

BEYOND FREEの惣菜メニューに新商品が登場！

次世代サステナブル素材を活用したお肉を使わない
『おからこんにゃくで作った からあげ』を新発売

2023年12月15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、次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」をベース原材料に使用した『おからこんにゃくで作ったからあげ』を2023年12月15日（金）よりオンラインショップにて新発売します。一般的なから揚げでは鶏肉を使用するところ、「おからこんにゃく®」を活用し、植物由来の原材料で仕上げました。晩酌シーンの一品やお弁当のおかずにぴったりな、食べやすい一口サイズに仕上げたジューシーな冷凍から揚げをお楽しみください。

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 からあげ』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、自由に選択できて、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。

そしてこの度、「多様な食生活を送る方でも笑顔で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、お肉を使わない植物由来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 からあげ』を新発売します。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。



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。

※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。

次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」

■「おからこんにゃく®」とは？



※写真はイメージです

- 豆乳を搾る際の副産物「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 からあげ』商品特長

特長① まるでお肉！和風ベースで飽きのこない味付け

次世代サステナブル素材「おからこんにゃく®」で作ったジューシーなお肉のような食感が特長のからあげ。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 植物由来のヘルシーなから揚げ

『おからこんにゃくで作った からあげ』には食物繊維が5.9g/1袋(100g)含まれております。一般的な鶏のから揚げ（皮付き）※と比べて、100g当たり5.1g多く、食物繊維を摂取いただけます。

※日本食品標準成分表（八訂）増補2023年 鶏のから揚げ（皮付き）と比（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20秒温めるだけの簡単調理。晩酌のお供やお弁当のおかずの大活躍の一品が完成。冷凍庫に常備しておけば、いつでもササッと自宅で手軽にできたてがお楽しみいただけます。

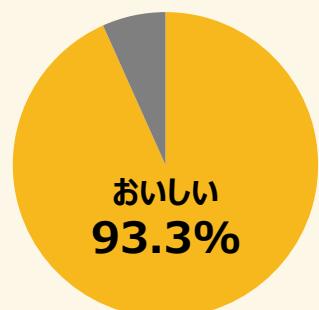
■93.3%の人が「おいしい」と評価

動物性原材料の摂取に配慮されている人を対象として『おからこんにゃくで作ったからあげ』の消費者試食調査を実施し、93.3%の人から「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ので劣りやすい食感や味わいに関しても「食感が肉そのもの」「言われなければお肉だと思う」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 104名
- ・対象商品：おからこんにゃくで作ったからあげ

Q:あなたは『おからこんにゃくで作った からあげ』を食べて、「おいしさ」についてどのように感じましたか？



N = 104

『おからこんにゃくで作った からあげ』商品概要

豆乳を搾る際の副産物である「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®」を使用した『おからこんにゃくで作った からあげ』。卵や乳を使わず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。そのまま食べても、レモンを絞っておいしい和風ベースの味わいをお楽しみいただけます。食物繊維を5.9g/1袋(100g)含んでおり、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 からあげ

内容量：100g

価格：490円（税込）

発売日：2023年12月15日（金）

URL：<https://shoku-tasu.jp/products/si-0003-001>

※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。

※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。

ひと手間加えるだけでアレンジの幅が広がる

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た『おからこんにゃくで作った からあげ』。オンラインショップではアレンジレシピもご紹介しておりますのでぜひご覧ください。

アレンジレシピ「照り焼き風ライスバーガー」

BEYOND FREEの『ライスバーガー プレーンパンズ』に『おからこんにゃくで作った からあげ』とレタス・トマトを挟んだライスバーガーアレンジ。照り焼き風味に仕立てることで、お子様も好む味わいに仕上げました。

※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。



「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。

- 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/

※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。