



メニュー考案者の1人・横田侑佳さんと野口准教授が麻布十番モンタボー 本店の厨房を訪問。鈴木清司さんが商品化のポイントなどを解説した。



「ZENBペースト」の試食を重ねた学生たちが考案したメニューは、150品以上。「フルーツやあんこのような甘い食品と組み合わせるなど、食に関心の高い農大生ならではのアイデアにあふれていました」と商品化を担当した「麻布十番モンタボー」の鈴木清司さんは話す。



- 1「スパイシーチキンサンド ZENB パプリカ」(500円)
- 2「たまごサンド ZENB コーン」(490円)
- 3「ささ身チキンサンド ZENB 枝豆」(490円)
- 4「ゴボウサラダサンド ZENB 枝豆」(490円)
- 5「パニーニ・オムレツ ZENB ビーツ」(370円)。



サンドイッチが並ぶ冷蔵ショーケースには協同開発した商品であることを伝えるボードを掲示。「ZENBペースト」と麻布十番モンタボーの全粒粉パンでつくる産学連携サンドイッチは2021年4月中旬から麻布十番本店などで販売中だ。



右から東京農業大学農学部デザイン農学科食機能科学研究室の野口治子准教授。同・横田侑佳さん。(株)スイートスタイル・モンタボー 営業企画部技術指導担当兼東日本事業部課長の鈴木清司さん。(株)Mizkan Holdings / (株)ZENB JAPAN N プロジェクトマーケティングチームマネージャーの長岡雅彦さん。

パンを開発したシェフの鈴木清司さんが学生の考案したメニューを商品化するコラボレーション企画も実現することになった。

3回にわたり開催された特別授業には食機能科学研究室の学生30人が参加。第1回授業では「ZENB」の開発を担当した長岡雅彦さんが「環境負荷を低減し『人と社会と地球の健康』を実現していくために我々に何ができるかを考えたとき、野菜をまるごといただくという考え方に行き着いた」とブランド誕生の背景や目的などを解説。さらに「ふだんは捨てているというもろこしの芯まで利用することでトウモロコシの可食部分が1.5倍になり、摂取できる食物繊維量が2.3倍になる」など、まるごと野菜を食べるメリットを紹介した。続くメニュー開発会議

では学生が「ZENBペースト」5品を試食し、ディスカッション。授業を通じ、学生たちが考案したメニューは150種以上にもなった。

学生のアイデアのもとに麻布十番モンタボーで商品化されたサンドイッチは、いずれも野菜の風味が豊かで栄養バランスも抜群。2021年4月には、その第一弾が同店の本店などで発売された。「ZENBは素材をまるごと活かし、おいしく食べて健康を支えるというコンセプトが素晴らしいですね。今回の企画は学生が商品開発について学ぶよい機会にもなりました」と野口さん。長岡さん、鈴木さんも「自由な発想から生まれたアイデアをぜひ今後に役立てたい」と語るなど、産学連携のコラボレーション企画は実り多いものとなったようだ。



ZENB
×
東京農業大学
×
Mont-Thabor
麻布十番モンタボー

ZENB、東京農大、麻布十番モンタボーが産学連携

まるごと野菜を楽しむ「ZENB」サンドを開発

まるごと野菜のおいしさと栄養を手軽にとれる食品を提供することで「おいしい」と「カラダにいい」の両立をめざすミツカングループの「ZENB (ゼンブ)」。同ブランドを運営する(株)ZENB JAPANは2020年秋から東京農業大学、(株)スイートスタイルが運営する「麻布十番モンタボー」と産学連携企画をスタート。大学生が考案した「ZENBペースト」を使ったサンドイッチが21年春、麻布十番モンタボーにて発売されました。

素材をまるごとおいしく食べる「ZENBペースト」を提案

特別授業には東京農業大学農学部デザイン農学科食機能科学研究室の学生30人が参加。野口治子准教授の指導のもと、「ZENBペースト」の味の分析やメニュー開発会議を行い、全粒粉パンを使ったサンドイッチメニューを提案した。

環境負荷が少なく、「おいしさ」と「健康」をどちらもかなえる「新しい食生活」の実現をめざし誕生した「ZENB」。ふだんは捨てられている野菜の皮や芯まで使用し、オリーブオイルを加えてなめらかなペースト状に仕上げた「ZENBペースト」はコーン、ビーツ、枝豆、パプリカ、えんどう豆の5品をラインアップ。そのほか、黄えんどう豆100%のヌードル、まるごと野菜や穀物でつくるスティック、一口サイズの「バイツ」などがそろう。



「ZENBペースト」を気軽に。サンドイッチを大学生が考案

ミツカングループの(株)ZENB JAPANが立ち上げた「ZENB (ゼンブ)」。ふだん食べずに捨ててしまう野菜の皮や芯の部分まで可能な限りまるごと使った同ブランドの「ZENBペースト」は、「自然の恵みをむだなく食べる」ことで環境負荷の少ないサステナブルな食生活を実現していくことをめざして開発された野菜の超濃厚ペーストだ。「おいしさ」と「健康」を同時にかなえるこの商品の特徴をより多くの人に知ってほしいと考えた同社では、未利用資源を使った食品開発などに取り組む東京農業大学農学部デザイン農学科食機能科学研究室の野口治子准教授に「ZENBペースト」を普及していくための活用方法を相談。その結果、学生たちが「ZENBペースト」を試食し、レシピを考案する特別授業が開催されることとなった。

「ZENBペースト」の魅力が効果的にアピールするメニューとして野口さんが提案したのは、家庭で手軽に楽しめるサンドイッチ。まるごと野菜のおいしさと栄養が楽しめるという「ZENB」のコンセプトに沿って、パンは小麦の表皮や胚芽まですべてを粉にした全粒粉のパンを使用することが決まった。そこで「麻布十番モンタボー」が全粒粉食パン「北海道ゆめちから全粒粉ブレッド」を試食用に提供。この