

「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7号)
2024.12.11



温かいお部屋でおいしい果物を♪



今年はお媛や宮崎のみかんが裏年で和歌山に引き合いが集中。みかん全体の相場が高い傾向です。

店の定番は有田の“AQみかん”に加え、
二大ブランド“田村みかん”と“新堂みかん”。さらにその上を行くのが“**勸寿農園**のみかん”です。上品な深い甘みの中にコクがある上質な味わい。年末はそれぞれ箱売りも登場！乞うご期待です！

天満橋のおすすめみかん
は田村の竹武農園です

イチゴの人気品種、福岡の“あまおう”。
「あまい・まるい・おあきい・うまい」の頭文字をとって「あまおう」。後発ながら「とちおとめ」と並ぶ二大品種へと成り上りました。

色目よく大きい見た目と甘みの強さで日本だけでなく海外でも人気です！年末年始のハレの日にぜひぜひおいしい果物をどうぞ♪

食べ応えと甘み抜群のオオズワイガニ

日本に輸入されるズワイガニは本ズワイガニ（オピリオ種）とオオズワイガニ（バルダイ種）に分けられます。オピリオ種は繊維質が柔らかく、みずみずしい味わいが特徴です。日本海で獲れる“松葉がに”や“越前がに”などはこの種になります。

一方のオオズワイガニ（バルダイ種）は大きく、肉厚で食べ応えがあります。オピリオ種と比べて、カニ独特の甘みが強いのが特徴です。店舗で販売しているズワイガニ製品は主に、甘み・旨みの強いバルダイ種です。鍋用ハーフポーションからしゃぶしゃぶ用、鮮度の良い船上冷凍品を店内加工したもので多数取り揃えてあります！



「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7号)
2024.12.11

Instagram はじめました!!



@frest_market

温かいお部屋でおいしい果物を♪

今年は愛媛や宮崎のみかんが裏年で和歌山に引き合いが集中。みかん全体の相場が高い傾向です。

店の定番は有田の“AQみかん”に加え、
二大ブランド“田村みかん”と“新堂みかん”。さらにその上を行くのが“**勸寿農園**のみかん”です。上品な深い甘みの中にコクがある上質な味わい。年末はそれぞれ箱売りも登場!乞うご期待です!

香里園は勸寿農園のみかんは入りません

イチゴの人気品種、福岡の“あまおう”。

「あまい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字をとって「あまおう」。後発ながら「とちおとめ」と並ぶ二大品種へと成り上りました。

色目よく大きい見た目と甘みの強さで日本だけでなく海外でも人気です! 年末年始のハレの日にぜひぜひおいしい果物をどうぞ♪

冬のおすすめ: 吉本さんの大根と大野の里芋

徳島県吉野川の中州・善入寺島(ぜんにゅうじとう)で育った吉本さんの大根は、表皮が白く艶のある大根です。寒風にさらされて育ったため、キメ細かく密度が高いため煮崩れしにくく、みずみずしく甘みがあります。

福井県の山間にある大野市の扇状地で育った里芋は、寒暖差の大きい気候の中、光合成でできたデンプンが芋に効率よく転流し、もっちりホクホクした味わいです。切れ目を入れて湯がくとつるりと皮がむけ、皮回りの成分が残り、ぬるぬると風味よくおいしいです。

煮物だけでなく、下茹でして唐揚げにすると新たなおいしさが!!

自社製のクリスマスシュトレンです

ドイツのパン菓子「シュトレン」。本場ドイツではクリスマス前4週間の「アドベント（待降節）」に薄くスライスして、毎日少しずつ食べながらクリスマスを待つ習慣があります。

ドライフルーツやナッツをたっぷり練り込みスパイスの効いたシュトレン。当社専属パティシエがひとつずつ丁寧に手作りしました。薄くスライスしてクリスマスまでの時間をじっくりお楽しみくださいませ♪



成城石井のスモークサーモン

成城石井で根強い人気を誇る「スモークサーモン」。知る人ぞ知る超人気商品です！

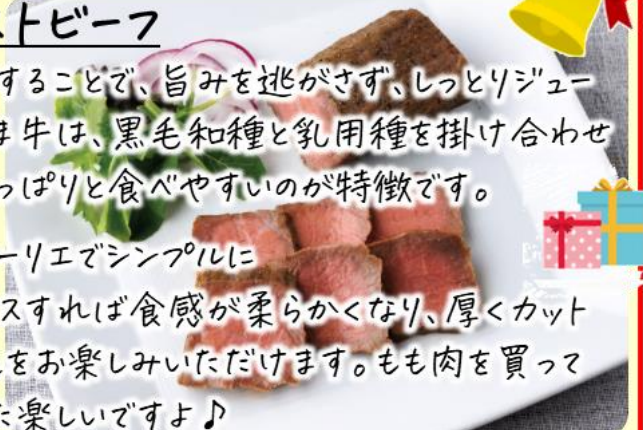
チリ産のサーモンを肉厚にスライスし味付けした上で燻製に。絶妙ないぶし具合で、しっとり肉厚なサーモンの旨みと脂の甘みに燻製の香りがより深い味わいをプラス！ サラダに載せてオリーブオイルと塩で高級サラダに！パンにサンド。フランスパンに載せてワインといっしょにどうぞ！
※賞味期限が短いためクリスマス前の12/19より拡販します。



なかやま牛のローストビーフ

真空調理でじっくり加熱することで、旨みを逃がさず、しっとりジューシーな仕上がりに。なかやま牛は、黒毛和種と乳用種を掛け合わせた牛。赤身の味が濃く、さっぱりと食べやすいのが特徴です。

