

「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

(第4号)
2024.9.13

Instagram はじめました!!



@frest_market

不動の一番人気は“のり弁当”です

惣菜売り場で不動の人気を誇る“のり弁当”。

ごはんの上のにり（海苔）が敷かれ、その上に白身魚フライ・みんぴらごぼう・ちくわのいろべあげ・焼きサケが乗っています。特に自社製の塩こうじに漬けた上で焼き上げたサケは脂がのっておいしく、ワンコインでおつりがくるお弁当としてはかなりの品質です。

白身魚フライがアジフライに変わった“アジフライ入りのり弁当”も5位にランクイン♪ 定番のおいしさでその店の腕を回るといいう意味でも“のり弁当”おすすめです！

サケがうまいという意味では弁当売上第3位の“厚切り銀鮭の塩麴焼き弁当”もおすすめです♪ (※THE STOREでは国産有機栽培米を店内で炊いたごはんが入っています)

極早生なのに甘い小粒みかん♪

宮崎県のJA西都の極早生みかん“南国の陽蜜（ひみつ）”。極早生みかんというとただただ酸っぱいというイメージをお持ちの方が多いかもかもしれませんが、このみかんは違います。

露地栽培でありながら、地上をマルチでおおい、雨水でなく必要に応じて点滴チューブで水を与える方法を取ることで強い甘みのみかんを実現！

光センサーで糖度10.5℃以上、クエン酸（酸味の基準）1%以下を選定。濃厚な甘さの中に絶妙な酸味のある小粒みかんのみを出荷。名前の由来は「秘密にしておきたいほどおいしい」から。

天満橋以外



「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4号)
2024.9.13

Instagram はじめました!!



@frest_market

不動の一番人気は“のり弁当”です

惣菜売り場で不動の人気を誇る“のり弁当”。

ごはんの上のにり（海苔）が敷かれ、その上に白身魚フライ・きんぴらごぼう・ちくわのいろべあげ・焼きサケが乗っています。特に自社製の塩こうじに漬けた上で焼き上げたサケは脂がのっておいしく、ワンコインでおつりがくるお弁当としてはかなりの品質です。

白身魚フライがアジフライに変わった“アジフライ入りのり弁当”も5位にランクイン♪ 定番のおいしさでその店の腕を回るとい意味でも“のり弁当”おすすめです！

サケがうまいという意味では弁当売上第3位の“厚切り銀鮭の塩麴焼き弁当”もおすすめです♪ (※THE STOREでは国産有機栽培米を店内で炊いたごはんが入っています)

天満橋

幼い息子は「ココアみたい」と評しました

①120℃で2秒 ②66℃で30分

牛乳の殺菌方法の違いです。①は高温で一瞬にして殺菌するため効率が良いのですが高温過ぎて牛乳の中のたんぱく質が変性し牛乳本来の風味と甘みが失われてしまいます。後味が焦げ臭を感じる方も（逆にそれがコクに感じるという場合も）一方の②は昔ながらの方法で低温でゆっくり加熱するため牛乳本来の味わいに近い風味・香りを楽しめるのです。消費期限が短くなる弱点ですが“**低温殺菌牛乳**”おすすめです。



THE STORE枚方モール店オープンしました！

9/6FRESTの進化版、THE STORE枚方モール店が開業しました。

オープン前の最終チェック
をする仲村店長



KEIHAN
BIOSTYLE MARKET
THE STORE
FREST

THE STORE。そのまま訳すと「その店」です。その店ってなに？ですよ。ロゴを見ていただくと、冠に「KEIHAN BIOSTYLE MARKET」とあります。京阪グループが目指すSDGsの取り組みがBIOSTYLEです。その肝は「未来は、楽しく変えていこう。」のキャッチコピーにあるように、みんなの未来にいいことを、毎日の暮らしに楽しく取り入れていく活動です。

“体・心・地域・社会・地球にとって、健康でしあわせであること”を楽しく取り入れていく、そんなライフスタイルを提案する新しいスーパーマーケットといえば、「THE STORE(まさにこの店)だよな」と言っていただけのことを志し、この店名となったのです。

さらに運営する会社は京阪ザ・ストアといいます。社名の一部に答えがあったとも言えます。実は、京阪ザ・ストアは日本初のスーパーマーケット「京阪スーパーマーケット 京橋店」をルーツとし、京阪電鉄の沿線開発とともに、大阪・京都・滋賀の3府県でスーパーマーケットを展開してきました。運営する店の屋号も、京阪ザ・ストア→フレスト・もより市と変化してきましたが、いま原点に帰り装いを変え「THE STORE」へ。

THE STORE THE STORE THE STORE

これまでの会社の系譜・DNAを継承しつつ、未来へ向かって新しいスーパーマーケット作っていくとの思いを込めて、「THE STORE」という店名となったのです。ロゴの下部にFRESTとあるのは従来店FRESTの進化版であることを示しています。ちなみにTHE STOREの左の点に気づいた方は鋭いです！これは屋号を反復させることで持続性（サステナブル）を表現したロゴデザインです。

