

「食をたのしむ、人生をたのしむ」お客さまのための



フレスト通信

香里園
(第3号)
2024.8.3



うなぎのかば焼きと厚焼き玉子の太巻がお得!

暑気払いの王道といえば 精の付く“うなぎ”ってことで
暑いこの時期、人気の太巻 (巻寿司部門第2位)
“うな玉太巻”が期間限定でお買得に♪

通常5貫398円 (1貫約80円)
が**8貫498円**に!
(1貫約62円)

原料のうなぎは
肉厚で脂の乗った
太物です。バイヤー、
下げ過ぎちゃいます~!
お買得です!!



香里園店

大人も子どもも懐かしくおいしい♪

動物の形に焼き上げたビスケットに
カラフルな砂糖 (ヨーキ) をかけた
可愛らしく 昔懐かしい
シンプルなおいしさのお菓子です♪
大人も子どもも

楽しくおいしい“どうぶつヨーキ”、
お子さん・お孫さんと一緒にどうぞ♪



「食をたのしむ、人生をたのしむ」お客さまのための



フレスト通信

長尾・松井山手
(第3号)
2024.8.3



うなぎのかば焼きと厚焼き玉子の太巻がお得!

暑気払いの王道といえば 精の付く“うなぎ”ってことで
暑いこの時期、人気の太巻 (巻寿司部門第2位)
“うな玉太巻”が期間限定でお買得に♪

通常5貫398円 (1貫約80円)
が**8貫498円**に!
(1貫約62円)

原料のうなぎは
肉厚で脂の乗った
太物です。バイヤー、
下げ過ぎちゃいます~!
お買得です!!



**長尾・
松井山手店**

京都府城陽市より 朝採りのいちじくが!

京都府城陽市の木津川の近くの井上治さんの
園地から、**朝採り**のいちじくがやってきます。

いちじくは実が柔らかいため、遠隔の産地
のものは少し早採りになりがちです。
城陽市の井上さんのものは樹上で熟
したものを朝採ってすぐに店に届きます。

甘味が強く酸味も程よい品種
ドーフィンが**10月頭まで**入荷予定です。
ぜひ鮮度抜群のいちじくをお試しく下さい♪



「食をたのしむ、人生をたのしむ」お客さまのための



フレスト通信

寝屋川
(第3号)
2024.8.3



「お茶会の手土産になるお菓子を」

厳島神社のおひざ元にある、もみじ饅頭で有名なやまだ屋の看板菓子が**桐葉菓**（とうようか）です。

広島の上田宗箇流の茶道家元から、「お茶会の手土産になるお菓子を」との要望に応え、試行錯誤から生まれた和菓子です。

もち粉でできた**もちもちの薄皮**と、こしあんと粒あんを職人が絶妙なバランスで配合した**やまだ屋独自の合わせ餡**の織りなす味わいは絶品です。

常温、冷蔵だけでなく、冷凍庫で凍らせると違った食感が楽しめます。オーブンで軽く焼いていただくと、表面はカリッ、中はほっこり。まるで焼きたてのようなおいしさに♪



京都府城陽市より 朝採りのいちじくが!

京都府城陽市の木津川の近くの井上治さんの園地から、**朝採り**のいちじくがやってきます。

いちじくは実が柔らかいため、遠隔の産地のものは少し早採りになりがちです。

城陽市の井上さんのものは樹上で熟したものを朝採ってすぐに店に届きます。

甘味が強く酸味も程よい品種
ドーフィンが**10月頭まで**入荷予定です。

ぜひ鮮度抜群のいちじくをお試しください♪



寝屋川店

「食をたのしむ、人生をたのしむ」お客さまのための



フレスト通信

天満橋
(第3号)
2024.8.3

Instagramはじめました!!



