

【新発売】BEYOND FREEから雑穀ライスバーガー全5種類が登場
5種の雑穀入りライスバンズがおいしい からだ想いのワンハンドフード
2025年10月8日(水)よりオンラインショップにて発売開始

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、「BEYONDFREE（ビヨンドフリー）」から、新商品「雑穀ライスバーガー」を2025年10月8日（水）よりオンラインショップにて発売いたします。

ラインナップは、ビビンバ味、ガパオライス味、てりやき味、きのこ生姜あん、キーマカレー味の5種類。レンジで温めるだけで、雑穀と具材の満足感を手軽に楽しめます。

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

BEYOND FREE



手軽においしく雑穀を取り入れられる、新感覚の雑穀ライスバーガーが誕生

5種の雑穀（もち麦、丸麦、発芽赤米、焙煎挽割大豆、発芽玄米）をブレンドしたライスバンズは、雑穀特有の様々な食感を楽しむことができます。絶妙な食感を実現した新感覚の雑穀ライスバーガーです。中の具材には野菜やきのこなどを3種類以上厳選し、満足感のある味わいに仕上げました。ワンハンドで手軽に食べることができ、レンジで温めるだけの簡単調理のため、朝の忙しい時間の朝食から、オフィスでのランチ、夜食まで、あらゆるシーンで活躍します。

商品概要



雑穀ライスバーガー ビビンバ味

ごま油の香ばしい風味とコチジャンの旨辛が絶妙にマッチした本格的なビビンバ味。もやし、キクラゲ、たけのこ水煮などを具材として採用し、様々な食感が楽しめる仕様に仕上げました。

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



雑穀ライスバーガー ガパオライス味

爽やかなバジルの香りと、ピリ辛の味付けが食欲を刺激する一品。たまねぎ、赤ピーマン、バジルの3種の野菜などを具材として採用し、本格的なエスニック味に仕上げました。

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

※URL(商品ページ)は、発売日である10月8日（水）より公開予定です。



雑穀ライスバーガー てりやき味

コクがある甘辛なてりやき味。ごぼう、にんじん、たまねぎの3種の野菜などを具材として採用し、親しみやすく、幅広い世代に愛される王道の味付けに仕上げました。

URL : <https://beyond-free.jp/products/cr-0005-001>



雑穀ライスバーガー きのこ生姜あん

ぶなしめじ、まいたけ、エリンギの3種のきのこなどを具材として採用し、生姜あんの爽やかな香りを楽しめる味付けに仕上げました。

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



雑穀ライスバーガー キーマカレー味

スパイシーながらもまろやかで深みのある味わい。にんじん、たまねぎ、赤ピーマンの3種の野菜などを具材として採用し、子どもから大人まで楽しめる本格的なカレー味に仕上げました。

URL : <https://beyond-free.jp/products/cr-0009-001>

※URL(商品ページ)は、発売日である10月8日(水)より公開予定です。

全フレーバー、動物性原材料不使用商品となっております。

※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。

「BEYOND FREE (ビヨンドフリー)」とは

BEYOND FREE

がんばりたくないけど、自分にやさしくしたい日は、温めるだけでおいしい、植物由来の冷凍ミール。BEYOND FREEは「おいしいものを我慢せず、でもちゃんとした食生活を送りたい」そんな等身大のきもちに寄り添います。

植物由来なのにおいしくて、お腹いっぱい食べられて満足。そんな食事を目指してメニューごとに植物素材を厳選しました。

味や見た目はもちろん、香りや食感までこだわり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/

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>