

BEYOND FREEの人気惣菜メニューに大容量パックが登場！ 『おからこんにやくで作った カツ/からあげ 500g』新発売

2024年9月30日（月）よりオンラインショップにて販売開始

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、「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」から、次世代サステナブル素材「おからこんにやく®」をベース原材料に使用した『おからこんにやくで作った カツ 500g』『おからこんにやくで作った からあげ 500g』を2024年9月30日（月）よりオンラインショップにて発売します。大容量タイプなので冷凍でストックでき、食べたい時に食べたい分だけおかずやお弁当の一品としてお楽しみください。

オンラインショップ「BEYOND FREE」URL：<https://beyond-free.jp/>

BEYOND FREE



BEYOND FREE人気惣菜メニューの大容量パックが新登場

BEYOND FREEでは、植物由来の「素材」をメニューごとに厳選し、味や見た目はもちろん、香りや食感にまでこだわり、新しいおいしさをお客様にお届けしています。

2023年12月に発売した『おからこんにやくで作った カツ』と『おからこんにやくで作った からあげ』（各100g）は、卵や肉類などの動物性原材料※を使用せず、植物由来の原材料で仕上げたジューシーな惣菜メニューとしてご好評をいただいております。

その中で「ストックしておける大容量パックが欲しい」「家族で食べたい」といったお客様の声を受け、食べたい時に食べたい分だけお楽しみいただける大容量パックの発売を決定いたしました。

販売中の100gタイプに加え、新たに各500gの大容量パックをラインナップし、主菜やお弁当、おつまみと幅広いシーンでお楽しみいただけます。



※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。

次世代サステナブル素材「おからこんにやく®」

■「おからこんにやく®」とは？

豆腐や豆乳の副産物「おから」と日本伝統食「こんにやく」を組み合わせで作った素材

- ・大地の恩恵を受けた植物由来の原材料で作った次世代サステナブル素材
- ・「おから」の食糧残渣を捨てずに有効活用しているから地球にもやさしい
- ・独自の調味加工技術との掛け合わせで「まるでお肉」の食べ応え・食感を実現
- ・ディーツフードプランニング(株)の技術を活用

※写真はイメージです

ディーツフードプランニング株式会社
HP URL : <https://deats.co.jp/>



商品概要

おからこんにやくで作った カツ 500g

豆腐や豆乳の副産物「おから」と日本の伝統食である「こんにやく」を組み合わせた「おからこんにやく®」で作った動物性原材料不使用のカツです。

食べ応えのあるしっかりとした食感ながら、一般的なとんかつ（ロース）※と比べて、カロリー約40%オフ・脂質約50%オフでヘルシーに仕上げました。たっぷり大容量なので、そのままもちろんアレンジメニューにもぴったり。

※日本食品標準成分表（八訂）増補2023年 とんかつ（ロース）と比較（100g当たり）



商品名 : おからこんにやくで作った カツ 500g

内容量 : 500g

売価 : 2,200円（税込）

発売日 : 2024年9月30日（月）

URL : <https://beyond-free.jp/products/si-0004-001>

※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。

※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。

おからこんにやくで作った からあげ 500g

豆腐や豆乳の副産物「おから」と日本の伝統食である「こんにやく」を組み合わせた『おからこんにやく®』で作った動物性原材料不使用のからあげです。

まるでお肉のような食感で、おかずの一品としても満足いただけるよう、和風ベースで飽きの来ない、ジューシーな味わいに仕上げました。たっぷり楽しめる大容量タイプなのでアレンジにもぴったり。



商品名 : おからこんにやくで作った からあげ 500g

内容量 : 500g

売価 : 2,200円（税込）

発売日 : 2024年9月30日（月）

URL : <https://beyond-free.jp/products/si-0005-001>

※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。

※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。

ひと手間加えるだけでアレンジの幅が広がる

オンラインショップでは『おからこんにやくで作った カツ』や『おからこんにやくで作った からあげ』を使ったアレンジレシピもご紹介しております。ぜひご覧ください。

※材料・調理方法の詳細はオンラインショップをご参照ください。

URL : <https://beyond-free.jp/blogs/recipe>



「BEYOND FREE (ビヨンドフリー)」とは

BEYOND FREE

体にうれしいこと。地球に優しいこと。どちらももちろん大事。だけど、食事の楽しみやおいしさも同じくらい大切にしたい。だから私たちは植物由来の食事をとらえなおしました。大切にしたのは「素材」です。これまでのプラントベースとは異なる新しい発想で植物素材をメニューごとに厳選。味や見た目はもちろん、香りや食感にまでこだわって植物由来の新しいおいしさを目指しました。BEYOND FREEは植物由来の可能性を信じ、素材の力を模索しながら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/
- ・ 公式X (旧Twitter) : https://twitter.com/beyondfree_jp
- ・ 公式TikTok : https://www.tiktok.com/@beyondfree_jp
- ・ 公式YouTube : https://www.youtube.com/channel/UC-34S_xTH-jzzRjf3ZIK07w

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：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。

【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
TEL : 0120-087-578
URL : <https://www.tablemark.co.jp/inquiry/index.html>