

「食をたのしむ、人生をたのしむ」お客さまのためのスーパーマーケット



フレスト通信

天満橋・寝屋川店

(第2号)2024.7.3

ハレの日はやっぱり和牛♪

宮崎生まれの宮崎育ちの黒毛和牛。その黒毛和牛のうちの肉の格付け(※)で4等級以上のものが“**宮崎牛**”として販売されます。※脂のさし具合・肉の色・脂の色や質・肉の締まりや質感などから専門の格付員が行います。

通常のお肉ももちろん
おいしいですが、和牛ならではの
旨み・甘み・香りは格別です。

家族のお祝い事や季節の
行事など、こころの**ハレの日**は
せっかくなので和牛でお祝いしたいですね♪



天満橋・
寝屋川店

「日本人はカツオぜよ！」

創業150年を超える高知県土佐市のかつおぶし屋の浜吉ヤさんが作る、**高知のソールフード“サラダかつお”**。カツオを焼き上げ、旨みと脂を閉じ込めた手でほぐれる優れものです。ほぐして醤油、サラダに、お茶漬けに、マヨネーズと七味と和えておつまみに。

ほぐしてごはんといっしょに醤油・みりんできれいに味付けして炊けば高知名物・かつお飯です。





ふっくらおいしい国産うなぎのうな重を

もともと立夏前の18日間を土用（どよう）といい、牛・瓜・梅干し・うどんなど、うのつく食べ物を食べていたそうです。その風習をもとに、「**土用の丑の日**は**うなぎの日**」と、うなぎを食べる風習を広めたのは発明家の平賀源内だったとか（諸説あります）。

暑くなる前に精の付くうなぎを食べるということは理にかなっていたのでしょうか。

鹿児島県の地下水豊富な養殖場で、酸素豊富な環境で運動し独自のエサをモリモリ食べたうなぎ（**旨水の鰻**）をかば焼きに。ふっくらおいしい**国産うなぎのうな重**、ぜひご賞味ください。

長尾・松井山手店

水はけのよい砂丘地で育った金沢すいか

石川県は金沢市の日本海に面した砂丘地帯で育てられるのが“金沢すいか”です。水はけのよい砂丘地はすいかの適地です。

豊富な地下水をくみ上げて栽培しており、昼夜の寒暖差が大きいことで歯ざわりのよいシャキシャキ感とみずみずしい甘さとさわやかな香りで人気です。

ウリ科のすいかはおいしく食べつつ、水分補給になるのでうれしいですね。



「食をたのしむ、人生をたのしむ」お客さまのためのスーパーマーケット



フレスト通信

香里園店

香里園店

(第2号)2024.7.3

ふっくらおいしい国産うなぎのうな重を

もともと立夏前の18日間を土用（どよう）といい、牛・瓜・梅干し・うどんなど、うのつく食べ物を食べていたそうです。その風習をもとに、「土用の丑の日はうなぎの日」と、うなぎを食べる風習を広めたのは発明家の平賀源内だったとか。（諸説あります）

暑くなる前に精の付くうなぎを食べるといことは理にかなっていたのでしょう。

鹿児島県の地下水豊富な養殖場で、酸素豊富な環境で運動し独自のエサをモリモリ食べたうなぎ（旨水の鰻）をかば焼きに。ふっくらおいしい国産うなぎのうな重、ぜひご賞味ください。

↑ 予約販売と、土用の丑の日の7/24のみの店頭販売となります

美味しいなすは実が重い♪

実がなるトマトやなす、きゅうりなどの果菜類は食べると体を中から冷やしてくれるといわれており、夏こそ食べたいやつらです。（実は寒さに弱いので、涼しいところか新聞にくるんで野菜室へ）

店頭ではまずは手に取ってみてください。

しっかりと育ったなすは実ががつまっているので重みがあり、焼いたり・揚げたり・炊いたりとも味を吸ってなすのうまみもあっておいしいですよ♪

おいしいなすは
ズシと重い



がつまっている
証処です

手にとって
みてください

コラム：お客様との会話がモチベーションの源

セルフサービスが基本のスーパーマーケットでは、要望や疑問があってもなかなかスタッフに声をかけづらいのものです。そこでフレストは、そんなお客様とスタッフとの壁をなくしたいと考えました。

お肉売場、魚売場では対面販売を基本に。お客様が欲しい分だけすぐにご用意します。

「今日はこんなメニューにしたいんだけど、良いところを切って」。

「今日のオススメの魚をさばいてくれる?」。

肉や魚だけではなくありません。野菜売り場にも今日の一番があります。

あちこちで明るい声が飛び交う活気のある売場は、まるで専門店が軒を連ねる商店街のよう。「〇〇さんは居る?」と指名買いが多いのもフレストの特長です。

どうぞスタッフにお気軽に声をおかけいただき、おすすめを尋ねてみてください。

担当者もお客様とお話することは 大きな楽しみ

**全店
共通**

お客様の声はモチベーションの源であり、アイデアの宝庫です。

会話のなかから、「もっとこんな商品が望まれていることをバイヤーに伝えよう」「次はこうしよう」「こんなサービスをしたら喜ばれるかも」と、日々たくさんの気付きをいただいています。

