

BEYOND FREE 業務用冷凍食品が新発売

2025年2月より全国販売開始

過去最多の訪日外国人旅行者により多様化する食のニーズに応える新ラインアップ

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）で初となる外食店向けの業務用冷凍食品5品を、2025年2月より全国発売します。植物由来の原材料でつくったボリュームのあるおかずやトッピングに使える素材、デザートなど幅広いラインアップでご提案いたします。BEYOND FREEであれば、多様化する食のニーズにも対応できるプラントベースメニューをご提供いただけます。



訪日外国人増加による日本の飲食店や宿泊施設の実態と新商品発売の背景

近年、訪日外国人は増加傾向^{※1}にあり、2030年には年間6,000万人の訪日を見込んでいます^{※2}。また、ベジタリアンやヴィーガンなどの世界人口も毎年増加傾向にあり、2023年には5.3億人に達しています^{※3}。それに伴い、ベジタリアンやヴィーガンなどの訪日旅行者も増加し、いま、日本の飲食店や宿泊施設では多様な外国人への対応が求められています。「ホテルのチェックイン時にベジタリアン・ヴィーガン対応を急遽求められ右往左往したことがある」「問い合わせは近年増えているが、おいしさの面で満足いくものが少ない」といった声も聞かれます^{※4}。“必要な時に必要な量だけ”使用できる冷凍食品で、個別対応が必要なシーンや突発的なリクエストにも対応いただけるメニューをご提案いたします。

※1：日本政府観光局「訪日外客統計」より <https://www.jnto.go.jp/statistics/data/visitors-statistics/>

※2：首相官邸「第24回 観光立国推進閣僚会議 配布資料」より <https://www.kantei.go.jp/jp/singi/kankorikkoku/dai24/haifusiryou.html>

※3：国土交通省観光庁「ベジタリアン・ヴィーガン/ムスリム旅行者おもてなしガイド」より <https://www.mlit.go.jp/kankochu/content/001740444.pdf>

※4：2024年実施のお取引先への聞き取り調査より

プロも認めるおいしさ「伊勢 すえよし」オーナーシェフ 田中 佑樹さん コメント



西麻布懐石料理
「伊勢 すえよし」
オーナーシェフ
田中 佑樹さん

「おいしさを諦めない」姿勢に感動。味付け、食感、食べ応え…どれをとっても大満足の仕上がりでした。

<おにやくから揚げ> 歯切れよくサクサクと食べられるので胃もたれ感もなく、いくらでも食べられそうです。

そのままでもおいしいのですが、シンプルだからこそアレンジしても良さそうですね。

<おにやくカツ> 一般的に大豆ミートは噛むと大豆特有の香りがするため、香りを感じさせない濃い味付けになっていることが多いんです。このカツであればそういった香りはせず、濃い味付けにもなっていないので、お出汁などの優しい味付けともマッチしそうです。

商品を試した9割の方がおいしいと回答

「おにやくから揚げ」を召し上がっていただき、試食アンケートを実施した結果、93.3%の方より「おいしい」と高い評価をいただいております。「まるでお肉のようなプリとした食感に驚き！弾力があり、ジューシー、噛むほどに旨味が！」「和風ベースの味付けが美味しくて、パクパクと何個でも食べられてしまう！」という声もいただいております。

調査手法：会場調査／試食アンケート 調査時期：2022年12月 対象者：動物性原材料の摂取を普段から控えている or 控えたいと思っている20～40代の男女104名



新商品 商品特長



おにやくから揚げ

豆乳や豆腐を作る際の副産物「おから」と日本の伝統食である「こんにゃく」を組み合わせせた『おからこんにゃく®』で作った動物性原材料不使用のから揚げです。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。



おにやくカツ

『おからこんにゃく®』で作ったプラントベースカツ。海外のお客様からも人気の「カツ」が動物性原材料不使用で提供できます。さまざまな食材やソースと合わせて味の変化が楽しみやすい、シンプルで飽きの来ない味付けに仕上げました。



植物生まれの明太風ペースト

動物性原材料を使用せずにとらこのようなプチプチとした食感と、調味液の配合にこだわったことで満足感のある味わいに仕上げています。さらに体にうれしい脂質・プリン体ゼロ※で罪悪感なく食べられます。

※100g当たりプリン体10mg未満をプリン体ゼロと表示



植物生まれの雲丹風ペースト

大豆ファイバーとこんにゃく粉をバランスよく組み合わせることによって雲丹特有の食感を再現。調味液の配合にこだわり、植物性とは思えないコクのある味わいに仕上げています。さらに体にうれしいプリン体75%オフ※で罪悪感なく食べられます。

※公益財団法人痛風・尿酸財団公表数値（ウニ）と比較



植物生まれのチョコタルト

原材料に卵・乳不使用※で濃厚で満足感のあるチョコタルトが味わえます。さらにタルト生地部分には小麦粉を使わず米粉、『おからこんにゃく®』のペーストを使用し、サクリとした食感が楽しめます。アパレイユ部分にもおからこんにゃくのペーストを使用し、チョコレートのようになめらかなくちどけと舌ざわりに仕上げました。

※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。

- ✓ 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。

商品情報

商品名	荷姿	調理方法
おにやくから揚げ	500g×10袋入 (5.0kg) /2合	・油ちよう ・電子レンジ ・オープン ・エアフライヤー
おにやくカツ	500g (10個) ×10袋入 (5.0kg) /2合	・油ちよう ・電子レンジ ・オープン ・エアフライヤー
植物生まれの明太風ペースト	300g×15袋入 (4.5kg)	・流水解凍
植物生まれの雲丹風ペースト	300g×15袋入 (4.5kg)	・流水解凍
植物生まれのチョコタルト	400g (8個) ×8袋入 (3.2kg) /2合	・冷蔵庫解凍 ・電子レンジ

▼商品に関するお問い合わせ・サンプルをご希望の方は、以下フォームよりご連絡をお願いいたします▼

テーブルマーク業務用 お問い合わせフォーム : <https://www.tablemark.co.jp/business/form/input.html>

「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/>

※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。