

「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6号)

2024.11.9

Instagramはじめました!!



@frest_market

鍋の季節になってきました♪

朝晩涼しくなってきました。そろそろ鍋が恋しくなる季節でしょうか？ 具材を切って煮込むだけ。栄養を逃さず、野菜に肉にとうふなどいろんな食材を余すところ食べられ、身体が温まるのがうれしいところ。残った汁にうどんやごはんを入れてめは旨みをたっぷり吸ったうどんやあじやもおいしいものです。

すき焼きやキムチ鍋などは煮込む前にお肉だけを鍋で炒め、鍋に肉の脂を充満させてから他の具材を煮込むとより旨みが増しておいしいと言えます。牛肉は**ロース**や**肩ロース**を。豚肉は**バラ**や**肩ロース**をぜひ♪最近では鍋の素が充実。**味の坊 竹園の鍋 スタミナ鍋つゆ**がお肉に合うおすすめですよ！

“田村みかん”今年もおいしいですよ～！

有田みかんの中でも和歌山県有田郡湯浅町田村地区で栽培された“**田村みかん**”。おいしいみかんとして定評があります。

おいしいみかんの条件として“3つの太陽”が言われます。海辺の山の斜面に広がるみかん畑は、太陽だけでなく、海からの反射、さらに段々畑の石垣からの反射と3つの光と熱を受け、おいしいみかんを育みます。

同じ有田みかんの“**新堂みかん**”と並ぶ2枚看板！せっかくなのでおいしいみかんをたくさん食べたいですね♪



オリジナルおせち料理3段重 ご予約承り中

オリジナル おせち料理 三段重

外寸/19.5×19.5×5.6cm

本体
価格

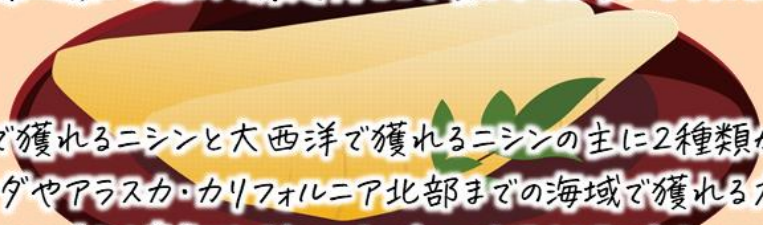
16,800円 (参考税込 18,144円)



毎年ご好評いただいています京阪ザ・ストアの“おせち料理3段重”、フレスト各店およびTHE STORE枚方モール店のお客様カウンターにて12/20までご予約承り中です。大晦日の12/31(火) 11~17時に店頭でお渡しとなります。予定数量に達し次第受付終了となりますのでご注意ください。LINE会員の方はLINEで仮予約できますが、代金の支払いは店頭となりますのでその点もご注意くださいませ。

子孫繁栄を願って“数の子”を食べる

ニシンの卵“数の子”。卵の数が多いことと「二親」と書くことから子孫繁栄の願いを込めて縁起物として食されるようになったとか。



太平洋で獲れるニシンと大西洋で獲れるニシンの主に2種類があります。カナダやアラスカ・カリフォルニア北部までの海域で獲れる太平洋側のニシンの卵は歯触りがよく、ノルウェーやアイスランドなどの大西洋側のニシンの卵は比較的柔らかいのが特徴です。

オリジナルのたまごにかけるお醤油です

創業130年を超える広島県福山市の寺岡有機醸造

といっしょにたまごかけごはんのための醤油を

京阪ザ・ストア オリジナル商品として作りました。

かつおぶしや昆布・牡蠣・しいたけの出汁の旨みに
ほんのり甘みを感じる出汁醤油です。

新米も出回りお米のおいしい季節です。炊き立てご飯
をそのままでもいいですが、たまごかけごはんもおいしいですね♪

せっかくなのでちょっといいたまごでというの也有りですね。



いせやの聖護院かぶらの千枚漬け

きめ細やかで柔らかい聖護院かぶらを薄く
スライスしてものを漬けた千枚漬け。

創業70年以上の堺市のおつけもの処・いせや。

食べやすく一口サイズにカットしてパック詰め
した、“聖護院かぶら切り千枚”が人気です。

ゆず入りタイプもあります。ごはんやお酒のお供
として秋冬の食卓の定番に出したいですね♪



木熟収穫の谷口さんのトマト

トマトの木でしっかり熟してから収穫した谷口さんのトマト。

しっかり熟しているので風味よく香りと甘み
ありのトマト好きな方に喜ばれる味わいです。

2016年の三重で開催された伊勢湾サミットでも配膳された地元で
も評価されているトマト。トマト本来の味わいをしっかり味わっていただき
たいそんな一品です。



オリジナルのたまごにかけるお醤油です

創業130年を超える広島県福山市の寺岡有機醸造

といっしょにたまごかけごはんのための醤油を

京阪ザ・ストア オリジナル商品として作りました。

かつおぶしや昆布・牡蠣・しいたけの出汁の旨みに
ほんのり甘みを感じる出汁醤油です。

新米も出回りお米のおいしい季節です。炊き立てご飯
をそのままでもいいですが、たまごかけごはんもおいしいですね♪
せっかくなのでちょっといいたまごでというのもありますね。



いせやの聖護院かぶらの千枚漬け

きめ細やかで柔らかい聖護院かぶらを薄く
スライスしてものを漬け込んだ千枚漬け。

創業70年以上の堺市のおつけもの処・いせや。
食べやすく一口サイズにカットしてパック詰め
した、“聖護院かぶら切り千枚”が人気です。

ゆず入りタイプもあります。ごはんやお酒のお供
として秋冬の食卓の定番に出したいですね♪



福井名物 久保田の水羊かん

冬季限定・福井名物の久保田の水羊かんは、
沖縄県波照間島の黒糖を使用し、あっさりとした
舌触りとまろやかな味が特徴です。

水羊かんといえば夏のイメージがありますが福井
では冷たい水羊かんをコタツや温かい部屋で
食べるという習慣があり、福井の冬の風物詩と
してたくさんの方々に好まれています。



「今日はおいしいものを食べるぞ!」というときは

仕事帰りに店に立ち寄りましたら精肉売場の（国産牛豚使用牛豚合挽きミンチ）生ハンバーグが何やらおいしそうでした。

3個で680円なら1個230円弱。3人の子どもらに1個ずつ食べさせてみるかしらんと購入。で家で焼いて夕食に出してみました。

「なにこれ!いつもよりおいしいやん!」と娘

「うん、味がちゃう!」と息子

子どもらには明らかな味の差だったようです。他にも店で買った“味付の手羽元”を家で衣をつけて唐揚げにしたらおいしかったそうで、「またあれやって!」とリクエストが。

食べ盛りの子らを抱えているとついつい値段に走りがちですが、ハレの日や味重視の日はTHE STOREやフレストでおすすめのものを買いたいなと再認識した次第です。

“味を考えると実は安い”という話も結構あるもので、店としてはおいしさを知っていただくため、試食や声掛けやときに買いやすいお値段でと味を知っていただく努力が欠かせません。

「今日はおいしいものを食べるぞ!」というときはぜひ「どれがおいしい?」と訊いていただけたらうれしいです。

井崎商店さんのミックスアーモンドリーフ

お待たせしました、大阪松原の井崎商店さんのミックスアーモンドリーフの登場です。アーモンドにブラックチョコ&おかき、アーモンドにホワイトチョコ&おかき。

アーモンドとチョコとおかきのハーモニーが絶妙です。チョコが溶けてしまうので販売は秋冬のみの期間限定のお菓子です。

