつつ素材の味わいも大切にするため、オリゼの米麴とまるごと野菜をベースに、カカオやシナモンを組み合わせ、彩りも豊かでシンプルながらも飽きのこない味わいに仕上げました。ザクザクとした食感とやさしい甘みそのまま楽しめるので、何もかけずにそのまま食べるのもおすすめです。ぜひ一度、おやつとしてお楽しみください！

(商品開発担当 野田凌太郎)

## 「ZENB グラノーラ」販売概要

### 1. 単品

#### 価格

1,080 円(税込・送料別)

#### URL

- ・ビーツ&カカオ <https://zenb.jp/products/granola-beets01>
- ・パンプキン&シナモン <https://zenb.jp/products/granola-pumpkin01>



### 2. 各1袋セット

#### 内容

ビーツ&カカオ、パンプキン&シナモン 各1袋(計2袋)

#### 価格

2,160 円(税込・送料別)

#### URL

<https://zenb.jp/products/nonsubscription29>



<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 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 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 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/](https://www.instagram.com/zenb_japan/)
- ・X : [https://x.com/Zenb\\_jp](https://x.com/Zenb_jp)

### ORYZAE とは

米麴由来の発酵甘味料「オリゼ甘味料」を通じて、人々の健康増進や社会課題の解決に取り組み、未来の子供たちや地球にとってより良い環境を作る、循環型社会を作り出すことを目指しています。

当社のポリシーである「“五方よし”の実現(FIVE WIN)」は、生活者・生産者・地球環境・伝統文化、企業成長を目指す“五方よし”の実現に向けた価値提供を行っています。発酵技術を駆使して社会課題を解決し、食だけにとどまらないイノベーションを起こしていきます。

- ・公式サイト : <https://www.oryzae.site/>
- ・公式 Instagram : [https://www.instagram.com/oryzae\\_foodcosme/](https://www.instagram.com/oryzae_foodcosme/)

# ZENB

「食べる」のぜんぶを、あたらしく。

