

おいしさで選ぶフリー食。BEYOND FREEから「脂質カット」商品が初登場！

1/3日分の国産野菜が摂れる

『脂質50%オフ 山芋と米粉でつくったお好み焼』を新発売

2023年9月28日（木）よりオンラインショップにて販売開始

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、おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」から、1/3日分の国産野菜が摂れる『脂質50%オフ 山芋と米粉でつくったお好み焼』を、2023年9月28日（木）より当社オンラインショップにて新発売いたします。小麦粉の代わりに国産米粉を使用し、たっぷりの山芋でふわとろ食感に仕上げたお好み焼を、冷凍便でお届けいたします。

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



BEYOND
FREE おいしさで選ぶ
フリー食。

BEYOND FREEから初の脂質カット商品が新発売

BEYOND FREEは、2023年1月の販売開始以降、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、特定の食材や成分の使用に配慮しながらも本格的なおいしさを追求した食品を提供しています。多様な食生活を送るお客様一人ひとりに向き合いながら、"食べたいものを、自由に選択できて、おいしく食べられる"そんな心も体も満たされる食事/食体験の創造を目指し、様々な活動に取り組んでおります。

そしてこの度、BEYOND FREEでは、「健康や美容に気を使っている方に、脂質を抑えながらもおいしい食事をとっていただきたい」という思いから、『脂質50%オフ 山芋と米粉でつくったお好み焼』を新発売いたします。小麦粉の代わりに国産米粉を使用し、たっぷりの山芋でふわとろ食感に仕上げたお好み焼です。1日の摂取目安量の1/3量となる国産野菜（キャベツ・山芋・ネギ）を配合し、当社のロングセラー商品「ごつ旨いお好み焼」と比較して脂質をおよそ50%カットし、ヘルシーに仕上げました。紙皿付きで、お皿を使わずにレンジで簡単調理。添付に、特製醤油だれ、かつお節付きで便利な商品です。



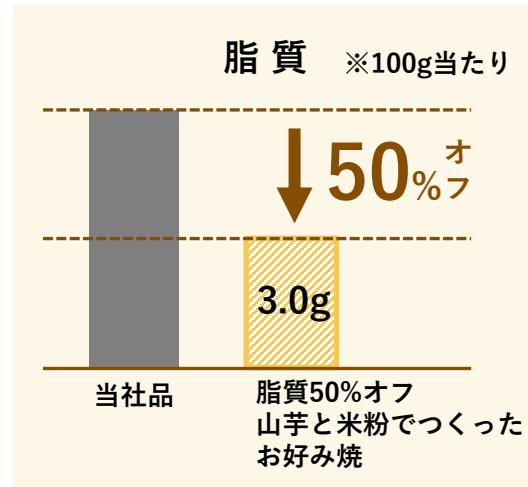
今後もBEYOND FREEでは、好きな食べ物を自由に選択し、お腹いっぱいになる幸せをお届けできるよう、商品の拡充を図り、毎日に幸せを届けてくれる食を「もっとうれしく、もっとたのしく」する活動に取り組んでまいります。

『脂質50%オフ 山芋と米粉でつくったお好み焼』商品特長

①脂質50%カット

具材や生地の配合量を見直すことで脂質50%カットを実現。（※1）脂質を気にされている方でも、気兼ねなくお好み焼を味わっていただける、こだわりの商品です。

※1) 当社品「ごつ旨いお好み焼」との比較（100g当たり）



②1/3日分の野菜を無理なく食べられる

お好み焼の具材にキャベツや山芋・ネギといった国産野菜をたっぷり使用。成人の1日の野菜摂取量の目標値に対し、1/3量を使用し、ヘルシーに仕上げています。（※2）

※2) 生野菜換算（仕込み時）厚生労働省「健康日本21」より

③米粉を小麦粉の代わりに使用し、山芋たっぷり配合でふわとろ食感に

一般的にお好み焼の生地の材料となる「小麦粉」を、「国産米粉」に置き換え、「国産山芋」をたっぷり配合することによって、ふわとろ食感に仕上げました。こだわりの食感をお楽しみください。

④職人技を再現した製法で丁寧に焼き上げる

お好み焼をふくらふんわり焼くために、生地を上から押さえつけずに、職人の技のように1枚ずつコテで生地の形を整え、ひっくり返し丁寧に焼き上げています。生地は作り置きせず、具材と生地は1枚分ずつ計量し、焼く直前に空気をたっぷり含むように混ぜ合わせます。こうすることで野菜から余計な水分が出ずに、生地の粘りを保ったまま、おいしいお好み焼が焼き上がります。

⑤おいしさそのまま急速冷凍！焼きたてのおいしさをお届け

焼き上げたお好み焼は、その焼き立ての食感と風味を閉じ込めるためにすぐに急速冷凍。電子レンジでチンするだけの簡単調理で、いつでも焼きたてのおいしさをお楽しみいただけます。



⑥お皿・トッピング付きだから楽チン

紙皿付き、さっぱりとした味わいを楽しめる特製醤油だれとかつお節付きで、食べたいときにすぐに食べられる便利な商品です。冷凍保存だから常備していつでも手軽にお召し上がりいただけます。



＜脂質50%オフ 山芋と米粉でつくったお好み焼の楽しみ方＞

・休日の昼食に

家族で団らんの休日、しっかり食べたい昼食シーンで活躍します。

・ビールのお供に

晩酌のお供・おつまみにピッタリ。お酒も進む味わいです。

『脂質50%オフ 山芋と米粉でつくったお好み焼』商品概要



脂質50%オフ 山芋と米粉でつくったお好み焼

- ・ 特長：小麦粉の代わりに国産米粉を使用し、たっぷりの山芋でふわとろ食感に仕上げたお好み焼です。
 - ・ 内容量：1個入（255g）
 - ・ 価格：400円（税込）
 - ・ URL：<https://shoku-tasu.jp/products/sn-0001-001>
- ※本品は原材料の醤油に「小麦」を使用しております。
- ※脂質50%オフ：当社品「ごつ旨いお好み焼」との比較（100g当たり）

「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」とは



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。

- ・ オンラインショップ「食+（ショクタス）」：<https://shoku-tasu.jp/>
- ・ 公式インスタグラム：https://www.instagram.com/shokutasu_official/

テーブルマーク株式会社 概要



テーブルマーク 株式会社

社名：テーブルマーク株式会社

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/>