

## BEYOND FREE × 国内最大級のサステナブル・ライフスタイル・イベントGOOD LIFE フェア おいしさで選ぶフリー食を体験できる期間限定カフェをオープン！

イベント開催日：2023年9月1日（金）～9月3日（日）

おいしさで選ぶフリー食『BEYOND FREE（ビヨンドフリー）』を展開する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：吉岡清史）は、2023年9月1日（金）～9月3日（日）に開催するSDGsに根ざした心地よい豊かな暮らし（グッドライフ）のヒントが見つかる体験型イベント「GOOD LIFE フェア 2023」に出展し、イベント期間限定でBEYOND FREEの商品を無料体験できるカフェをオープンいたします。カフェ内では、BEYOND FREEの人気商品そして近日発売予定の新商品の試食もご提供いたします。



BEYOND  
FREE おいしさで選ぶ  
フリー食。

### ■ 国内最大級となるサステナブル・ライフスタイル・イベント「GOOD LIFE フェア 2023」とは

SDGsに根ざした心地よい豊かな暮らし（グッドライフ）のヒントが見つかる体験型イベントとして日々の暮らしを心地よく、豊かにする多彩な商材とともに約350社・450ブースが集結。「GOOD FOOD&CRAFT」「住まい」「健康&ビューティ」「雑貨&ファッション」「ライフプラン」「SDGs」「オーガニック&ナチュラル」「地域の魅力〈自治体〉」の8カテゴリに分かれており、さまざまな視点でどなたでもお楽しみいただけるイベントです。メインステージでは、さかなクンや伊沢拓司さんなど豪華出演陣とともに、ライフスタイルに関わる身近なテーマ、環境問題、食の安全、防災などについて考えるトークショーを実施するなど全国から厳選した食が提供されます。

### ■ 出展の背景

BEYOND FREEは、2023年1月の販売開始以降、お客様一人ひとりの食に関する価値観や関心に寄り添って、特定の食材や成分の使用に配慮しながらも本格的なおいしさを追求した食品を提供しています。多様な食生活を送るお客様一人ひとりに向き合いながら、“食べたいものを、自由に選択できて、おいしく食べられる”そんな心も体も満たされる食事/食体験の創造を目指し、食制限のある方もない方も共に食事を楽しんでいただけるよう“カベのないレストラン”と題したイベントを開催する等、さまざまな活動に取り組んでおります。

そしてこの度、グッドライフを実現する1つの食の選択肢として、BEYOND FREEをご提案すべく、会場内にブース出展することを決定しました。

ブースでは、食制限のある方・ない方に関係なく、多くの方に気軽に立ち寄っていただき、そのおいしさを体験いただけるよう、人気商品を余すことなく試食提供いたします。ぜひ“BEYOND FREEカフェ”にお越しください。



※イラストはブースのイメージです

## ■ 来場者限定 試食商品について

イベント開催中に“BEYOND FREEカフェ”にお越しいただいた方には、アレルギー特定原材料等28品目不使用の「玄米ブレッド」プレーン・あまくさ晩柑・ブルーベリーの3種、卵・乳不使用の「豆乳クリームロールケーキ」プレーンとチョコの2種、動物性原材料不使用の「ライスバーガー 大豆ミート」焼肉味と生姜焼き味の2種の試食品をご用意しております。さらに今回イベントに限り、近日発売予定・未公開の新たなBEYOND FREE商品をご試食いただけますので、奮ってご参加ください。※試食品はなくなり次第終了となりますので、予めご了承ください。

### <試食品一覧>



#### アレルギー特定原材料等28品目不使用

##### 玄米ブレッド（プレーン・あまくさ晩柑・ブルーベリー）

玄米を丸ごとペースト化することで、素材由来の風味を生かしながら、しっとり、ふんわり、もちりとした食感をお楽しみいただける玄米ブレッドです。小麦パンと比較して、ビタミンB1、B6、Eの含有量が多いのも特長。食物アレルギーをお持ちの方・グルテンに配慮されている方にもお召し上がりいただけます。



#### 卵・乳不使用

##### 豆乳クリームロールケーキ（プレーン・チョコ）

アレルゲン「卵」・「乳」不使用、そして簡単便利なトレー入りデザート。しっとりとした食感のスポンジに、豆乳ホイップクリームを合わせたロールケーキです。動物性原材料不使用でも、しっかり濃厚な味わいを実現しました。

※本品製造ラインでは小麦・卵・乳成分を含む製品を製造しております。  
※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。



#### 動物性原材料不使用

##### ライスバーガー 大豆ミート（焼肉味・生姜焼き味）

表面はカリッと、中はふっくら仕上げた醤油味のライスバンズで、味付けした大豆ミートを挟んだプラントベースライスバーガーです。電子レンジ調理で簡単手軽にお召し上がりいただけます。

※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。

※写真は商品の盛り付け例です

## ■「GOOD LIFE フェア 2023」概要

- ・日時：2023年9月1日（金）10:00-18:00 / 9月2日（土）10:00-18:00 / 9月3日（日）10:00-17:00
- ・内容：豪華出演陣によるトークイベントやSDGsを自分ゴト化する体験型の企画、試食会など
- ・主催：朝日新聞社
- ・場所：東京ビッグサイト 東2・3ホール  
（東京都江東区有明3-11-1）
- ・アクセス：りんかい線 国際展示場駅徒歩7分  
ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅徒歩3分
- ・予想規模：出展 350社／450ブース
- ・入場：事前登録制  
大人：前売り¥1,000／当日¥1,300  
（招待コードをお持ちの方と、ビジネスでのご来場は無料）  
高校生以下：無料



## ■「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」とは

**BEYOND  
FREE** おいしさで選ぶ  
フリー食。

からだの状態や、大切にしている価値観。さまざまな理由から多様な食生活を送る一人ひとりのために。たとえば卵や乳、肉類、塩分、糖質などの特定の食材・成分をカットしながらも本格的な味わいを提供したいという想いから、おいしさで選ぶフリー食“BEYOND FREE（ビヨンドフリー）”は生まれました。食べたいものを、食べたいときに、選ぶことができる。食の根底にあるそのたのしみとともに、お届けします。

- ・ 食+（ショクタスURL）：<https://shoku-tasu.jp/>
- ・ 公式Instagram：[https://www.instagram.com/shokutasu\\_official/](https://www.instagram.com/shokutasu_official/)

## ■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：吉岡 清史

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/>