

【新発売】BEYOND FREEから洋食メニューが新登場！ 植物由来の原材料で作ったグラタン、スープなど3品

2025年1月9日よりオンラインショップで販売開始

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、BEYOND FREE（ビヨンドフリー）から、初の洋食メニューとして、植物由来の原材料で仕上げた「トウモロコシとお米で作ったペンネのグラタン」、「食べるスープ ミネストローネ（2種のスーパーフード入り）」、および洋食にぴったりなベーカリー「石窯ブル」を、2025年1月9日（木）よりオンラインショップにて発売いたします。

冬にぴったりな植物性の洋食メニューをぜひこの機会にご賞味ください。

オンラインショップURL：<https://beyond-free.jp/>



おいしさ・満足感と簡便性を兼ね備えた植物由来の洋食メニューを手軽に

これまでBEYOND FREEでは、植物由来の原材料で仕上げた簡単調理の冷凍食品を複数展開してまいりました。そしてこの度、お客様のご要望にお応えし、BEYOND FREEとして初の洋食メニュー「トウモロコシとお米で作ったペンネのグラタン」、「食べるスープ ミネストローネ（2種のスーパーフード入り）」、および洋食に合うベーカリー「石窯ブル」を新発売いたします。

忙しい毎日を過ごす方に向けて、電子レンジや自然解凍など手軽に準備ができる設計はもちろんのこと、おいしさ・食事としての食べ応え・満足感をしっかりと感じられる具材たっぷりの仕上がりを意識して商品開発を進めてまいりました。時間のない朝食や夕食に彩りを添える一品として、ぜひお試しください。

商品概要



※写真はイメージです

トウモロコシとお米で作ったペンネのグラタン

トウモロコシ粉と米粉で作ったペンネと、北海道産の4種の野菜を彩りよくトッピングしたグラタンです。原材料に乳製品を使用せず、豆乳クリーム・豆乳クリームバター・野菜ブイオンなど植物由来の原材料でコクがありクリーミーな味わいに仕上げました。ペンネのもっちりとした食感と野菜の自然な甘みがやさしい味わいの一品です。

URL：<https://beyond-free.jp/products/si-0006-001>



食べるスープ ミネストローネ（2種のスーパーフード入り）

ローストアマニを具材に採用し、プチプチとした食感ととろみで満足感のある“食べるスープ”に仕上げました。オメガ3系脂肪酸が一食で1.6g摂れるのもうれしいポイントです。北海道産のたまねぎ、じゃがいも、にんじんを使用しています。具材たっぷりで、ココナッツオイル、野菜ブイオン、ハーブで味の深みを加えたミネストローネが、忙しい毎日の食に彩りを添えます。

URL：<https://beyond-free.jp/products/si-0007-001>



石窯ブール

石窯製法で外はパリッと中はしっとり、もちり食感が味わえるハード系の食事パンです。エキストラバージンオリーブオイルを使用し、風味豊かに仕上げました。朝食からディナーまで、幅広く活躍する万能な食事パンです。

URL : <https://beyond-free.jp/products/be-0033-001>

商品名	内容量	調理方法
トウモロコシとお米で作ったパンネのグラタン	200 g	・電子レンジ
食べるスープ ミネストローネ（2種のスーパーフード入り）	180g	・電子レンジ ・ボイル
石窯ブール	1個	・自然解凍

「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」とは

BEYOND FREE

体にうれしいこと。地球に優しいこと。どちらももちろん大事。だけど、食事の楽しみやおいしさも同じくらい大切にしたい。だから私たちは植物由来の食事をとらえなおしました。大切にしたのは「素材」です。これまでのプラントベースとは異なる新しい発想で植物素材をメニューごとに厳選。味や見た目はもちろん、香りや食感にまでこだわって植物由来の新しいおいしさを目指しました。BEYOND FREEは植物由来の可能性を信じ、素材の力を模索しながら新しいおいしさを届けていきます。

- ・ オンラインショップ : <https://beyond-free.jp/>
- ・ 公式Instagram : https://www.instagram.com/beyondfree_jp/
- ・ 公式X（旧Twitter） : https://twitter.com/beyondfree_jp
- ・ 公式TikTok : https://www.tiktok.com/@beyondfree_jp
- ・ 公式YouTube : https://www.youtube.com/channel/UC-34S_xTH-jzzRjf3ZiK07w

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

本社所在地：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/>

※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。

【お客様から商品に関するお問い合わせ先】
テーブルマーク株式会社 お客様相談センター
TEL : 0120-087-578
URL : <https://www.tablemark.co.jp/inquiry/index.html>