独自のスタイルを持った「THE STORE（ザストア）」、未来へ向けて新たなライフスタイルを提案していきます。FRESTともどもよろしくお願ひいたします。

いろいろ使える玉ねぎと しょうがのドレッシング

京阪ザ・ストアのオリジナルドレッシング
です。国産の玉ねぎとしょうがをたっぷり
使用！ サラダはもちろん、ハンバーグや
焼いたお肉にソース感覚でかけるもよし。

刻んだ玉ねぎの具材感にもこだわり
ました。輝く金色が食欲をそそります！



チーズおかき3種ミックス

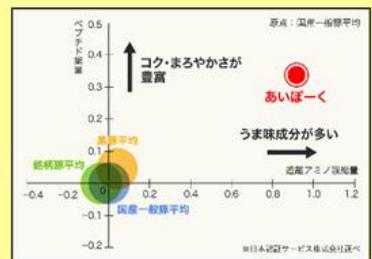
大阪・松原市の米菓一筋のメーカー
井崎商店さんの人気のチーズおかき
3種を詰め合わせました。

トマトにスモークチーズにアボカド。
個包装なので好きなときに好きな
だけ。おやつにおつまみにどうぞ♪



おいしさに科学的視点を取り入れた豚肉です

「あいぽーく」は、外部検査会社に依頼しておいしさを数値で
チェックしています。旨み成分である遊離アミノ酸が豊富で、コクやま
るやかさに関連するペプチド総量も平均的
な豚肉より多く含まれています。脂のおいしさ
に関連する不飽和脂肪酸やオレイン酸や
多価不飽和脂肪酸などもチェック。スタッフは
実際に試食し日々改良を続けています。



いろいろ使える玉ねぎと しょうがのドレッシング

京阪ザ・ストアのオリジナルドレッシング
です。国産の玉ねぎとしょうがをたっぷり
使用！ サラダはもちろん、ハンバーグや
焼いたお肉にソース感覚でかけるもよし。

刻んだ玉ねぎの具材感にもこだわり
ました。輝く金色が食欲をそそります！



チーズおかき3種ミックス

大阪・松原市の米菓一筋のメーカー
井崎商店さんの人気のチーズおかき
3種を詰め合わせました。

トマトにスモークチーズにアボカド。

個包装なので好きなときに好きな
だけ。おやつにおつまみにどうぞ♪



まずはソースなしで食べてほしい宮崎牛コロッケ

和牛の宮崎牛のすね肉と北海道じゃがいもをたっぷり使
用したコロッケです。宮崎牛は宮崎生まれ宮崎育ちの4等
級以上の黒毛和牛。その旨みをしっかりコロッケに閉じ込め
ました。

素材・食べ応え・甘ウマ仕上げにこだわって精肉バイヤーが
開発しました。まずはソースなしでそのまま食べていただきたい、
そんなコロッケです。



いろいろ使える玉ねぎと しょうがのドレッシング

京阪ザ・ストアのオリジナルドレッシング
です。国産の玉ねぎとしょうがをたっぷり
使用！ サラダはもちろん、ハンバーグや
焼いたお肉にソース感覚でかけるもよし。

刻んだ玉ねぎの具材感にもこだわり
ました。輝く金色が食欲をそそります！



チーズおかき3種ミックス

大阪・松原市の米菓一筋のメーカー
井崎商店さんの人気のチーズおかき
3種を詰め合わせました。

トマトにスモークチーズにアボカド。

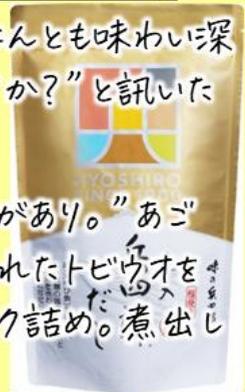
個包装なので好きなときに好きな
だけ。おやつにおつまみにどうぞ♪



あまりのおいしさにびっくりした“あご”だしです

渋谷の鹿児島焼酎のバーでめに頼んだそうめんのなんとも味よい深い
出汁の味に思わず店主さんに“この出汁 なんですか？”と訊いた
ところ“あごが効いているからね”と答えられました。

“あご”はトビウオのことおいしい出汁が取れると定評があり。“あご
入兵四郎だし”はだしパックには長崎の平戸沖で捕れたトビウオを
じっくり炭火焼きしたあと浜風で乾燥させたものをパック詰め、煮出し
て簡単おいしい出汁に♪ ぜひお試しくださいませ！



熟成の進んだ“ひやおろし”

交野市の酒造メーカー・大門酒造と京阪ザ・ストアが共同開発したお酒、“交野八景”シリーズ。北河内産の食用米ヒノヒカリを100%使用し、生駒山系の水で醸した地域の風土が産み出した純米吟醸です。

冷でスッキリ飲みやすい食中酒を目指しました。秋が蔵出しのタイミングとなるこの“ひやおろし”は、夏の間^{ひいれ}に熟成が進みよりマイルドに和食に合う味わいです。

定番の“火入”は雑味なくすっきりと。火入・加水なしの“生原酒”は米のうまみとフレッシュな味わいがクセになります。



交野八景の酒粕を利用したオリジナル商品

上記、純米吟醸交野八景の製造過程で出た酒粕を利用してオリジナル商品を作りました。一つ目は酒粕に漬け込んだクリームチーズに贅沢に燻製したアーモンドを砕いてちりばめた**酒粕クリームチーズ**です。日本酒にも白ワインにも合う粋なおつまみです。もう一つは、酒粕を使った**かりんとう**。やさしい味わいでかりっこりっと歯切れよく、

つつい手が伸びる一品。地元のお土産にも最適です。