@frest_market

「お茶会の手土産になるお菓子を」

厳島神社のおひざ元にある、もみじ饅頭で有名なやまだ屋の看板菓子が桐葉菓（とうようか）です。

広島の上田宗箇流の茶道家元から、「お茶会の手土産になるお菓子を」との要望に応え、試行錯誤から生まれた和菓子です。

もち粉でできたもちもちの薄皮と、こしあんと粒あんを職人が絶妙なバランスで配合したやまだ屋独自の合わせ餡の織りなす味わいは絶品です。

常温、冷蔵だけでなく、冷凍庫で凍らせると違った食感が楽しめます。オーブンで軽く焼いていただくと、表面はカリッ、中はほっぺり。まるで焼きたてのようなおいしさに♪

炊きたてのご飯に混ぜるだけ♪

北海道産とうもろこしをお出汁で炊いた“とうもろこし混ぜご飯の素”です→

2合の炊きたてのご飯に混ぜるだけ、簡単においしいとうもろこしご飯ができます。

黄色いとうもろこしの色目もきれいで香りよく食欲をそそります!

とうもろこし好きな人のための お手軽おいしい “混ぜご飯の素” ぜひぜひお試しくださいませ♪



天満橋店

なかやま牛のおいしさの秘密

“なかやま牛”は広島と岡山にある3農場で、健やかに育った交雑牛（黒毛和種×乳用種）たちです。

牛が育つなかやま牧場の創業者中山伯男さんの「わが子を育てるごとく牛の世話をする」との教えに従い、牛飼いスタッフの皆さんが、IT技術などを取り入れつつ、牛に負担がないよう牛舎のスペースを広くし、除角せず、爪切りは昔ながらの方法でと、新旧織り交ぜながら「牛のため」にあらゆる工夫をしています。

また牛の食欲が増すよう、トウモロコシの蒸し方や亜麻仁由来の成分を加えるなどエサを工夫する中で、脂の口どけのよい赤身肉がおいしいお肉になりました。



全店
共通

京阪ザ・ストア オリジナル納豆です

門真市のエイコー食品が作る、納豆が苦手な方も食べられると話題の**極光**（きわひかり）納豆に、オリジナルの関西風納豆タレを付けました。

北海道産特別栽培大豆を使用。かき混ぜると糸を引きやすいのでしっかり混ぜてふわふわにしてどうぞ。



大阪名物、昔懐かし“ひやしあめ”

麦芽糖飴をお湯で溶き、すったショウカを入れた飴湯を冷やしたから“ひやしあめ”。

江戸末期から飲まれていたらしく、関東や東海でも親しまれていたものが戦後、空襲被害の少なかった関西圏でのみ製造業者が残り今に至るとか。

暑気払いに麦芽糖や黒糖の甘みとショウカなんともやさしく。割り方いろいろ、冷水・お湯・炭酸・牛乳・焼酎・ウイスキーなど。かき氷にかけるもよしです。



日本人なら大豆でしょ♪

大豆は“畑のお肉”とも言われ、良質の植物性たんぱく質が摂れる食材です。そんな大豆をたっぷり摂れる大豆惣菜3点盛り♪

大豆入りのひじき煮に、枝豆入りの白あえ、自社で煮込んだ高野豆腐。身体を作るたんぱく質、おいしく摂りたいですね。



京阪ザ・ストアはフレストを運営する会社です

コラム：フレストでなくてはできないことを探して

地域の皆様に対して、質の高い「食」をお届けするのがフレストの使命。ただモノを売って終わり、ではなく、食べてみてどうだったのか、満足していただけかということをとっても大切にしています。

その根底にあるのは、**京阪グループの一員として**、地元の皆様の生活を「食べること」を通じて支えていきたい、より良くしていきたいという思い。

利益より効率よりも、常にお客様の満足を第一に——。利益重視の考え方でできないこと、私たちでなければできないことをしようという使命感が、フレストの原動力です。

また、「**京阪**」という看板を背負うことは、「**安心、安全**」という電鉄会社のイメージと同等の責任を負うことです。ですからフレストでは、スタッフ一人ひとりが常に真摯に、高い意識を持って「食の安全」に取り組んでいます。

地元を愛し、地元を愛され、末永くお付き合いいただくことが私たちの願いなのです。

**全店
共通**

さくさく食感・程よい塩加減がおいしい！

さいたま市の喜多山製菓の“**氷川餅サラダ**”の無選別です。製造中でどうしても出してしまう割れなどを選別せず、そのまま袋詰めでお買得に。

国産米を蒸しあげ旨みを引き出し、一度ゆっくり焼いて冷まし、二度目は強火で焼き色と香ばしさをプラス！

さくさくの食感と程よい塩加減が安定のおいしさの煎餅です。

