

カフェ「FADIE」とホールプラントベース「ZENB」

2022年9月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

CAFE「FADIE」と「ZENB」

2022-09-08 16:58:50

南行徳の「SOCOLA」



駅からは少し歩く



CAFE FADIE

本社は福岡県北九州市

昭和 28 年 7 月「極東商会」創業 70 年近くの歴史の老舗

卸事業は 60 年の実績で 1200 品目をラインナップ

CAFE FAIDEh1953 年創業

北九州、福岡、山口、千葉県南行徳に約 30 店舗あるためここは実験店ではない

「自社焙煎コーヒーと食品を通じてお客様を笑顔に」がモットー

珈琲＋業務用冷凍食品、食品＋カフェ＋揚げ物テイクアウト＋イトインのバイバーシティ

人気商品の冷凍平ケース



カフェメニューとテイクアウトメニュー（イトイン可）

店によってはデリカ、軽食を提供

外食・中食・内食すべてを提案

スイーツも品揃え

ちょっとしたイトインスペースがあるため利用できる



コーヒーの量り売りコーナーは圧巻

カフェの隣の食品、冷蔵売場



ドライ食品



冷凍コンビネーションケースの売場
冷凍ケーキ、デザート



ハンバーグ

業務スーパーと違い容量は少な目
冷凍ミールキット



「うなぎ蒲焼」と「わっぱめし」

喫茶店などの卸しもやっているため品揃えは豊富

冷凍唐揚げ、フライなどはバイオーダーで揚げたてをテイクアウトできる

これは便利だ スーパーマーケットも今後考えなくてはいけない



アツアツの豚ロースとんかつ

イートインスペースでアツアツをかぶりつく



海老かつも

ホールプラントベース「ZEMB」

有楽町駅前イベント会場の「罪なき屋台」

ZENB は「豆 100%のヌードル」等を販売する会社

試食販売と屋台プロモーション



ZENB の商品直売所

現金不可



ロングパスタとZENB ミール

黄えんどうを皮ごと使っているグルテンフリー商品

原材料はアメリカ産黄えんどうの豆粉のみとシンプル



ヌードルソースとスティックバー

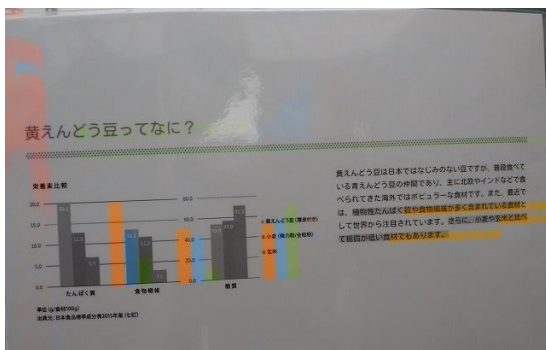
他の2種類は売り切れであったためビーツ入りを購入



玄豆と3種類のスティック

玄豆(丸大豆)は大豆のように見える

黄えんどうとは？



ホームページより

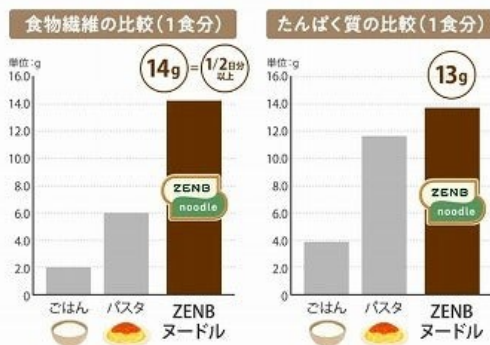
豊富な食物繊維、タンパク質が特徴

しかし、全粒粉の pasta、玄米、玄そばと比較すれば数字は変わるが

1食で1/2日以上 食物繊維がとれる

黄えんどう豆のうす皮までまるごと使い、まるごと豆の栄養がそのままとれます。豆由来の植物性たんぱく質たっぷり、さらにいつものごはん、うどん、パスタから置き換えると糖質30%オフできます。

※食物繊維の1日あたりの摂取量は「日本人の食事摂取基準(2020年度)の「18~64歳の男性・女性」の値を用いています。



※出典/日本食品標準成分表 2015年版(七訂)
 喫食時1人前当たり重量をパスタゆであがり約200g、ごはん炊きあがり約150g、ZENB noodle ゆであがり約200gで算出。
 ※調理前重量は、パスタ乾麺 85g、精白米 66g、ZENB noodle 80g。
 ※発売時のデータで比較。



都内のテントでは



3種類がなんと各 100円(1品限り)
 全てグルテンフリー

朝昼晩とメニューを変えて提供

アポを取ってあったため 3 種類同時に試食させていただいた

朝の品「和風朝ラーメン」

オリジナル和風ラーメンとスープにツナと梅干し、三つ葉、ワカメをトッピング

あっさりとしていて食べやすい



昼の品「エスニックラブ和え麺」

鶏ひき肉に紫玉ねぎ、もやし、パクチーをトッピング

ラーメンのつもりですすると咳き込むから注意

本格的なエスニック



夜の品「担々麺豆だし仕立て」

挽肉味噌、紫玉ねぎをトッピング これも少し辛め

全体の感想は、つゆ、ソースの味が先行するため小麦麺と区別がつかない

大豆臭は一切しない



ここの商品の特色は黄えんどうの「玄豆」を使っていること

玄豆は豆の皮を丸ごと使っているもの

「玄米」「玄麦(げんぱく)」「玄そば」同じだ

また、ゆで汁をそのままスープにも使っているのも特色

そばは「そば湯」を飲むが、玄米は「玄米茶」で飲める

小麦粉を使ったうどんやラーメン、パスタの「ゆで汁」は普通は飲まない

大豆ミートも「丸大豆(玄大豆)」を使ったものと「脱脂大豆」を使ったものとい分かれる

脱脂大豆は輸入大豆が殆どで、油を搾った後のもので醤油などに使われている

日本でも「おから」がでない「玄大豆粉」を使った大豆加工品の開発が必要だ

「まるごと あたらしい」

ビーガンやベジタリアンメニューにも使えるが、グルテンフリーの麺として注目

時間はかかるとは思いますが頑張ってほしい

フードテックの未来に期待する