お客様のご要望にお応えして、笑顔を見せていただくことが私たちの喜びなのです。

FRESH=新鮮であること。REST=安心であること。この2つを組み合わせ、最上級=ESTを目指すスーパーマーケット、フレスト (FREST) です

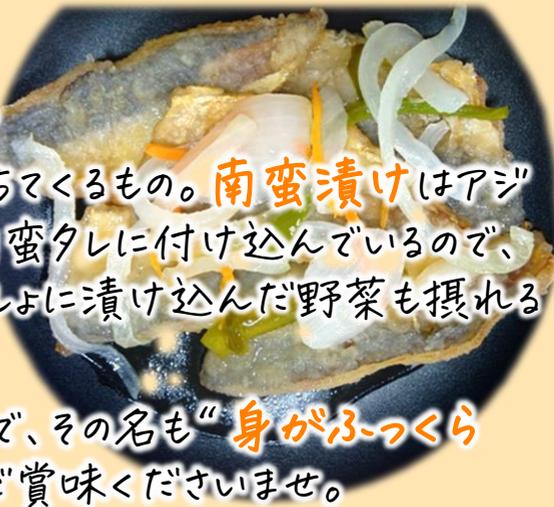


暑いときは南蛮漬けを

惣菜売り場の**新商品**です。

暑い日が続くと、食欲も落ちてくるもの。**南蛮漬け**はアジの竜田揚げに、お酢入りの南蛮タレに付け込んでいるので、あっさりとして食べやすく、いっしょに漬け込んだ野菜も摂れる夏場にはうれしい料理です。

身の厚いアジを選んでいるので、その名も“**身がふっくらしたアジの南蛮漬**”、ぜひご賞味くださいませ。



国産いちごをぜいたくに使ったプリンとゼリー

加工後も風味のよい甘酸っぱい味わいが特徴の国産いちご・ゆめのかのピューレをたっぷり贅沢に使った**京阪ザ・ストア オリジナル**のプリンとゼリーです。

プリンは少しババロア感もある
ぷるぷる&ふわふわの口当たり。

ゼリーはいちごの粒が残ったやわらかめのちゅるんと食感です♪



**全店
共通**

夏の風物詩・わらび餅

初夏から夏にかけて人気のわらび餅。

最近人気のとろ〜り食感のわらび餅です。

国産きな粉の風味の良さと国産の麦芽糖のやさしい甘さに、わらび餅のほどよい弾力ととろ〜り食感♪

量は多めの160g入りです。きな粉も多めですので残ったら牛乳やヨーグルトに混ぜていただいてもおいしいですよ。



※京阪ザ・ストアはフレストを運営する会社です

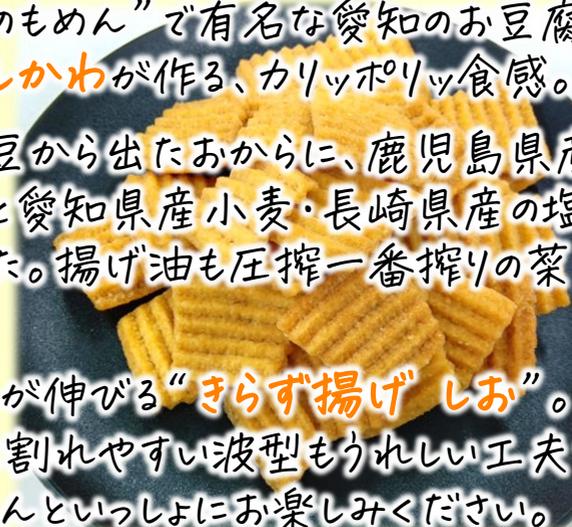
お豆腐屋さんが作るおからせんべい

「**こどもの歯固めのためになるお菓子**を」との親御さんのご要望から生まれたちよつと堅めのおからせんべいです。

“究極のきぬ”や“至高のもめん”で有名な愛知のお豆腐屋さん **おとうふ工房いしかわ**が作る、カリッホリッ食感。

自社製100%の国産大豆から出たおからに、鹿児島県産のほんのりした甘さの粗糖と愛知県産小麦・長崎県産の塩と主原料にもこだわりました。揚げ油も圧搾一番搾りの菜種油です。

素朴でうまい、ついつい手が伸びる“**みらず揚げ**”しお”。小さなお子さんでもパリッと割れやすい波型もうれしい工夫です。ぜひお子さんやお孫さんといっしょにお楽しみください。



フレストのInstagramが開設しました♪

先月から始まりました、「**食をたのしむ、人生をたのしむ**」皆さまへ向けた、おすすめの商品を紹介させていただくフレスト通信に続き、フレストの**Instagram**を開設しました。

商品の裏側やおいしい食べ方、そして産地や製造現場の視察レポートなど、フレスト通信だけでは書ききれない事柄をInstagramで写真も交え、発信いたします。

アカウント名は**frest_market**です。

Instagramをご利用の方はぜひ検索もしくは右のQRコードを読み込んでいただくと店のページにつながります。

お店の商品でお気に入りのものがありましたら**#frest_market**や**#フレスト**と入れて投稿いただけたらうれしいです。

**全店
共通**

