

報道関係者各位  
プレスリリース

2021.02.10 10:00  
株式会社インフィニティラボ

## 癒しレシピが見つかるWEBサイト「食ZENラボ」 食生活がより楽しく豊かになる“レシピやコラム”の情報発信を開始

～おうち時間に、二十四節気の季節感と感性・健康をプラスする食情報サイト～

株式会社インフィニティラボ(本社：沖縄県那覇市、代表取締役：小池 一嘉、以下 インフィニティラボ)は、コロナ禍を受け自宅で料理をする機会の増加・食への関心の高まり、食を通じて自分自身と向き合う方々、外出制限下において自宅で季節を感じたい方向けに、食生活をより楽しく豊かなものにしていただきたく、レシピやコラム等、2021年1月より本格的に情報発信を開始しました。

「食ZENラボ(Shokuzenlab)」(食情報メディアサイト)

URL : <https://shokuzenlab.com/>



食ZENラボトップページ

### ■ WEBサイト開設背景(想い)

インフィニティラボメンバーは、食に関して様々な困難な経験があり、食を通じて時には喜び、時にはとても心細く、時には切なさを抱え、様々な感情と向き合ってきました。

「食」は、生きるために必須のもので、栄養素を取るためのものという機能的な面もありますが、一方で栄養面や制限だけ考えた食は息苦しくもあり、さらに調理から後片付けまでの負担感も重なり、その適度なバランスが悩ましいと多くの方が感じていることかと思えます。

一方で、美味しいものを食べているとき、そしてそれを他者と分かち合う時間は幸せで、食を通じて得られる安心感や幸福感、充足感で心身ともに満たされること、これらは人生にとってかけがえのないものだとも感じています。

人生には様々な局面・ステージがありますが、食は生涯を通して付き合いしていく必要があり、食について工夫し少しでも楽しむことは、人生を潤いあり豊かなものにするとともに、食を通じて人生が開けたり、つながりが生まれたり等、多くのものを生み出す力があると信じています。

時間に追われ多忙な日々、そしてコロナ禍で大変な状況ではありますが、『食ZENラボ』をご覧になった方が、少しでも食欲が湧いたり、料理や食材への関心が高まったり、写真を見て季節を感じ癒されたり等、みなさまの食や日常が少しでも潤いあり癒しのあるものになることを目指し、本サイト開設・運営を行っております。

また、現在はコロナ禍で、おうちで料理を作る方が増え、料理への関心が高まり、レシピ検索数は増加傾向です。外出自粛やリモートワーク続きのため、「ストレス・ベイキング」や「ダイエット」、栄養価の高い「オートミール」レシピなどのトレンドが生まれております。コロナ禍で、生活環境が一変し、栄養や健康面が不安な方への食の情報提供をするべく、癒しレシピをお届けし、楽しく豊かな食生活に寄与してまいります。

## ■「食ZENラボ」サイト概要

### 1. 食ZENラボコンセプト『食善×食禅×食膳×食前』

感性×栄養×生活の観点で食生活を楽しく豊かにするレシピ・コミュニティサイトを目指し、「食に善い活動」、「食による禅(自分と向き合う)」、「膳で彩る食」、「食べる前に活用していただく」をコンセプトに食の情報発信を行っています。

特に、季節の移ろいととも、食事を摂って頂くことを大切にしており「二十四節気」にあう食情報や料理特集(季節ごとの料理特集例：春を楽しむレシピ特集)の発信をしています。

### <二十四節気・季節料理特集>



## 春を楽しむレシピ特集

URL : [https://shokuzenlab.com/special-cooking\\_spring/](https://shokuzenlab.com/special-cooking_spring/)

<コラム『二十四節気』と『七十二候』の季節を楽しむ暮らし>

URL : [https://shokuzenlab.com/column\\_history-region\\_season-nijyushisekki-s-hichijyuunikou/](https://shokuzenlab.com/column_history-region_season-nijyushisekki-s-hichijyuunikou/)

