

2022年7月25日

“あなたの食に、出会いと発見。” オンラインショップ「食+（ショクタス）」プレオープンのお知らせ ～テーブルマーク初のプラントベース商品を新発売～

テーブルマーク株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:吉岡清史)は、2022年7月25日(月)13時に、“あなたの食に、出会いと発見。”をコンセプトとするオンラインショップ「食+（ショクタス）」をプレオープンいたしました。

食+（ショクタス）は、お客様一人ひとりの食に関する価値観や関心に寄り添って、食物アレルギーなどのさまざまな食の制約に配慮しながら、誰もが食べたいものを自由に、そして何よりもおいしく楽しんでいただけるよう、“お腹だけじゃなく、心まで満たされる毎日へ”をテーマに、おいしいフリークロムな食品(特定の原材料や添加物の使用に配慮した食品のこと)をはじめとした高付加価値な商品の提供に取り組んでまいります。その取り組みの一環として、まずはテーブルマーク初となる植物由来の原材料で仕上げたプラントベース商品を食+（ショクタス）で発売いたします。

今後、食+（ショクタス）は商品ラインナップやオンラインショップのさらなる機能充実を図り、今冬にグランドオープンをいたします。

食+（ショクタス）オンラインショップ URL : <https://shoku-tasu.jp/>



あなたの食に、出会いと発見。



■植物由来の原材料で仕上げたプラントベース商品を新発売！

今回、プレオープンに合わせて、テーブルマーク初となるプラントベースのデザート商品「プラントベース ミニケーキ チョコ」「プラントベース ミニケーキ 柚子」を食+（ショクタス）専用商品として発売いたします。これらの商品は、動物性原材料を使用せず、植物由来の原材料にこだわって仕上げました。

《新商品》プラントベース ミニケーキ チョコ



植物由来の原材料で仕上げたプラントベースのチョコケーキ。クッキーのようなサクサクとした生地は、濃厚でリッチなチョコの味わいを引き立てます。食べた方を魅了する一品です。

《新商品》プラントベース ミニケーキ 柚子



植物由来の原材料で仕上げたさっぱりとした柚子の味わいが楽しめるプラントベースのミニケーキです。さわやかな柚子の香りが贅沢なひとときを彩ります。

■プラントベースとは

テーブルマークでは、動物性原材料(※)を使用せず、植物由来の原材料からなる食品全般をプラントベースと呼んでいます。

※動物性原材料とは牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料を指します。

※原材料を細かくさかのぼった起源原料や製造工程において、一部動物性原材料が含まれる場合があります。

※動物性原材料を含む製品と製造ラインを共用しています。

■食+（ショクタス）の特徴

自由にカスタマイズできる購入方法

食+（ショクタス）では、通常購入のほか、お好きな商品を定期的にお届けする定期便サービスの提供を行ないます。

食+（ショクタス）の「選べる定期便」は、お客様一人ひとりのライフスタイルや好みに合わせて、商品の内容・個数・お届けの頻度（1週に1回・2週に1回・4週に1回）を自由にお選びいただけます。お好きな商品を選んで「自分だけのオリジナル定期便」をお作りいただくことが可能です。



おすすめの“食”を提案する診断機能（ベータ版）

食+（ショクタス）は、お客様一人ひとりに合う食を見つけるお手伝いをします。味・食感・利用シーンなどに関する質問から食の好みを診断し、おすすめの“食”をご提案する診断機能「食+診断」を搭載しております。プレオープン時はベータ版として、おすすめのパンをご提案する「簡単パン診断」をご用意しております。

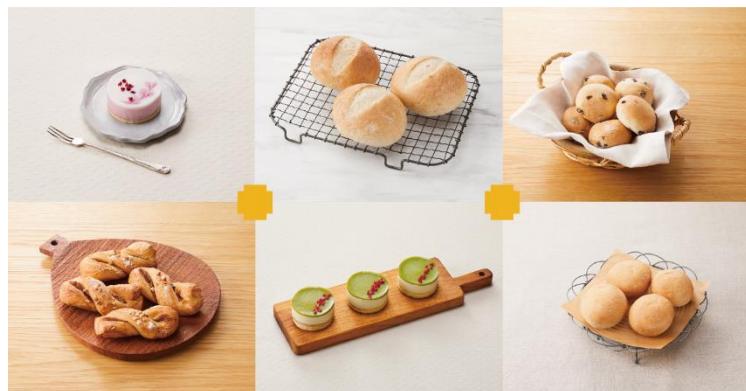
※「食+診断」を受けるためには事前にサイトへの会員登録が必要です。



■商品ラインナップ

プレオープン期間中は、テーブルマーク自慢の冷凍ベーカリー・デザートカテゴリーから32品目の商品を展開いたします。

冷凍ベーカリーは、食事パン・菓子パンを中心とした23品目で、ご家庭で保管・お召しあがりやすいように1~3個単位の個包装でお届けいたします。自然解凍またはオーブントースターで温めるだけで簡単に焼きたてパンの味わいをお楽しみいただけますので、調理の手間がかからず、家事負担軽減ニーズにもお応えいたします。また、あらかじめ入った切れ目に具材を挟むことができるパン（イングリッシュマフィン・カスクート・プレッツェルパンズ）を使えば、日常の食卓に彩りをプラスいただけます。



