

BEYOND FREEから初秋にぴったりな新フレーバーが登場！

『豆乳クリーム ロールケーキ アールグレイ』

『豆乳のカップデザート アールグレイ』を新発売

～オンラインショップ「食+（ショクタス）」2023年8月29日（火）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：吉岡清史）は、おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」から、動物性原材料を使わない『豆乳クリーム ロールケーキ アールグレイ』・『豆乳のカップデザート アールグレイ』を、2023年8月29日（火）よりオンラインショップ「食+（ショクタス）」にて新発売します。秋の始まりにぴったりな贅沢な味わいを、冷凍便でお届けいたします。

食+（ショクタスURL）：<https://shoku-tasu.jp/>



BEYOND
FREE おいしさで選ぶ
フリー食。

BEYOND FREEの人気商品からアールグレイフレーバーが登場

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います。

この度、BEYOND FREEの中でも人気の動物性原材料不使用の『豆乳クリーム ロールケーキ』・『豆乳のカップデザート』から、アールグレイフレーバーが新ラインナップとして加わります。アールグレイの茶葉を使用、ベルガモットがもつ柑橘風味豊かに仕上げました。ご自身へのご褒美や、大切な人と過ごすティータイムに、ぜひ味わっていただきたい商品です。

今後もBEYOND FREEでは、好きな食べ物を自由に選択し、お腹いっぱいになる幸せをお届けできるよう、アレルギー配慮商品や動物性原材料不使用の商品など、バリエーションの拡充を図り、毎日に幸せを届けてくれる食を「もっとうれしく、もっとたのしく」する活動に取り組んでまいります。



「豆乳クリーム ロールケーキ アールグレイ」

アレルギー「卵」・「乳」不使用。簡単便利なトレー入りデザート。しっとりとした食感のスポンジにアールグレイの茶葉を混ぜ込み、アールグレイ風味の豆乳ホイップクリームを合わせたロールケーキです。



4つのポイント

- ① 独自のノウハウで実現した、原材料に卵・乳・小麦不使用ながらも「ふくら」「しっとり」した食感のスポンジ生地
- ② テーブルマークの独自技術で大豆特有の独特の風味を感じさせない味わい
- ③ まろやかな甘みとコクを生み出す植物由来のてんさい糖を使用
- ④ ひとつひとつ丁寧にロール状を手作業でつくるこだわり

商品概要

- 内容量：1個 ● 価格：490円（税込）
- URL：<https://shoku-tasu.jp/products/de-0020-001>

※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。

「豆乳のカップデザート アールグレイ」

動物性原材料不使用。簡単便利なカップ入りデザート。豆乳原料にアールグレイの茶葉を混ぜ込んで作ったムースにアールグレイ風味のゼリー、クリームをトッピング。米粉とアーモンドで作ったクランブルが食感のアクセントになっています。



4つのポイント

- ① 大豆特有の独特の風味を抑えつつ、フレーバーをひきたたせる豆乳の調味技術
- ② まろやかな甘みとコクを生み出す植物由来のてんさい糖を使用
- ③ 手作業でクリームなどのデコレーションをトッピングするなど、商品ひとつひとつ丁寧に仕上げています
- ④ 自然解凍で約10分でお召しあがりいただけるため、小腹がすいたとき・急な来客などにも便利なデザートです

商品概要

- 内容量：1個 ● 価格：490円（税込）
- URL：<https://shoku-tasu.jp/products/de-0021-001>

※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。

＼ちよっぴりお得な食べ比べセットも／

豆乳クリーム ロールケーキ アールグレイ&豆乳のカップデザート アールグレイ 食べ比べセット



動物性原材料不使用のアールグレイフレーバーデザート2種（豆乳クリーム ロールケーキ アールグレイ、豆乳のカップデザート アールグレイ）を組合わせた食べ比べセットです。

セット商品概要

- 内容量：2種×1個 ● 価格：930円（税込）
- URL：<https://shoku-tasu.jp/products/se-0017-001>

※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。

BEYOND FREEのデザートのお楽しみ方

BEYOND FREEでは、アレルギー配慮やプラントベースのデザートを複数展開しております。アレルギーの気になるお子様・ご家族や、動物性原材料を控えたい方など、ぜひ皆様でお召し上がりください。

・紅茶といっしょにアフターヌーンティー

おうちでゆったりカフェタイムはいかがですか？緑茶や紅茶・コーヒー等、お好みのティーに合わせてペアリングをお楽しみいただけます。

ロールケーキはプレーン・チョコにアールグレイ、カップデザートはストロベリー・宇治抹茶・マンゴーにアールグレイが加わって、味のラインナップもさらに豊富になりました。

・小腹がすいたときや急な来客にも

ロールケーキもカップデザートも自然解凍で約10分待つだけでお召し上がりいただけます。冷凍保管できますので冷凍庫に常備しておくと便利です。



「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」とは

**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想いから、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。

- ・ 食+（ショクタスURL）：<https://shoku-tasu.jp/>
- ・ 公式Instagram：https://www.instagram.com/shokutasu_official/

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：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：<https://www.tablemark.co.jp/>