2. 管理栄養士や料理専門家による季節別・トレンド食材のレシピ開発やコラム配信  
栄養・健康面に関するコラムをはじめ、四季に応じたレシピ、最近話題のオートミールやローフードレシピ、時短料理、そして食品ロス、フードデザート問題などを取り上げ、管理栄養士やフードコーディネーターの皆様とレシピ開発やコラム配信を行っています。

<食事で病気予防«長寿の沖縄×野菜»長寿沖縄の秘訣と野菜はなぜ必要なのか(コラム)>

URL : [https://shokuzenlab.com/colum\\_nutrition\\_health\\_dietary-education\\_okinawa-vegetables/](https://shokuzenlab.com/colum_nutrition_health_dietary-education_okinawa-vegetables/)

<料理への四季の取り入れ方のコツ(コラム)>

URL : [https://shokuzenlab.com/colum\\_color-tableware\\_take-the-four-seasons-into-cooking/](https://shokuzenlab.com/colum_color-tableware_take-the-four-seasons-into-cooking/)

<抹茶×甘酒★大人のデザート：ウイルス対策にも(レシピ)>

URL : [https://shokuzenlab.com/recipe/condition-have\\_a\\_cold\\_greentea-jelly/](https://shokuzenlab.com/recipe/condition-have_a_cold_greentea-jelly/)

<とろける！簡単ローチョコレート(オートミール入り)(レシピ)>

URL : [https://shokuzenlab.com/recipe/foods-superfood\\_raw-chocolate/](https://shokuzenlab.com/recipe/foods-superfood_raw-chocolate/)



レシピ：抹茶×甘酒大人のデザート



レシピ：簡単ローチョコレート(オートミール入り)

### 3. 様々な切り口でレシピやコラム検索が可能

体の不調・体調別、感情別、五感別、栄養別、食材別、色彩・うつわ別、四季・行事別、郷土・地域別等、様々な観点からレシピが検索できるようになっています。今ま

での食材中心の料理検索とは一味違うサイト作りを心がけています。

#### 4. 新型コロナ等ウイルス感染症不安への対策：免疫力向上レシピ

コロナ禍での食生活では、栄養バランスに配慮しながら、免疫力を高めることが必要です。腸内環境を整え免疫力を高める『きのこ料理特集』を公開しています。

<腸内環境を整えて免疫力UP！きのこ料理特集>



きのこ料理特集

URL : <https://shokuzenlab.com/mushroom-cooking/>

<『食』で予防：新型コロナ等ウイルス感染症対策(免疫力向上)>

URL : [https://shokuzenlab.com/column\\_condition\\_prevention-of-infectious-diseases/](https://shokuzenlab.com/column_condition_prevention-of-infectious-diseases/)

#### 5. 地域食材・地域料理の情報発信

地域に根ざした食材や調理方法で食事を摂ることは、体の調子を整える基本です。郷土料理や地域で活躍されている専門家からの各地域に伝承されているレシピ情報を発信しています。

(例：健康長寿の秘訣がある沖縄県食材のレシピ数：60以上)

これからも県・自治体・地域との連携を強め、埋もれてしまいがちな地域の魅力的な食材・調理法を発信し続けてまいります。

##### ■会社概要

商号 : 株式会社インフィニティラボ

代表者 : 代表取締役 小池 一嘉

所在地 : 〒900-0015 沖縄県那覇市久茂地1-1-1 9F

設立 : 2020年8月

事業内容 : コミュニティ・プラットフォーム開発、WEBサービス提供、地域創生事業

資本金 : 500万円

URL : <https://infinitylab.co.jp/>

【本サイトに関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社インフィニティラボ

E-Mail : support@infinitylab.co.jp

URL : https://shokuzenlab.com/contact/

## プレスリリース画像



[食ZENラボトップページ](#)



[春を楽しむレシピ特集](#)



きのこ料理特集



レシピ：抹茶×甘酒大人のデザート



レシピ：簡単ローチョコレート(オートミール入り).