

【新発売】沖縄の海の恵み「パプロバ」と爽やかな辛さとコクを楽しむ！ 植物由来の「パプロバグリーンカレー」

2025年3月13日（木）よりBEYOND FREE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、BEYOND FREE（ビヨンドフリー）から、沖縄の海で生まれた海野菜「パプロバ」を使用した植物性「パプロバグリーンカレー」を2025年3月13日（木）より発売いたします。具材には4種のグリル野菜を使用し、スパイスの香りと爽やかな辛さの中にも深いコクやまろやかさを感じられる味わいに仕上げました。

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

BEYOND FREE



沖縄生まれの海野菜「パプロバ」を使用した植物性グリーンカレー

植物由来の原材料で仕上げた「パプロバグリーンカレー」は、沖縄生まれの海野菜「パプロバ」を配合した新しいタイ風グリーンカレーです。

ココナッツミルクをベースに、4種のグリル野菜（ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす）を使用し、食べ応えのある一品に仕上げました。さらに、複数のスパイスやハーブの芳醇な香りが食欲をそそり、爽やかな辛さの中に深いコクとまろやかさが感じられるグリーンカレーはご飯だけでなく、ナン、パンなどにもよく合います。フコキサンチンが豊富な「パプロバ」を300mg（1食180g当たり・仕込み時）使用しており、一般的なグリーンカレーと比べて鮮やかな緑色が特徴的。冷凍食品なのでストックができ、サクッと食べたい一人ランチや忙しい日の夕食に、手軽にお楽しみいただけます。

注目のサステナブル新素材「パプロバ」とは？



「パプロバ」は、微細藻類の一種で、60種類以上の栄養素を含み、特にカロテノイドの一種であるフコキサンチンを高濃度に含有していることが特徴です。沖縄の海で採取、培養されたパプロバは、鮮やかな緑色も特徴的で料理に取り入れることで見た目にも美しい仕上がりになります。

微細藻類と総称される藻類の中には、たんぱく質やミネラル、脂質などの栄養素を豊富に含むものや、バイオマスとして適した種があり、その生産効率の高さや栄養価から、食品やエネルギーとしての利用に近年注目が集まっています。また、環境負荷の少ない培養プロセスが可能な点からサステナブルな素材としても期待されます。

冷凍だからおいしい。「パブロバグリーンカレー」おすすめポイント

1 ハーブとスパイスの香りを引き出す“急速凍結”

レトルトで販売されることの多いカレーですが、レトルトの場合、調理工程で高温の加熱処理を加えるため、スパイスの香りが失われたり、素材本来の食感が損なわれやすいといった課題がありました。

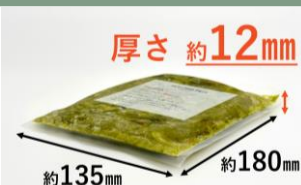
BEYOND FREEの「パブロバグリーンカレー」は冷凍状態でお届け。作り立てのスパイスやハーブの芳醇な香りを急速凍結によってそのまま閉じ込めました。ごろっと入ったなすやピーマンの食感もお楽しみいただけます。

2 植物性ながらもコク深い味わいを実現

植物由来の原料で仕上げた本品は、タイ料理の定番調味料である魚醤（ナンプラー）を使用していません。代わりに植物性の2種の香味調味料を組み合わせることで出汁感を持たせ、深いコクと旨み、満足感のある味わいを実現しました。

3 厚さ約12mm！薄型パウチでストックしやすい

パウチに入った本商品は、厚さ約12mmと薄型！冷凍庫で場所を取らないのもうれしいポイントです。ストックしておけば、食べたいときに、いつでもすぐに出来立ての味をお楽しみいただけます。



商品概要



パブロバグリーンカレー

内容量：180g

調理方法：ポイル

袋を開けずに凍ったまま沸騰したお湯の中で約7分間温めてください。

URL：<https://beyond-free.jp/products/si-0008-001>

※原材料をさかのぼった起源原料や製造工程等において、一部植物由来でない原材料が含まれる場合があります。

「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>