

90%以上の方が「おいしい」と評価！
おいしさで選ぶフリー食。『BEYOND FREE』が本格始動
オンラインショップ「食+（ショクタス）」2023年1月30日（月）グランドオープン

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、2023年1月30日（月）に、“FREEな選択肢を食卓にプラスする”オンラインショップ「食+（ショクタス）」をグランドオープンいたしました。ショクタスでは、食に何らかの悩みや不安を抱えている方に対して、特定の食材や成分を使わずに本格的な味わいが楽しめる、おいしさで選ぶフリー食『BEYOND FREE（ビヨンドフリー）』を提供し、誰もが食べたいものを自由においしく楽しめる社会の実現を目指してまいります。

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



BEYOND
FREE おいしさで選ぶ
フリー食。

「BEYOND FREE」提供への想い

テーブルマークはこれまで、お客様に安全かつ安心しておいしい食事をお召しあがりいただけるよう、画期的な製法の開発と食の安全への取り組みによって、新しいおいしさを提案してまいりました。近年の食の多様化に伴い、自身の体質や健康状態、食に対するさまざまな考えから食事の選択に制約を抱える方は少なくありません。こうした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、これまで以上にきめ細かくニーズに応えていくため、特定の食材や成分の使用に配慮しながらもおいしさを追求したBEYOND FREEを主に販売するオンラインショップ「食+（ショクタス）」をグランドオープンいたしました。

「BEYOND FREE」3つのポイント

- ① 90%以上の方がおいしいと評価！おいしさを妥協しない商品開発
- ② 食卓を彩るバリエーション豊富なメニュー
- ③ 優れた冷凍加工技術でいつでも手軽に本格的な味わいを楽しめる

「BEYOND FREE」3つのポイント

【① 90%以上の方がおいしいと評価！おいしさを妥協しない商品開発】

私たちが食を作る上で大事にしている「おいしさ」。“おいしい”は人を幸せに、そして笑顔にしてくれます。食のプロフェッショナル集団が何度も試行錯誤を繰り返し、たどり着いた自慢の味わいを誇る商品だけをBEYOND FREEとしてお届けします。

あなたはロールケーキ（チョコ）を食べて、「おいしさ」について、どのように感じましたか。



今回、動物性原材料の摂取に配慮されている方を対象として、一部商品の消費者試食調査を実施し、90%以上の方から「おいしい」という回答が得られました。動物性原材料を使わないことで劣りやすい味わいに関しても「濃厚である」「香りが良い」等の好意的な声が多く得られる結果となりました。

<調査概要>

- ・調査手法： 会場調査/試食アンケート
- ・調査時期： 2022年12月
- ・対象者： 動物性原材料の摂取を普段から控えている or 控えたいと思っている
20～40代の男女（n=104名）
- ・対象商品： 豆乳クリーム ロールケーキ プレーン / チョコ

【②食卓を彩るバリエーション豊富なメニュー】

ショクタスでは、今回アレルギー不使用・動物性原材料不使用・糖質カット/塩分カットの3つの商品群から計19商品のBEYOND FREEの新品目を展開いたします。おいしさにこだわった本格メニューをカテゴリ・ジャンル問わずにバリエーション豊富に提供してまいります。以下に商品を一部抜粋してご紹介いたします。



アレルギー不使用

食物アレルギーに配慮した商品

※商品によっては同製造ラインで特定のアレルギー物質を含む商品を製造している場合がございます。



豆乳クリーム ロールケーキ
プレーン（卵・乳不使用）

価格：490円（税込）



豆乳クリーム ロールケーキ
チョコ（卵・乳不使用）

価格：490円（税込）



豆乳とお野菜のマフィン
（卵・乳不使用）

価格：400円（税込）



動物性原材料不使用

動物性原材料を使わずに、植物由来の原材料で仕上げたプラントベースの商品

※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。



ライスバーガー 大豆ミート
焼肉味

価格：400円（税込）



豆腐ブレッド

価格：330円（税込）



豆乳のカップデザート
ストロベリー

価格：450円（税込）



糖質カット/塩分カット

気になる糖質や塩分を通常よりもカット
(※)した商品をお届けします。

※当社の同類商品との同重量比較



糖質30%オフ お皿がいら
ない 明太クリームうどん

価格：490円（税込）



糖質30%オフ お皿がいら
ない ぶっかけ牛肉うどん

価格：490円（税込）



無塩食パン

価格：250円（税込）

【③優れた冷凍加工技術でいつでも手軽に本格的な味わいを楽しめる】



BEYOND FREEは、総合冷凍食品メーカーであるテーブルマークで培った冷凍加工技術を駆使し、食材本来のおいしさを保ちながら、いつでも簡単に、食事をお楽しみいただけるよう冷凍された状態で商品を提供いたします。

