

【業務用新商品】BEYOND FREE「おやさいパン（食物繊維入り）」 「植物生まれの豆乳クリームカップケーキ ココア」 2026年8月1日より全国販売開始

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、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、新商品「おやさいパン（食物繊維入り）」「植物生まれの豆乳クリームカップケーキ ココア」の2品を、2026年8月1日（土）より全国発売いたします。これらの商品は、卵や乳といった乳幼児期に多いアレルギーに配慮しながらも、動物性原材料を使わず、植物由来の素材にこだわって開発しました。アレルギーをお持ちの方やヴィーガンの方といった食制約のある方にも、食制約のない方にも、安心してご提供・おいしくお召し上がりいただけます。

*本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています



*画像は盛り付け例です

保育現場で求められるアレルギー対応・栄養バランス・調理負担軽減、を実現する新たな選択肢

保育園における給食は、子どもたちの成長と発達を支える重要な役割を果たしています。そのため、栄養バランスへの配慮に加え、アレルギーへの対応など、一人ひとりに合わせた食事提供が求められています。一方で、給食現場では人手不足や業務負担の増加も課題となっており、献立作りや調理・提供における負担の軽減も重要なテーマとなっています。今回発売する2商品は、こうした背景を踏まえて、植物由来の素材を使用し、乳幼児期に多い乳や卵のアレルギーに配慮して開発したものです。



国府津保育園
主任保育士様

アレルギーがある子もない子と一緒に同じメニューが食べられるのはうれしい。

アレルギーについては子ども同士もわかっていて、アレルギーがある子は「僕のメニューはこれ」と理解しています。ただ、「今日はみんな一緒にのメニューだよ」と伝えるととてもうれしそうなので、アレルギーがある子もない子も同じメニューが食べられるとよいなと思っていました。「おやさいパン」は、乳・卵不使用とおもえないほどもちり・ふんわりとしていて、みんなで同じものをおいしく食べられるのはとても魅力的に感じます。



(株)幼稚園給食
栄養士様

栄養面やアレルギー対応のことを考えると、パンのバリエーションが少ないのが悩みでした。

国の基準に沿って献立を決めており、食物繊維とカルシウム、鉄分を補える献立を作るよう心がけていますが、食材だけで栄養素を充足させるのには日々苦労していました。また、栄養面だけでなくアレルギーのことも考えると、パンのバリエーションが少ないのも悩みのひとつでした。「おやさいパン」は、子どもが好きな味付けで、乳・卵不使用な上に食物繊維も補える点がすごく魅力的に感じました。

アレルギーに対応するときは、調理工程に時間がかかるのも悩みのひとつでした。

アレルギー対応を行うとき、基本的には通常食と除去食の担当を分けて調理しています。1人で調理しなければいけない現場では、除去食を作ってから通常食を作っているため負担が大きいです。みんなで同じものを食べることができれば、そういった悩みも解決できるので嬉しいです。

商品情報

おやさいパン（食物繊維入り）

野菜と果物のミックスジュースを練りこんだ、食物繊維が摂れるヘルシーパン



野菜と果物のミックスジュースを生地に練りこんだロールパンです。
卵・乳原材料を使わずに、しっとりもちりとした食感に仕上げました。
食物繊維入りで、不足しがちな食物繊維をパンで手軽に摂取することが可能です。カゴメ「野菜生活100」を使用しています。

※本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています

商品名	荷姿	調理方法
おやさいパン （食物繊維入り）	10個×10袋入/2合	・ 自然解凍 ・ 電子レンジ ・ コンベクションオープン（スチームモード）

商品を試した園児の93%が「おいしかった」と回答

発売に先立ち、認定こども園ならびに保育園 計4施設にて試食会を実施しました。試食した園児 120名のうち、112名が「おいしかった」と回答しました。また当日は、園児に加え職員の皆様にも試食いただきました。保育士の皆様からは、アレルギーに配慮できる点や食物繊維が摂取できる点について高評価いただいたほか、「緑色を見るだけで野菜を連想して食べてくれない子も多い。この商品はほんのりとした甘みと園児が好きそうな味付けでぱくぱく食べてくれそうなので負担が軽くなりそう」といった声も寄せられました。

▶ 試食イベントの詳細はこちら：<https://beyond-free.jp/blogs/magazine/f-c-0174>



職員の皆様 試食会の様子



園児の皆様 試食会の様子



園児の皆様 試食会の様子

植物生まれの豆乳クリームカップケーキ ココア

原材料に小麦・乳・卵を使わずに植物素材で作上げた人気商品から、新フレーバーが登場



原材料に卵・乳・小麦粉を使わずに、しっとりふんわりと焼き上げたココアスポンジ生地に、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。植物由来ながらコクのある、まろやかな甘さに仕上がっています。スポンジ生地とクリームだけのシンプルな設計だから、アレンジは自由自在。フルーツを添えれば華やかに、シーンに合わせてお使いいただけます。

※本品製造工場では、小麦・卵・乳成分を含む製品を生産しています

商品名	荷姿	調理方法
植物生まれの 豆乳クリームカップ ケーキ ココア	120g(10個)×9袋(1.08kg)入×2合	・ 冷蔵庫解凍 ・ 自然解凍

▼商品に関するお問い合わせ・サンプルをご希望の方は、以下フォームよりご連絡をお願いいたします▼
BEYOND FREE 業務用お問い合わせフォーム：<https://beyond-free.jp/blogs/b2b/b2b-form>

本製品は、動物性原材料不使用商品となっています。

- ・ 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。
- ・ 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



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。