

2026年秋季 業務用冷凍食品 新商品のご案内

26年7～9月 新商品14品 リニューアル品4品を全国発売

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、2026年秋季業務用冷凍食品として、26年7月～9月より新商品14品、リニューアル品4品を全国発売します。料飲・外食産業における慢性的な人手不足を背景に、調理工程の簡略化や品質の安定化に貢献する商品のラインナップを強化。調理現場の負担を軽減しながら安定した提供を支え、「食事をうれしく、食卓をたのしく。」という価値につなげていきます。

【外食向け】

焼成冷凍パン

素材と製法にこだわった、「グラン」シリーズを含む焼成冷凍パンが新登場

《新商品》



グランバタークロワッサン

（欧州産発酵バター使用）



複数の小麦粉をブレンドし、欧州産発酵バターの豊かな香りを引き立てたクロワッサンです。香ばしく、サクサクとした食感と、軽やかな口当たりが特長です。

《新商品》



グランブリオッシュ



国産発酵バターと卵を使用し豊かなコクとまろやかな甘みが広がります。自然なツヤのある焼き上がりで、さまざまな提供シーンに適した商品です。

《新商品》



ミニ食パン（全粒粉入り）



トーストやサンドイッチなどのベースにも使いやすいシンプルなミニ食パンです。香ばしい風味と粒感が楽しめる全粒粉入りです。

《新商品》



石窯リュスティック



国産小麦の小麦粉を配合した多加水生地にライ麦粉とエキストラバージンオリーブオイルを加え、生地本来の自然な味わいを引き出します。

提供前のリベイクで、焼きたて品質へ

焼成冷凍パンは、提供前にリベイクすることで、香ばしい香りと焼きたてのようなおいしさをお楽しみいただけます。外はサクッと、中はふんわりとした食感に仕上がリ、ピュッフェはもちろん、料理に添えるシーンでも、ベストなタイミングで焼きたて品質のパンを提供できます。また、自然解凍よりも短時間で提供できるため、忙しい現場でも効率的なオペレーションを実現します。

商品	160℃	170～180℃
グランバタークロワッサン	約7分	約6分
グランブリオッシュ	約6分	約5分30秒
石窯リュスティック	約7分	約6分



【外食向け】

デザート

《新商品》

フリーカットケーキ りんごのタルト
(タルトタタン風) (ホール) M



※デコレーションイメージ

こだわりのシロップに漬けたりんごを敷き詰め、シナモンを効かせたナパージュで風味豊かに仕上げました。りんごの食感を楽しめるタルトタタン風の一品です。

※りんごは、りんご加工品を使用しています

《新商品》

フリーカットケーキ スパイス香る
ストロベリーとクランベリーケーキ



※提供イメージ

シナモンとナツメグがほんのり香るドライクランベリー入りの生地、ストロベリークリームを重ねました。スパイスの奥行きある余韻が楽しめる大人の味わいのケーキです。

《新商品》

カット済みロールケーキ
ブルーベリー&ブラックココア



※デコレーションイメージ

コントラストのある見た目が特長のロールケーキです。ココア生地でブルーベリークリームを巻き上げ、爽やかな酸味と甘さのバランスが楽しめます。

バンケット

《新商品》3種チーズとかぼちゃのクリームグラタン(トリュフ仕立て)

かぼちゃを主役にブロッコリーを合わせた、秋冬らしい彩りのクリームグラタンです。ホワイトソースにゴーダチーズとチェダーチーズを加え、パルメザンチーズやチェダーチーズ等を使ってトッピングした、黒トリュフの芳醇な香りが広がるコク深くまろやかな味わいが特長の一品です。



※調理イメージ

【外食・惣菜向け】

畜肉加工品

《新商品》自然解凍 鶏ハツ炭火焼



※調理イメージ

コリコリとした歯ごたえが特長の希少部位、鶏ハツを備長炭で焼き上げました。表面に工場で抽出した鶏油を塗って炭火で焼くことで、炭火の香りを感じ、噛むたびに旨みが広がります。自然解凍での提供にも対応しています。

《新商品》自然解凍 鶏ハラミ炭火焼



※調理イメージ

プリプリとした食感が特長の希少部位、鶏ハラミを備長炭で焼き上げました。表面に工場で抽出した鶏油を塗って炭火で焼くことで、おいしそうな焼き目と香ばしい風味を引き出しました。自然解凍での提供にも対応しています。

