

ぐるなび×テーブルマーク 「BEYOND FREE」を使用したメニューフェア 11月14日（金）まで好評開催中

～加盟飲食店とともにBEYOND FREEの新たな魅力を発信～

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、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）が展開するブランド「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」の新たな魅力の発信を目的とした共同企画として、メニューフェアを飲食店4店舗にて好評開催中です。開催期間は、2025年10月15日(水)から11月14日(金)までとなります。



本フェアでは、「植物生まれのクロワッサン」や、おかからとこんにゃくを組み合わせた「おにゃくから揚げ」など、「BEYOND FREE」製品を使った新しいレシピを加盟飲食店と開発し、ご提供いただくことで、「BEYOND FREE」の新たな魅力を発信するとともに、認知拡大を図ることを目的としています。期間中は、参加各店舗が「BEYOND FREE」の製品特性を活かして開発した、フェアでしか味わえないオリジナルティ溢れるメニュー全21品を提供します。

ぐるなびは、「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと事業を推進しています。今後も、飲食店の売上拡大や企業・自治体の課題解決を支援するサービスの創出に積極的に取り組んでまいります。

■開催概要

フェア名称：BEYOND FREE 25年秋 メニューフェア

開催期間：2025年10月15日（水）～11月14日（金）

参加店舗：オーロラ（東京都文京区）

<https://r.gnavi.co.jp/g123000/>

APRON The DINER（東京都千代田区）

<https://r.gnavi.co.jp/ke33udwt0000/>

アジアンレストラン バジル 丸の内店（東京都千代田区）

<https://r.gnavi.co.jp/bn8ypj8n0000/>

牡蠣とワイン酒場 FISHMANS SAPPORO（北海道札幌市）

<https://r.gnavi.co.jp/g8zbt9s0000/>

主催：テーブルマーク株式会社、株式会社ぐるなび



提供メニュー例

※コラボレーション期間内に、提供が早期に終了する可能性があります。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp



「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。

- テーブルマーク 公式サイト： <https://www.tablemark.co.jp/>
- BEYOND FREE 公式オンラインショップ： <https://beyond-free.jp/>
- 公式Instagram： https://www.instagram.com/beyondfree_jp/

BEYOND FREEは、植物由来の素材にこだわったプラントベース商品*を展開しております。

※BEYOND FREEでは、動物性原材料を使用せず、植物由来の原材料からなる食品全般をプラントベースと呼んでいます。

※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。

※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。