焼きたてパンの鮮度を保ち、解凍時にしっとりソフトな食感を実現する「焼成冷凍パン」や、麺の水分量がベストな状態で急速冷凍することで、解凍した際に茹でたてのおいしさを再現できる「冷凍うどん」など、テーブルマークならではのおいしさをお楽しみください。

※イメージ：写真の商品は袋のままレンジ調理する商品です。

BEYOND FREEおいしさ体験キャンペーンを実施！



BEYOND FREEの本格始動を記念して、2023年1月30日（月）～2月19日（日）の期間限定で、送料を除く商品代金税込3,000円以上ご購入いただいたお客様先着300名様に、98%以上の方がおいしい！と回答した「豆乳クリーム ロールケーキ チョコ」を1個プレゼントする『BEYOND FREEおいしさ体験キャンペーン』を開催いたします。

【キャンペーン内容】

送料を除く商品代金税込3,000円以上ご購入いただいたお客様先着300名様に、「豆乳クリーム ロールケーキ チョコ」1個をプレゼント

【キャンペーン期間】

2023年1月30日（月）～2月19日（日）

【注意事項】

※予定数量（先着300名様）がなくなり次第、本キャンペーンは終了となります。予めご了承ください。

※お1人様につき1回の注文につき1個までの商品提供とさせていただきます。

ぴったりのBEYOND FREEを選ぶ、3つのサービス

ショクタスオンラインショップでは、すべてのお客様がご自身に合った食をお選びいただけるよう、新たに3つのサービスの提供を開始いたします。

ショクタスマガジン

商品の楽しみ方やトレンドの発信など、BEYOND FREEを最大限に楽しむための情報を定期的に配信するWEBマガジンを発足することにしました。お客様からのご要望にお応えして様々な情報を発信してまいります。

マイショクタス

お客様の食嗜好や価値観・制約に応じて、最適な商品を簡単に探していただけることを目指したマイショクタスサービスを提供しております。予めご自身の表示条件を登録しておくことで、特定のアレルギー物質を含む商品を目立たせて表示することができます。

おいしかったマーク

ショクタスでは商品を注文したお客様による「おいしかった」という声がシンプルに伝わる仕組みを導入しています。ご自身の声を届けたり、他のお客様の声を参考にしておいしい商品をお選びください。

「BEYOND FREE (ビヨンドフリー)」とは

**BEYOND
FREE** おいしさで選ぶ
フリー食。

からだの状態や、大切にしている価値観。さまざまな理由から多様な食生活を送る一人ひとりのために。たとえば卵や乳、肉類、塩分、糖質などの特定の食材・成分をカットしながらも本格的な味わいを提供したいという想いから、おいしさで選ぶフリー食“BEYOND FREE (ビヨンドフリー)”は生まれました。食べたいものを、食べたいときに、選ぶことができる。食の根底にあるそのたのしみとともに、お届けします。

「食+ (ショクタス)」とは

 **食+ ショクタス**

「やさしい引き算、おいしい足し算。」をコンセプトに、おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE」を中心に販売するオンラインショップです。食にまつわる悩みや不安を気にしなくてもいい食卓をつくり、好きな食べ物でお腹いっぱいになる幸せをすべての人に届けたい。だからショクタスは、特定の食材・成分をカットしながらも本格的な味わいが楽しめる食を提供します。毎日に幸せを届けてくれる食を、もっとうれしく、もっとたのしく。

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

テーブルマーク株式会社 概要

社名：テーブルマーク株式会社

設立日：2010年1月1日

代表取締役社長：吉岡 清史

本店所在地：東京都中央区築地6-4-10

事業内容：冷凍食品、その他食料品の製造・販売

URL : <https://www.tablemark.co.jp>



テーブルマーク株式会社