《新商品》蓮根と鶏ひき肉のフライ



※調理イメージ

食感の良い蓮根に、鶏ひき肉とキャベツ・玉ねぎ・にんじん・いんげんの4種野菜を合わせた旨み豊かな肉だねを合わせました。主菜としても使いやすい商品です。

【外食・惣菜向け】

スナック

《新商品》ごつつ厚いモダン焼き（背脂豚醤油）



※調理イメージ

お好み焼き生地存在感のある太麺を重ね、ふんわりと香ばしく焼き上げたボリューム感のあるモダン焼きです。刻みにんにく、背脂、豚醤油スープ、角切りチャーシューを生地に加え、背徳感と中毒性のある味わいに仕上げました。キャベツともやしをふんだんに使用し、1食で1/3日分の野菜が摂取できます。※

※1日の野菜摂取目安量350gに対し、1/3を使用（厚生労働省「健康日本21」より）

【給食・外食向け】

プラントベース

植物由来の冷凍ミールブランド「BEYOND FREE」（ビヨンドフリー）より業務用2品が新登場

《新商品》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生地に練りこんだロールパンです。卵・乳原材料を使用せず、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



※提供イメージ

《新商品》植物生まれの豆乳クリームカップケーキ ココア

原材料に小麦粉・卵・乳を使用せず、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げています。

※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



※デコレーションイメージ

テーブルマークでは、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/植物生まれと呼んでいます。

※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

※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

＜新商品＞

主要チャネル	カテゴリ	商品名	荷姿	調理方法	発売月
外食	焼成冷凍パン	グランバタークロワッサン (欧州産発酵バター使用)	10個×10袋入/2合	・オープン ・自然解凍	8月
	焼成冷凍パン	グランブリオッシュ	10個×10袋入/2合	・自然解凍 ・オープン	8月
	焼成冷凍パン	石窯リュスティック	10個×8袋入/2合	・オープン ・自然解凍	8月
	焼成冷凍パン	ミニ食パン（全粒粉入り）	24枚(両端2枚を含む)×6袋入/2合	・自然解凍	8月
	デザート	フリーカットケーキ りんごのタルト (タルトタタン風) (ホール) M	369g×6台入(2.214kg) /2合	・冷蔵庫解凍 ・自然解凍	8月
	デザート	フリーカットケーキ スパイイス香る ストロベリーとクランベリーのケーキ	385g×6本入(2.31kg) /2合	・冷蔵庫解凍 ・自然解凍	8月
	デザート	カット済みロールケーキ ブルーベリー&ブラックココア	180g(20カット)×10本入 (1.8kg)/3合	・冷蔵庫解凍 ・自然解凍	8月
	バンケット	3種チーズとかぼちゃのクリームグラタン (トリュフ仕立て)	1kg×4トレイ入(4kg)/2合	・オープン	8月
外食・惣菜	畜肉加工品	自然解凍 鶏ハツ炭火焼	500g×12袋入(6kg)/2合	・自然解凍 ・冷蔵庫解凍 ・オープン ・レンジ ・油ちょう	8月
	畜肉加工品	自然解凍 鶏ハラミ炭火焼	500g×12袋入(6kg)/2合	・自然解凍 ・冷蔵庫解凍 ・オープン ・レンジ ・油ちょう	8月
	畜肉加工品	蓮根と鶏ひき肉のフライ	780g(30個)×6袋入 (4.68kg)/2合	・油ちょう	8月
	スナック	ごつつ厚いモダン焼き (背脂豚醤油)	4.8kg(16枚入)/2合	・スチームオープン ・オープン	7月
給食・外食	プラントベース	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 ・スチームオープン	8月
	プラントベース	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袋入 (1.08kg)/2合	・冷蔵庫解凍 ・自然解凍	8月

商品一覧

<リニューアル品>

主要チャネル	カテゴリ	商品名	荷姿	調理方法	発売月
給食・惣菜	中華	OKギョーザ	900g(50個)×8袋入 (7.2kg)	・油ちょう ・フライパン	9月
給食	農産調理品	ポテトカップのグラタン（ほうれん草）	2kg(40個入)/2合	・オーブン	9月
	農産調理品	ポテトカップのグラタン（かぼちゃ）	5kg(100個入)	・オーブン	9月
	農産調理品	ポテトカップのグラタン（えび）	2kg(40個入)/2合	・オーブン	9月

※本資料に記載されている内容は発表日時点の情報です。

今後の状況の変化などにより、内容が変更となる可能性がありますことを、あらかじめご了承ください

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/>

【本件に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 経営企画部 広報チーム

電話：03-3546-6802

Mail：kouhou@tablemark.co.jp

【お客様から商品に関するお問い合わせ先】

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター

電話：0120-087-578

ホームページ：<https://www.tablemark.co.jp/>