

BEYOND FREEが自然豊かな地で体と心を癒す 日帰りウェルネス・リトリート「Be myself」に植物由来のフリー食を提供！

イベント開催日：2023年6月24日（土）9:00～15:00

お客様一人ひとりの食に関する価値観や関心に寄り添って、特定の食材や成分を使わずに本格的な味わいが楽しめる、おいしさで選ぶフリー食『BEYOND FREE（ビヨンドフリー）』を展開する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：吉岡清史）は、株式会社大泉工場が2023年6月24日（土）に開催する「Be myself」をテーマにした、自身の体と心を通して「つながり」を探究する日帰りウェルネス・リトリートイベントにて植物由来の原材料で作ったフリー食を提供することを決定しました。



■「Be myself」をテーマにした日帰りウェルネス・リトリートとは

株式会社大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）の運営する「OKS CAMPUS」（オー・ケー・エス・キャンパス）は、キャンパスから発信するさまざまな体験を通して、人や環境にとって、ポジティブな気づきときっかけを与える場所を目指しています。

そして、本イベントは、「Be myself-みんなとつながり、じぶんとつながる」をテーマに3つのウェルネス・クラスとアフターパーティーを楽しめる、日帰りのウェルネス・イベントです。イベントでは、ヨガインストラクターやDJ、自立整体ナビゲーター、アニマルフロー・インストラクターといった特別講師を迎え、体と心を存分に動かし、癒し、そして繋がる「心地よいじぶん時間」を提供いたします。

■協賛の背景

BEYOND FREEは、2023年1月の販売開始以降、お客様一人ひとりの食に関する価値観や関心に寄り添って、特定の食材や成分の使用に配慮しながらも本格的なおいしさを追求した食品を提供しています。多様な食生活を送るお客様一人ひとりに向き合いながら、“食べたいものを、自由に選択できて、おいしく食べられる”そんな心も体も満たされる食事/食体験の創造を目指し、様々な活動に取り組んでおります。そしてこの度、心と体の健康を実現する本イベントの趣旨に賛同し、協賛することを決定しました。

プログラム最後のアフターパーティーにて、BEYOND FREEの人気商品であり動物性原材料不使用の「ライスバーガー 大豆ミート 焼肉味/生姜焼き味」、そして「プラントベース ミニケーキ チョコ/柚子」をご提供いたします。

■ウェルネス・リトリート 概要

- ・日時：2023年6月24日（土）9時～15時
- ・場所：「OKS CAMPUS敷地内 WAREHOUSE」（埼玉県川口市領家5-4-1）
- ・参加費：
 - 一般：8,800円（税込）/人
 - 大泉工場NISHIAZABU送迎付きチケット：10,000円（税込）/人 ※8名様限定
 - ※飲食代含め、以下全てチケット代金に含まれています
 - ・3つのウェルネスクラス
 - ・心と体が喜ぶヴィーガン・フード、スナック、コンブチャ他
- ・主催：株式会社大泉工場（<https://www.oks-campus.com/>）
- ・お申し込みページ：<https://bemysself-okscampus.peatix.com/view>

■プログラム 詳細

09:30-09:45 イントロダクション

09:45-10:30『カラダとココロのウォームアップ！』by Masaki

はじめは「アニマルフロー」というエクササイズをメインに、一緒にカラダとココロをウォームアップ！
どんな方でも安心して動けるスペシャルフローで気持ちよくカラダを動かし、ココロとカラダをすっきりさせていきます。

10:30-11:00 Snack Time!

11:00-12:00『カラダとココロをやわらかくする』by Marie

「自力整体」という自分で自分の体をほぐす動きで、ウォームアップであたためた体をやわらかくしていきます。

12:10-13:00『じぶんとつながる』by Maiko & DJ Satoshi Miya

音楽と共にを行うメディテーションやジャーナリング（自身への問いかけに答えて書くワーク）を通じて『わたしとつながる』を体験していきます。

13:00-15:00『みんなとつながる』After Party！（ヴィーガンフード・コンブチャ付き）

体験を共に過ごした仲間と一緒に、美味しく優しい食事を囲みながらのアフターパーティータイム！プラントベースカフェ 1110 CAFE/BAKERYと _SHIP KOMBUCHA を囲んで「みんなとつながる」タイム！

■ご提供商品

BEYOND FREEの人気商品であり、動物性原材料不使用の「ライスバーガー 大豆ミート 焼肉味/生姜焼き味」、そして「プラントベース ミニケーキ チョコ/柚子」をご提供いたします。

ライスバーガー 大豆ミート 焼肉味 / 生姜焼き味



ライスバーガー 大豆ミート 焼肉味

表面はカリッと、中はふっくら仕上げた醤油味のライスバンズで、醤油、コチジャン、豆板醤、りんごピューレなどで味付けした大豆ミートを挟んだ、焼肉味のプラントベースライスバーガーです。（本品に含まれるアレルギー物質：小麦・大豆・りんご）

ライスバーガー 大豆ミート 生姜焼き味

表面はカリッと、中はふっくら仕上げた醤油味のライスバンズで、醤油、生姜、ニンニクを効かせたあっさり生姜ダレで味付けした大豆ミートを挟んだ、生姜焼き味のプラントベースライスバーガーです。（本品に含まれるアレルギー物質：小麦・大豆・りんご）

※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。

プラントベース ミニケーキ チョコ / 柚子



プラントベース ミニケーキ チョコ

植物由来の原材料で仕上げたプラントベースのチョコケーキ。クッキーのようなサクサクとした生地は、濃厚でリッチなチョコの味わいを引き立てます。食べた方を魅了する一品です。（本品に含まれるアレルギー物質：アレルゲン：アーモンド・大豆 ※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。）

プラントベース ミニケーキ 柚子

植物由来の原材料で仕上げたさっぱりとした柚子の味わいが楽しめるプラントベースのミニケーキです。さわやかな柚子の香りが贅沢なひとときを彩ります。（本品に含まれるアレルギー物質：アレルゲン：アーモンド・大豆 ※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。）

※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。

■ 株式会社大泉工場について

社名：株式会社大泉工場

本社所在地：埼玉県川口市領家5-4-1

代表取締役：大泉寛太郎

設立：1938年3月（1917年3月創業）

資本金：20,000,000円

事業内容：FUTURE FUN FOOD（ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売）・Goodnature（コールドプレスジュースマシン販売、修理）・KOMBUCHA（_SHIP KOMBUCHA製造・販売）・1110 CAFE / BAKERY・大泉工場NISHIAZABU・CAMPUS（スペースレンタル、JUKUBOX、（ARTISAN）FARMERS MARKET KAWAGUCHI）

HP：<http://www.oks-j.com/>

■「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」

**BEYOND
FREE** おいしさで選ぶ
フリー食。

からだの状態や、大切にしている価値観。さまざまな理由から多様な食生活を送る一人ひとりのために。たとえば卵や乳、肉類、塩分、糖質などの特定の食材・成分をカットしながらも本格的な味わいを提供したいという思いから、おいしさで選ぶフリー食“BEYOND FREE（ビヨンドフリー）”は生まれました。食べたいものを、食べたいときに、選ぶことができる。食の根底にあるそのたのしみとともに、お届けします。

【BEYOND FREEの販売はこちら】

食+（ショクタス）オンラインショップURL：<https://shoku-tasu.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

設立日：2010年1月1日

代表取締役社長：吉岡 清史

本店所在地：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：[テーブルマーク公式HP](#)



テーブルマーク株式会社