デザートは、味のバリエーションをお楽しみいただける9品目のミニケーキをご用意しております。プラントベース2品目に加え、チョコや抹茶などの定番のラインナップ、ピスタチオやクレームブリュレ風などの商品も取り揃えております。

【販売商品一覧】

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	EC販売価格
デザート	プラントベース ミニケーキ チョコ	植物由来の原材料で仕上げたプラントベースのチョコケーキ。クッキーのようなサクサクとした生地は、濃厚でリッチなチョコの味わいを引き立てます。食べた方を魅了する一品です。	39g(1個)	税込440円
デザート	プラントベース ミニケーキ 柚子	植物由来の原材料で仕上げたさっぱりとした柚子の味わいが楽しめるプラントベースのミニケーキです。さわやかな柚子の香りが贅沢なひとときを彩ります。	37g(1個)	税込440円
デザート	ミニケーキ ショコラ	ショコラムースの中にチョコレートを絡めたアーモンドを入れたミニケーキです。ショコラクリームの上にチョコレートを流し、フランボワーズの乾燥チップを添えました。チョコ好きにはたまらない深いコクと濃厚な味わいが楽しめます。	31g(1個)	税込330円
デザート	ミニケーキ レアチーズ	クリームチーズを使ったまろやかなムースに、甘酸っぱいフランボワーズ・ブルーベリーソースをかけて爽やかで心地よい味わいに仕上げました。トッピングには抹茶をまぶしたアーモンドをあしらっています。	31g(1個)	税込330円
デザート	ミニケーキ 練乳いちご	ミルキーな練乳と甘酸っぱいイチゴの懐かしいハーモニーを堪能できるミニケーキが出来上がりました。ムースの上には、いちごソースでハート模様を描き、フランボワーズの乾燥チップをトッピングしました。	32g(1個)	税込330円
デザート	ミニケーキ 抹茶あずき	濃厚な抹茶のムースの上に、沖縄県産の加工黒糖を使った黒蜜ソースをからめたあずきとなめらかな口当たりのホイップクリームをトッピングしたミニケーキです。抹茶とあずきの絶妙なハーモニーをお楽しみください。	30g(1個)	税込330円
デザート	ミニケーキ ルビー チョコレート	ルビー・チョコで仕上げたムースに色鮮やかなルビー・チョコのコーティングを流し込んだ贅沢なミニケーキです。アクセントに抹茶をまぶしたアーモンドをトッピングしています。	29g(1個)	税込330円
デザート	ミニケーキ ピスタチオ	コクのある香ばしいピスタチオの味わいが楽しめるミニケーキです。アクセントに赤く色付けしたアーモンドを添えて、食感の変化もお楽しみいただけます。	28g(1個)	税込330円
デザート	ミニケーキ クリーム ブリュレ風	ねっとりと濃厚な味わいのクリームブリュレ風ミニケーキ。カスタードプリンのようなしっとりとしたムースに、香ばしい焦がしカラメルを使用し、食感のアクセントにザラメを添えました。	30g(1個)	税込330円
ベーカリー	穀物ロール(2個入)	大麦・亜麻仁・キヌア・アマランサス・チアシードを練りこみ、香ばしい風味と独特的の食感が楽しめる食卓にぴったりの穀物ロールです。ご自宅に常備しておきたい一品です。	2個	税込250円
ベーカリー	胚芽ロール(2個入)	独自の発酵法で仕込んだ口どけの良いやわらかな生地に、栄養価の高い小麦胚芽をアクセントに加えた丸パンです。胚芽の豊かな風味を味わえる一品です。	2個	税込250円
ベーカリー	ごまロール(2個入)	ごま本来の香ばしさが存分に堪能できる黒ごま入り丸パンです。しっとりとしたソフトなパン生地が、ごまの風味をさらに引き立てます。ごま好きなら一度は味わっていただきたい一品です。	2個	税込250円
ベーカリー	レーズンブレッド(2個入)	しっとりとした生食感のカリフォルニア産レーズンのさわやかな甘みを堪能できるレーズンブレッドです。卵は卵黄部分のみを使用することで、しっとりとした食感に仕上げています。	2個	税込250円
ベーカリー	チーズパン(2個入)	ゴーダチーズ風味のプロセスチーズを加えたソフトな食感のチーズパンです。小さめサイズでありながらも、しっかりとチーズを感じられる一品です。	2個	税込250円

