

BEYOND FREEに惣菜メニューが新登場！ 次世代サステナブル素材を使ってお肉・卵不使用で仕上げた 『おからこんにゃくで作った カツ』を新発売

2023年12月1日（金）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、ブランド初となる惣菜メニューとして『おからこんにゃくで作った カツ』を2023年12月1日（金）よりオンラインショップにて新発売いたします。お肉・卵を使わず、次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」と植物由来の原材料を組み合わせて作った、からだとこころにうれしいヘルシーな冷凍カツをお届けします。

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



BEYOND FREE
おいしさで選ぶフリー食。



BEYOND FREEからヘルシーな惣菜メニュー『おからこんにゃくで作った カツ』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”そんなからだもこころも満たされる食事/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。

この度、「多様な食生活を送る方でも同じ食卓を囲める楽しさをお届けしたい」という想いからお肉や卵を使わず、植物由来※1の原材料で仕上げた惣菜メニュー『おからこんにゃくで作った カツ』を新発売いたします。
一般的なとんかつ（ロース）と比べて、カロリーは約32%オフ・脂質は約47%オフ※2でヘルシーながらも食べ応え抜群のカツに仕上げました。



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。

※1：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。

※2：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年 とんかつ（ロース）と比較（100g当たり）

次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」とは



※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

- ・大地の恩恵を受けた植物由来の原材料で作っ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
- ・独自の調味加工技術との掛け合わせで「まるでお肉」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

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



■『おからこんにゃくで作った カツ』の魅力とは？

次世代サステナブル素材の「おからこんにゃく®」をベース原材料にした『おからこんにゃくで作った カツ』。「おからこんにゃく®」を使うことで、お肉のような食感と食べ応えを存分にお楽しみいただくことができます。また、すべて植物由来※の原材料を使用し、カロリー & 脂質オフの仕上がりを実現しています。

※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。

『おからこんにゃくで作った カツ』商品特長

特長① 衣はサクサク・中身はジューシーなカツ

次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」を作った、衣はサクッと中身はジューシーなお肉のような味わいが特長のこだわりカツ。お肉・卵といった動物性原材料に頼らない味づくりと、本物のお肉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おかずを目指しました。

特長② からだもこころもうれしい、植物由来のヘルシーカツ

一般的なとんかつ（ロース）と比べて、カロリーは約32%オフ・脂質は約47%オフ※の仕上がりで、ダイエット中の方やトレーニングをしている方にもうれしい設計です。

※日本食品標準成分表（八訂）増補2023年とんかつ（ロース）と比較（100g当たり）

特長③ 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600Wで約1分30秒加熱すれば、すぐに夕食や晩酌の準備ができあがります。忙しい毎日で料理を作る時間が取れない、そんなときには是非ご活用ください。

特長④ ひと手間加えるだけでアレンジ広がる

さまざまな食材やソースと合わせて味の変化が楽しみやすいシンプルで飽きのこない味付けに仕上げました。オンラインショップではカツのアレンジレシピもご紹介しております。

アレンジ（例）

BEYOND FREEのライスパンズに『おからこんにゃくで作った カツ』とキャベツを挟んだライスバーガーアレンジ。美味しさはもちろん、ヘルシーながらもまるでお肉のような満足感をお楽しみください。

※材料・調理方法の詳細はオンラインショップをご参照ください。

- おからこんにゃくで作った カツ -

植物由来の原材料で仕上げたから
からだにうれしい
カロリー&脂質オフ！

一般的なとんかつ（ロース）よりもとってもヘルシー。
ダイエット中の方やカロリーが気になる方にもオススメです。



日本食品標準成分表（八訂）増補2023年とんかつ（ロース）と比較（100g当たり）



『おからこんにゃくで作った カツ』商品概要

豆乳や豆腐の搾りかすである「おから」と日本の伝統食である「こんにゃく」を組み合わせた「おからこんにゃく®」で作ったカツ。お肉や卵などの動物性原材料不使用のバリアフリー仕様ながらも、本格的なおいしさにこだわり抜きました。衣はサクサク・中身はジューシーなカツの味わいをお楽しみいただけます。一般的なとんかつ（ロース）と比べて、カロリー・脂質をカット。からだにうれしいヘルシーな仕上がりになっています。



商品名：おからこんにゃくで作った カツ

- ・ 内容量：100g（2個）
- ・ 価格：490円（税込）
- ・ 発売日：2023年12月1日（金）
- ・ URL：<https://shoku-tasu.jp/collections/all/products/si-0002-001>
- ・ ※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



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/>