岩塩・ブラックペッパー・ローリエでシンプルに味付けしました。薄くスライスすれば食感が柔らかくなり、厚くカットすれば肉の旨みと歯ごたえをお楽しみいただけます。もも肉を買って自分で調理してみるのもまた楽しいですよ♪



自社製のクリスマスシュトレンです

ドイツのパン菓子「シュトレン」。本場ドイツではクリスマス前4週間の「アドベント（待降節）」に薄くスライスして、毎日少しずつ食べながらクリスマスを待つ習慣があります。

ドライフルーツやナッツをたっぷり練り込みスパイスの交いたシュトレン。当社専属パティシエがひとつずつ丁寧に手作りました。薄くスライスしてクリスマスまでの時間をじっくりお楽しみくださいませ♪



成城石井の smoked salmon

成城石井で根強い人気を誇る「smoked salmon」の知る人ぞ知る超人気商品です！

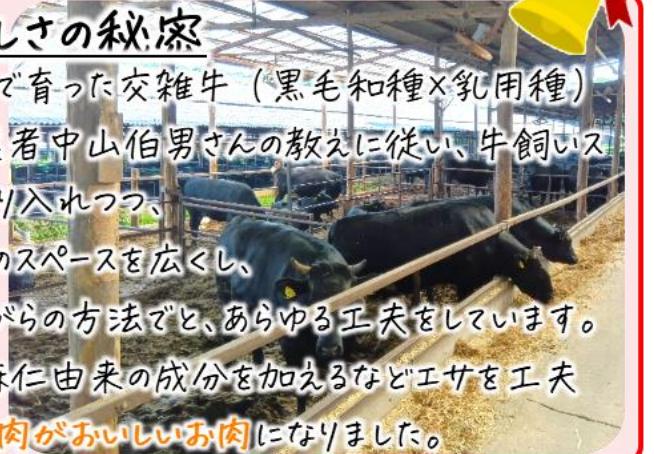
チリ産のサーモンを肉厚にスライスし味付けした上で燻製に。絶妙ないぶし具合で、しっとり肉厚なサーモンの旨みと脂の甘みに燻製の香りがより深い味わいをプラス！ サラダに載せてオリーブオイルと塩で高級サラダに！パンにサンド。フランスパンに載せてワインといっしょにどうぞ！

※賞味期限が短いためクリスマス前の12/19より拡販します。



なかやま牛のおいしさの秘密

広島と岡山にある農場で育った交雑牛（黒毛和種×乳用種）です。なかやま牧場の創業者中山伯男さんの教えに従い、牛飼スタッフは、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、あらゆる工夫をしています。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し、**脂の口どけのよい赤身肉がおいしいお肉**になりました。



7種の具材が入ったキンパ風太巻

自社工場製造の、牛肉にほうれん草・人参・ビビンバ・錦糸卵にたくあん、ごまの7種の具材が入った“牛肉入りキンパ風太巻”です。ごはんと海苔で牛肉やビビンバなどを巻く韓国風海苔巻き“キンパ”。彩りよくいろんな具材が入るため見栄えよく日本でも定番の料理となりました。たくあんやビビンバ等食感も楽しめるのがキンパ流！お肉・野菜にごま・のり・ごはん。見栄えよく、食材のバランスよく腹持ち良いキンパな太巻、人気です。



もちもち食感とフレッシュな味わいがクセになる

愛媛でおもちや揚げ餅を中心に50年以上お菓子を作ってきた和菓子メーカー・世起（せいぎ）がその技術を活用しお餅に果物や他の素材を練り込んで香り豊かなお餅を作りました。

店により種類が変わる場合があります

人気のみかん・シャインマスカット・ゆず・りんご・マンゴー・抹茶と6種を取り揃えました。それぞれの風味ともちもち食感がクセになります♪ お好きな味を見つけてください。（12/20からの販売です）

福島のおんこ屋こだわりのぜんざい

和菓子屋のおんこを作るおんこ屋として福島県郡山で半世紀おんこに向き合ってきた郡山製館のこだわりが詰まったぜんざいです。

おんことお餅を容器に入れたら電子レンジで温めるだけ！ほくほく小豆がおいしい、つぶあんの優しい甘さが寒い季節にぴったりです。※10月～3月季節限定商品

“and3餅入ぜんざい（つぶあん）150g”



東大阪に自社工場ができました～！！



「フレスト」・「THE STORE」・「もより市」を運営している
 (株)京阪ザ・ストアはこの度、それぞれのお店で販売する商品の
 一部を集約製造する**自社工場 (プロセスセンター)**を東大阪
 に開業しました。

工場では惣菜を中心に洋菓子・ベーカリーなどの製造を行っていま
 す。工場で集約して製造することで品質の安定やコストを削減し、
 より安全でおいしく買いやすい商品を皆さまにお届けすることを目指
 します。店での調理でよりおいしさをご提供できる商品と、工場で集約
 することでより強みが発揮される商品とを精査してまいります。

また「フレスト」・「THE STORE」・「もより市」で販売される
 オリジナル商品の開発を加速し、よりお客さまに新しいおいしさ
 をご提供できるよう力を注いでまいります。



ふっくら大粒・丹波黒の黒豆



「フジッコのおまめさん！」で有名なフジッコが黒豆の王様

「**丹波黒**」を使用して煮豆を作りました。

大粒の丹波黒を絶妙な
 煮加減でふっくらとやわらかく
 豊かな香りを残しつつ甘さを控え、
 黒糖でコクを加えました。世界的なシェアも認めた三ツ星の味わい！
 ぜひハレの日にご賞味ください。

