

BEYOND FREEの新作、多彩なフルーツの味わいが楽しめる 植物性スイーツ「フルーティーフロースンケーキ」新発売

2024年11月20日（水）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、フルーツの魅力を存分に堪能できる植物性スイーツ「フルーティーフロースンケーキ」シリーズを2024年11月20日（水）よりオンラインショップにて発売いたします。

オリジナルBOXに入れてお届けするので、ご自身用はもちろん大切な方へのギフトにもおすすめです。

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



BEYOND FREE



3層の味わいと食感で楽しむ植物性スイーツ新登場

BEYOND FREEは、フルーツの香り立つ植物性スイーツ「フルーティーフロースンケーキ」を発売いたします。

本商品は、果肉感たっぷりのフルーツソース・豆乳クリームをベースにした滑らかかつフルーティーなムース・爽やかなレモン風味の寒天ゼリーという3層構造で、温度変化とともに食感の違いを楽しむ新しい植物性スイーツです。

お召し上がり方は、冷凍庫から出して約5分の半解凍がおすすめです。また、お好みで冷凍状態でもお楽しみいただけます。

「ベリー＆アサイー」「マンゴー＆レモン」「パイン＆バナナ」の3つのフレーバーは豆乳や寒天などの植物由来の原材料との相性のよさ、3層の味わいのベストバランスを目指し、試作を重ねて作り上げました。加えて、全種類を楽しめるアソートもご用意しています。「フロースン」だから実現できた新食感スイーツで、普段のデザートタイムを特別なものに演出します。

「フルーティーフロースンケーキ」シリーズ 商品特長

フルーティーフロースンケーキ ベリー&アサイー



甘酸っぱいストロベリーとブルーベリーが織りなす芳醇なベリーソースが見た目にも鮮やかな一品。果肉感たっぷりのミックスベリーソース、スーパーフード アサイーを使用しリッチな味わいのベリームース、爽やかなレモン風味のクラッシュ寒天ゼリーを重ねました。3層の異なる味わいが織りなす、見た目にも美しい一品です。

フルーティーフロースンケーキ マンゴー&レモン



マンゴー由来の甘みと、レモンの爽やかな酸味が調和した一品。果肉感際立つマンゴーソース、フルーティーでなめらかなマンゴー&レモンムース、レモン風味寒天ゼリーが、爽やかながらもトロピカルな味わいを演出します。

フルーティーフロースンケーキ パイン&バナナ



南国フルーツのパイナップルのジューシーさとコク深いバナナの風味が溶け合い、甘みが豊かで食べ応えのある一品に仕上げております。バナナムース、ごろっと果肉感が楽しめるパインソース、レモン風味の寒天ゼリーを重ねました。抹茶をまぶしたアーモンドをトッピングし、見た目にも鮮やかな一品です。

「フルーティーフロースンケーキ」シリーズ 商品概要



ベリー&アサイー

内容量：3個

通常価格：1,500円（税込）

発売日：2024年11月20日（水）

URL：<https://beyond-free.jp/products/de-0023-001>



マンゴー&レモン

内容量：3個

通常価格：1,500円（税込）

発売日：2024年11月20日（水）

URL：<https://beyond-free.jp/products/de-0024-001>



パイン&バナナ

内容量：3個

通常価格：1,500円（税込）

発売日：2024年11月20日（水）

URL：<https://beyond-free.jp/products/de-0025-001>



アソート

・「ベリー&アサイー」、「マンゴー&レモン」、「パイン&バナナ」各1個入り

通常価格：1,500円（税込）

発売日：2024年11月20日（水）

URL：<https://beyond-free.jp/products/de-0026-001>

ギフトにもぴったりのオリジナルBOXに入れてお届け



商品はBEYOND FREEオリジナルBOXに入れてお届けします。シンプルでシーンを選ばないBOXは、贈り物にもぴったりです。

送り先の住所を知らなくてもLINEやメール等で受け取り専用URLを渡すことで気軽にギフトをお贈りいただける「eギフト」の運用も近日開始を予定しています。

eギフトとは

ギフトを贈りたい相手の住所や本名を知らなくても、LINEやメール・SNSで受け取り専用URLを渡すだけで手軽にギフトが贈れるサービスです。

「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>