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	EC販売価格
ベーカリー	コーンブレッド(2個入)	やさしい甘みのコーンを混ぜ込み、風味豊かに焼き上げました。コーンのプチプチした食感とモチモチとしたパン生地がおいしさのポイントです。	2個	税込250円
ベーカリー	ライ麦パン / 全粒粉入り(2個入)	ライ麦に全粒粉を配合した粒々とした食感と香ばしさをお楽しみいただける食卓パンです。小麦の表皮や胚芽をまるごと粉碎した全粒粉を使用。	2個	税込250円
ベーカリー	クロワッサン(2個入)	油脂には贅沢にバターを100%使うことで、深いコクと芳醇な風味が口の中にふわっと広がるクロワッサン。自家製の発酵液を仕込んだ生地は何重にも折り込まれ、ひとつひとつ丁寧に手作業で巻き上げました。	2個	税込300円
ベーカリー	ブール / 湯種仕込	湯種・石臼挽き小麦粉をブレンドし、表面はパリッと中はもちつとした食感が楽しめるハード系のシンプルなパンです。長年受け継がれる独自発酵種ならではの、豊かな風味と小麦本来の甘みをお楽しみいただけます。	1個	税込250円
ベーカリー	プレツツエルパンズ	本場ドイツのプレツツエル特有の香り、旨み、食感、焼き色を再現したカット済みのプレツツエルパンズです。油脂には贅沢にバターを100%使用し、風味豊かに仕上げています。	1個	税込330円
ベーカリー	オレンジデニッシュ(2個入)	バター香るデニッシュ生地にオレンジピール入りの自家製クリームを巻き込んで香ばしく焼き上げました。甘いものが好きな方におすすめの朝食スイーツパン。	2個	税込330円
ベーカリー	パン・オ・ショコラ(2個入)	バターを折り込んだデニッシュ生地に棒状のチョコレートを贅沢に2本包み込んで焼き上げました。油脂にはバターを100%使用。オーブンで軽く温めるとサックリとした食感がより一層お楽しみいただけます。	2個	税込330円
ベーカリー	ツイストメープルアーモンド(2個入)	バターを折り込んだデニッシュ生地に、メープル風味のフィリングを巻いて、ローストしたアーモンドをトッピングしたデニッシュです。サクサク&しっとりの食感をお楽しみいただけます。	2個	税込330円
ベーカリー	ミニシナモンロール(2個入)	香り豊かな自家製のシナモンフリングをデニッシュ生地で巻きこんで、贅沢にフォンダンをトッピングしたシナモンロール。カフェでも人気のメニューをミニサイズでお楽しみいただけます。	2個	税込280円
ベーカリー	ミニ食パン / デニッシュ(3枚入)	バターを練り込んだ生地を何層にも折り重ね、食パンの型に入れてふんわりと焼き上げました。およそ7センチ四方のほんのり甘みのあるデニッシュ食パンです。	3枚	税込300円
ベーカリー	ミニ食パン / チョコマーブル(3枚入)	チョコレート入りの自家製生地シートを何層にも折りたたみ、食パンの型に入れてふんわりと風味豊かに焼き上げました。チョコチップを練り込んでいるのでチョコの深い味わいをお楽しみいただけます。	3枚	税込300円
ベーカリー	ミニ食パン / 抹茶マーブル(3枚入)	深い抹茶の味わいを楽しめる、しっとりとした食べやすい菓子食パンです。抹茶の風味を引き立てる練乳入りのフリングを生地シートで折り重ね、じっくりと焼き上げました。	3枚	税込300円
ベーカリー	くるみブレッド(2個入)	くるみと相性の良い全粒粉の小麦を使用して、香り高い歯切れの良い食事パンに仕上げました。全粒粉の香ばしさとクルミの食感が絶妙なハーモニーを奏でます。	2個	税込280円

カテゴリ	商品名	商品特長	内容量	EC販売価格
ベーカリー	イングリッシュマフィン	もちもちの生地と表面のコーニングリットが特徴の朝食の定番イングリッシュマフィンです。ハム、ベーコン、チーズ、目玉焼きなどでホットサンドにしたり、ジャムやフルーツをトッピングするなどアレンジをお楽しみください。	1個	税込250円
ベーカリー	ソフトカンパニユ	ボリューム感のある素朴な味わいの田舎風フランスパンです。しっとりとした食感に焼き上げ、洋食メニューにも合う食卓パンが出来ました。	1個	税込250円
ベーカリー	ミニフレンチトースト(3個入)	卵と乳にしつかり漬け込んで、バニラ香るリッチなミニフレンチトーストが仕上がりました。手軽な朝食としてはもちろん、3時のおやつにデザートとしてもお楽しみいただけます。	3個	税込330円
ベーカリー	ミニメロンパン(2個入)	ビスケット生地のサクサク食感と目詰まりのないパン生地で絶妙な歯ごたえを楽しめるミニメロンパン。熟練の職人による手成形だからこそできる“ミニサイズ”でお届けします。	2個	税込300円
ベーカリー	カスクート	自家製の発酵種を使用し、湯種製法で作ることで風味豊かに焼き上げたカスクート。あらかじめ切れ目が入っているので難しいパンのカットも不要です。切れ目に具材を挟むだけで手軽にサンドイッチをお楽しみいただけます。	1本	税込250円

【お客様からの商品に関するお問い合わせ先】
 テーブルマーク株式会社 お客様相談センター
 電話:0120-087-578
 ホームページアドレス: <https://www.tablemark.co.jp>

※本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承ください。