

BEYOND FREEから、植物由来×もちもち食感の新シリーズ「米粉麺」が登場！ 『米粉麺でつくった汁なし担々麺』『米粉麺でつくった彩り野菜まぜそば』新発売

2023年12月12日（火）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：吉岡清史）は、おいしさで選ぶフリー食「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」から、独自開発した米粉麺を使った、動物性原材料不使用の『米粉麺でつくった汁なし担々麺』と『米粉麺でつくった彩り野菜まぜそば』を2023年12月12日（火）よりオンラインショップにて発売いたします。長年、冷凍うどんの技術を培ってきたテーブルマークがこだわり抜いて開発した「米粉麺」のもちもちとした食感を、植物由来の具材と共に楽しみください。

オンラインショップ「食+（ショクタス）」URL：<https://shoku-tasu.jp/>



BEYOND FREE

おいしさで選ぶフリー食。

BEYOND FREEから独自開発した米粉麺を使った商品を発売

BEYOND FREEは、2023年1月の販売開始以降、特定の食材や成分の使用に配慮しながらも変わらぬ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”そんなからだもこころも満たされる食事/食体験の創造を目指し、様々な活動に取り組んでおります。

そしてこの度、「1食分で楽しめる主食メニューのラインナップを拡充して欲しい」というお客様のご要望にお応えし、独自開発した米粉麺を用いて、植物由来の原材料で仕上げた『米粉麺でつくった汁なし担々麺』と『米粉麺でつくった彩り野菜まぜそば』を新発売いたします。

今後もBEYOND FREEでは、好きな食べ物を自由に選択し、お腹いっぱいになる幸せをお届けできるよう、商品の拡充を図り、毎日に幸せを届けてくれる食を「もっとうれしく、もっとたのしく」する活動に取り組んでまいります。



「米粉麺でつくった汁なし担々麺」「米粉麺でつくった彩り野菜ませそば」商品特長

特長①こだわりの味付け&充実したトッピング



米粉麺でつくった汁なし担々麺

担々麺の味の決め手となる、大豆ミートを使用した肉みそ風ソースは、ヘルシーながらも濃厚なピリ辛で、食欲をそそります。



米粉麺でつくった彩り野菜ませそば

ラー油をベースとした油そば風のソースに、彩りの良い5種具材（大豆ミート、ほうれん草、もやし、にんじん、きくらげ）が絡み合うピリ辛な味わい。

特長②動物性原材料不使用

大豆ミートを使用し、動物性原材料不使用※で仕上げました。食制約のある方でもお召し上がりいただけるバリアフリー仕様ながら、本格的なおいしさにこだわりました。

※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せん。

特長③独自開発したもちもち食感の米粉麺

厳選した米粉を主原料として、うどんのようなもちもち食感の中太麺を独自開発しました。お米の香りがふんわりと香る中太麺は、濃いめの味付けと相性抜群です。

特長④トレー付き・電子レンジで簡単調理

忙しい日も、本品なら電子レンジ調理であつという間に出来上がり。パツと食べたい昼食シーンではトレーのまま、夕食シーンではお皿に移し替えても召し上がれます。

独自開発したもちもち食感の米粉麺をご紹介します！

通常うどんの主原料となる小麦粉にはグルテンが含まれており、生地を“繋ぎ”となる役割があります。一方、米粉にはグルテンが含まれないため、製麺する際に生地がまとまりづらい・途中でできてしまうなど、製造工程において試行錯誤しなければならない場面が多々ありました。しかし、これまで培ってきた冷凍うどんのノウハウを活かし、今回、独自開発のおいしい「米粉麺」の商品化実現に至りました。



ポイント①理想の“もちもち食感の実現”

見た目は同じように見える米粉でも、その性質や成分は様々です。理想の“もちもち食感”の麺を実現するため10種類以上の中から最適な米粉を厳選し、水分量の配合を調整することで理想の実現に至りました。



ポイント②米粉ならではの製造方法の工夫

こだわりの米粉を使用しているからこそ、小麦粉での製麺とは全く違った工夫をしています。米粉と水分を混ぜる際にはべたつかないように短い時間でよく混合。また生地の厚さについても、小麦粉を主原料とするラーメンやうどんのように同じ比率で伸ばしていくのではなく、最初は厚く切り出し前で一気に薄くすることで途中で切れてしまうことなく米粉麺シリーズにぴったりの中太麺に仕上げています。

『米粉麺でつくった汁なし担々麺』 商品概要



商品名：米粉麺でつくった汁なし担々麺

内容量：1食(324g)

価格：490円（税込）

発売日：2023年12月12日（火）

URL：<https://shoku-tasu.jp/products/ud-0005-001>

※本品は原材料の一部に「小麦」が含まれます。

※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。

『米粉麺でつくった彩り野菜ませそば』 商品概要



商品名：米粉麺でつくった彩り野菜ませそば

内容量：1食(275g)

価格：490円（税込）

発売日：2023年12月12日（火）

URL：<https://shoku-tasu.jp/products/ud-0006-001>

※本品は原材料の一部に「小麦」が含まれます。

※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（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。

- オンラインショップ：<https://shoku-tasu.jp/>
- 公式Instagram：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/>

※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。