

植物性「BEYOND FREE ラーメン」新登場 本格的な味わいの 醤油、味噌、とんこつ風、担々麺 4品

2025年2月12日よりオンラインショップで販売開始

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、植物由来の原材料でつくった「BEYOND FREE ラーメン」を2025年2月12日（水）よりオンラインショップにて発売いたします。

植物性でありながらも、しっかりと満足感のある味わいが楽しめる本格派ラーメンを醤油、味噌、とんこつ風、担々麺、4種の味わいでご提案※します。

※本商品は麺とスープのセットです。お好みに合わせた具材でお楽しみいただけます。

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

BEYOND FREE



本格的なおいしさと簡便性を実現した植物性ラーメン

「動物性のラーメンには罪悪感を感じる」「プラントベースのラーメンを食べてみたい」等、お客様からのご要望を多数いただき、植物性でありながらもラーメン本来の魅力であるコクと旨みを存分に堪能できるBEYOND FREE渾身のラーメンを4種のスープで開発いたしました。

麺は配合の工夫と製麺技術によって粘りと弾力のある食感となめらかなのど越しとともに、小麦の風味と香りが味わえます。

スープは動物性原材料を使用せず、香味野菜や香味油などで深みを出すことで満足感の高い一杯を実現しました。

また、電子レンジや鍋で手軽に調理でき、いつでも食べたいときに本格的なラーメンをご家庭でお召し上がりいただけます。

麺とスープのセット商品なので、トッピング具材によって楽しみ方のアレンジは自在。動物性油脂を使用していないので、油が低温でも固まらず、冷やしラーメンにもおすすめです。

植物由来の原材料で作上げたコクと旨みあふれるラーメンを、ぜひご体験ください。

自宅ですぐに本格ラーメン！簡単3STEP

①レンジで加熱

凍ったままの麺を電子レンジ
600Wで約3分30秒加熱する。

②スープを溶かす

器に添付のスープとお湯を入れる。

③お好みで具材をトッピング

器に加熱した麺を移したら完成！
お好みの具材をのせてお召し上がりください。

※本品は鍋調理も可能です。

商品概要



BEYOND FREEラーメン（醤油）

香味野菜の旨味と深みが醤油に溶け合う、あっさりとした味わいのスープが特長です。植物性スープとコシのある麺が調和する、満足感のある一杯に仕上げました。にんにくやたまねぎの風味に、しいたけと昆布のうま味が重なり、奥行きのある味わいを生み出します。

URL : <https://beyond-free.jp/products/ud-0007-001>



BEYOND FREEラーメン（味噌）

コクのあるまろやかな味噌をベースに、香味野菜の風味が溶け合う深い味わいが特長です。動物性原材料不使用とは思えない満足感をもたらします。コシのある麺との相性も抜群で、最後の一口まで飽きのこない一杯です。

URL : <https://beyond-free.jp/products/ud-0008-001>



BEYOND FREEラーメン（とんこつ風）

とんこつらしい風味づくりに適した植物油脂を厳選し、植物性原材料でありながらも香ばしくコク味のあるクリーミーでまろやかな「とんこつ」風の白濁スープを実現しました。コシのあるなめらかな麺に本格的なスープが絡む満足感のある一品です。

URL : <https://beyond-free.jp/products/ud-0009-001>



BEYOND FREEラーメン（担々麺）

ピリッとした辛みと胡麻のまろやかさが印象的な本格派担々麺。香味野菜を使用したコクのあるピリ辛スープとコシのある麺が調和します。植物性ラーメンならではの、すっきりとした後味と深いコクのバランスをお楽しみください。

URL : <https://beyond-free.jp/products/ud-0010-001>

※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。

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>