

BEYOND FREEから卵・肉類を使わない本格炒飯が新登場！

次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」で作った具材を活用した

『こんにゃく米とお米で作った炒飯』を発売

2023年11月8日（水）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、卵や肉類不使用の『こんにゃく米とお米で作った炒飯』を、2023年11月8日（水）よりオンラインショップにて新発売いたします。具材には次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」で作った卵・ハムチャーシューを使用し、こんにゃく米配合でヘルシーに仕上げた冷凍本格炒飯をお届けいたします。

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



BEYOND FREEから『こんにゃく米とお米で作った炒飯』が新登場

BEYOND FREEは、2023年1月の販売開始以降、特定の食材や成分の使用に配慮しながらも変わらぬ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、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、「卵や肉類の摂取を控えたい方にもおいしい炒飯をお届けしたい」という想いから、卵・肉類不使用の『こんにゃく米とお米で作った炒飯』を新発売いたします。

白米の一部をこんにゃく米に置き換えてカロリー32%カット※。炒飯の具材となる卵・ハムチャーシューは、次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」で再現。当社の冷凍加工技術を活用し、本格的なおいしさに徹底的にこだわり抜いた一品です。

※日本食品標準成分表（八訂）増補2023年 チャーハンと比較（100g当たり）

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。

次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」



※写真はイメージです。

■「おからこんにゃく®」とは？

- 豆乳や豆腐の搾りかす『おから』と日本伝統食『こんにゃく』を組み合わせて作った素材
- ・独自の調味加工技術との掛け合わせで「まるで卵やお肉」の食べ応え・食感を実現
- ・ディーツフードプランニング(株)の技術を活用した次世代サステナブル素材
- ・「おから」の食糧残渣を捨てずに有効活用しているから地球にもやさしい

ディーツフードプランニング株式会社
HP URL : <https://deats.co.jp/>



『こんにゃく米とお米で作った炒飯』商品特長

特長①卵・肉類を使用せずに本格的なおいしさ

次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」を活用し、具材の卵やハムチャーシューを再現。卵・肉類不使用で食制約のある方でもお召し上がりいただけるバリアフリー仕様ながら、本格的なおいしさにこだわり抜きました。

特長②こんにゃく米を配合したヘルシーな炒飯

炒飯の主原料となる白米の一部をこんにゃく米に置き換え。

一般的なチャーハンと比べてカロリーを32%カット※ に仕上げた、カラダにうれしいヘルシーな炒飯です。

※日本食品標準成分表（八訂）増補2023年 チャーハンと比較（100g当たり）



特長④冷凍保存＆電子レンジで簡単調理

袋から取り出して電子レンジ500Wで約5分20秒温めるだけの簡単調理でパパッと食卓の主役が完成。

冷凍庫に常備しておけば、いつでも自宅で手軽にできたてホカホカの本格炒飯がお楽しみいただけます。

特長③こんにゃく米のプチプチ新食感

「こんにゃく米」はこんにゃくをお米の形に加工したものです。「こんにゃく米」のプチプチとした新食感がアクセントになって食べ応えも抜群。「もう一口」とクセになる食感をお楽しみください。



『こんにゃく米とお米で作った炒飯』 商品概要

次世代サステナブル素材の「おからこんにゃく®」を具材に活用した卵・肉類不使用の本格炒飯。レンジで数分温めるだけで、お弁当のおかずや食べ応えの欲しい昼食メニュー等としてお楽しみいただけます。卵や乳、肉類といった動物性原材料に頼らない味づくりと、本物の肉類と遜色ない食感にこだわり、毎日おいしく食べ続けられる新しい主食メニューを目指しました。



こんにゃく米とお米で作った炒飯

- ・ 内容量：1袋250g
- ・ 価格：490円（税込）
- ・ 発売日：2023年11月8日（水）
- ・ URL：<https://shoku-tasu.jp/products/cr-0004-001>

※本品製造工場では卵・乳成分を含む製品を生産しています。

「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：<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



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/>