

## BEYOND FREEから植物由来の原材料で仕上げた 『豆乳のカップデザート アップル』を新発売

2024年1月23日（火）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：松田要輔）は、おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」から、動物性原材料不使用の『豆乳のカップデザート アップル』を2024年1月23日（火）よりオンラインショップにて発売いたします。

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。



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。

### 動物性原材料不使用の「豆乳のカップデザート」シリーズに「アップル」が仲間入り！

BEYOND FREEは、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おります。

販売開始当初から人気ラインナップの1つである「豆乳のカップデザート」シリーズは、これまでに「マンゴー」「ストロベリー」「宇治抹茶」「アールグレイ」の4種の味わいを提供してまいりました。動物性原材料不使用ながらもコクのある牛乳のような味わいと、茶葉やフルーツの贅沢な香りが楽しめる点をご好評いただき、小腹がすいたときの間食はもちろん、本やテレビを見ながらのリラックスタイム、お子様のおやつ、食後のデザートなどさまざまなシーンでお楽しみいただいております。

そしてこの度、同シリーズにフルーツの定番である「アップル」味が新登場。林檎の甘酸っぱくてさわやかな香り・味わいのカップデザートをお届けいたします。お召し上がりいただくときは自然解凍でたったの約10分。解凍時間をお好みに合わせて調節いただくことで、ムースやアイス食感といった複数のお召し上がり方もお楽しみいただけます。

NEW



アップル



マンゴー



ストロベリー



宇治抹茶



アールグレイ

## 『豆乳のカップデザート アップル』の5つの商品特長

### ①美味しさの秘訣は独自の豆乳調味技術

豆乳をベースに仕上げたムースやホイップクリームは、当社独自の豆乳調味技術により、大豆が苦手な方でもお楽しみいただける味わいを目指しました。大豆特有の風味をしっかりと抑えつつ、アップルの香りを引き立たせることで、動物性原材料不使用（※）ながらもコクのある牛乳のような味わいとさわやかな香りを一緒にお楽しみいただけます。

### ②てんさい糖でやさしい甘さに

北海道産の「てんさい」という植物から作られたてんさい糖は、特徴としてまろやかな甘みとコクを生み出すことができる調味料です。本商品も優しい甘さで仕上げております。

### ④自然解凍時間の調節で食感が変わる

約10分自然解凍していただくとムースの状態で、また半解凍であれば、アイスの状態でもお召し上がりいただける商品となっております。お客様のお好みで食べ方をお楽しみいただけます。



### ③食感が楽しい層仕立て

米粉とアーモンドで作ったクランブルに豆乳を原料としたアップルムースとアップルゼリーを重ねております。トッピングの豆乳ホイップクリーム、ダイスアップルと一緒に食べて食感をお楽しみください。

### ⑤ひとつひとつ丁寧に手作業でデコレーション

職人が心を込めてケーキを作るように、工場でも手作業でトッピングをデコレーションするなど、商品一つひとつを丁寧に仕上げています。

※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。

## 『豆乳のカップデザート アップル』 商品概要



### 豆乳のカップデザート アップル

内容量：1個

通常価格：490円（税込）

発売日：2024年1月23日（火）

URL：<https://shoku-tasu.jp/products/de-0022-001>

動物性原材料不使用の本商品は、アップルの香りとさっぱりとした味わいが楽しめる商品です。また、植物由来のてんさい糖を使用することで、まろやかな甘みとコクを生み出しました。また、「豆乳のカップデザート」シリーズは「マンゴー」、「ストロベリー」、「宇治抹茶」、「アールグレイ」と他4種類のフレーバーをラインナップしており、その時々で気分をフレーバーをお選びいただけます。

### ◆「豆乳のカップデザート」シリーズ

- 豆乳のカップデザート マンゴー <https://shoku-tasu.jp/products/de-0019-001>
- 豆乳のカップデザート ストロベリー <https://shoku-tasu.jp/products/de-0018-001>
- 豆乳のカップデザート 宇治抹茶 <https://shoku-tasu.jp/products/de-0017-001>
- 豆乳のカップデザート アールグレイ <https://shoku-tasu.jp/products/de-0021-001>

## 「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思いから、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/](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：松田 要輔

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/>