

【新発売】BEYOND FREE 業務用新スイーツ**【植物生まれの豆乳クリームカップケーキ】****2026年2月1日より全国発売開始**

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、植物由来の冷凍ミールブランド「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」より、「植物生まれの豆乳クリームカップケーキ」を、2026年2月1日（日）より発売いたします。本商品は、原材料に卵・乳・小麦粉を使用せず、豆乳やおから、てんさい糖などの植物由来の素材で作った業務用の冷凍スイーツです。濃厚で満足感のある味わいを実現し、ヴィーガンやベジタリアンなどプラントベースを選ぶ方にも、そうでない方にも、安心してご提供・お召し上がりいただけます。

*本品製造工場では、小麦・乳成分・卵を含む製品を生産しております

**手間なく提供でき、デザートとして使いやすい業務用スイーツの新商品が登場****1. 卵・乳・小麦粉不使用でもふわふわのスポンジと濃厚なクリームを実現**

豆乳や米粉、おからなどの植物由来の素材でふわふわに焼き上げたスポンジ生地に、バニラ風味の豆乳ホイップクリームをトッピングしました。クリーム部分は、大豆特有のにおいを抑えながら、コクのある濃厚なホイップクリームに仕上げました。

2. てんさい糖使用

甜菜（別名・砂糖大根）という植物から作られた、まろやかでコクのある甘さのてんさい糖などで甘みを付けています。

3. アレンジ自由自在なシンプルな設計

スポンジ生地とクリームのためのシンプルな設計で、アレンジは自由自在。フルーツを添えれば華やかなデザートに、ソースをかけたりピックを飾るだけでも、見た目がぐっと引き立ちます。

4. プチサイズのポーションタイプ

プチサイズのポーションタイプのため、使い方も自由自在。セットメニューのプチデザート等にもご利用いただけます。

5. 簡単調理

室温で約20分解凍するだけの簡単オペレーションでご提供いただけます。予め解凍しておく必要がなく、提供まで時間がかからないので、ロスが出にくいのもポイントです。



※写真は全てデコレーションイメージ

植物生まれの豆乳クリームカップケーキ

動物性原材料を使わずに濃厚で満足感のある味わいを実現した、プラントベースを選ぶ方にも、そうでない方にも安心してご提供いただけるスイーツです。

- 商品サイズ：約φ40mm×30mm
- 荷姿：約120g(10個)×9袋(1.08kg)入×2合
- 調理方法：フィルムをはがしてから、解凍してお召し上がりください。冷蔵庫解凍（約5℃）で約30分、室温（約25℃）で約20分

- ※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。
- ※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。

商品に関するお問い合わせ・サンプル送付等をご希望の方は、下記フォームよりご連絡をお願いいたします。

テーブルマーク業務用 お問い合わせフォーム：<https://www.tablemark.co.jp/business/form/input.html>

「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。