

「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8号)

2025.1.15

Instagramはじめました!!



@frest_market

しっかり熟したトマト本来の味わいを

三重県伊勢市の谷口さんのトマト。

木（株）でしっかり熟してから収穫します。

熟した証であるスターマークがしっかり♪

風味よく香りと甘みがあり、

トマト好きな方に喜ばれる

味わいです。寒い冬場はゆっくり成長するので、暑い夏場よりもじっくり実が充実して深い味わいに♪

2016年に三重県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です!



木熟のポンカン召し上がれ♪

和歌山県南部に位置する産地JA紀南から来た

木熟のポンカンです。通常のポンカンは

年内に収穫したものを年明け

1月から出荷しますが、1月まで

木の上でしっかり熟させてから

収穫するのでコクがあり甘みが

増したまろやかな味わいに!

「ポンカンは種が...」って方はオレンジのようにスライスすると種が取りやすく食べやすいですよ♪



「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8号)
2025.1.15

Instagram はじめました!!



@frest_market

濃厚な旨みと甘み! 高知のシュガートマト♪

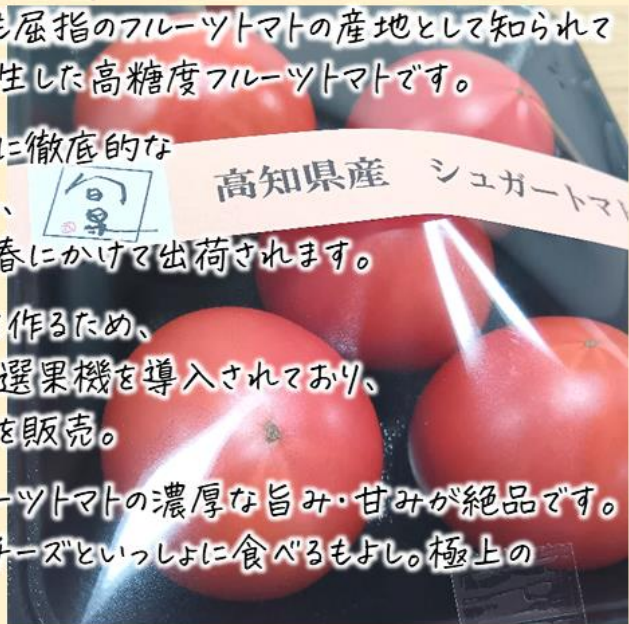
シュガートマトは全国でも屈指のフルーツマトの産地として知られている高知県の日高村で誕生した高糖度フルーツマトです。

日高村と佐川町を中心に徹底的な品質管理の中で栽培され、

12月~6月中旬の冬から春にかけて出荷されます。

味にバラツキのない商品を作るため、光センサーで糖度をはかる選果機を導入されており、店では糖度8以上のトマトを販売。

普通のトマトにはないフルーツマトの濃厚な旨み・甘みが絶品です。そのままスライスするもよし、チーズといっしょに食べるもよし。極上のデザートをぜひどうぞ♪



木熟のポンカン召し上がれ♪

和歌山県南部に位置する産地JA紀南から来た

木熟のポンカンです。通常のポンカンは

年内に収穫したものを年明け

1月から出荷しますが、1月まで

木の上でしっかり熟させてから

収穫するのでコクがあり甘みが

増したまろやかな味わいに!

「ポンカンは種が...」って方はオレンジのようにスライスすると種が取りやすく食べやすいですよ♪



今年の節分は2月2日（日）

恵方巻ご予約承り中です！



“鬼は外～ 福は内～！”と豆をまき鬼を払い福を呼ぶ“節分”。暦の上では立春の前日です。2025年は昨年がうるう年にあたることから1日ずれて“2月2日（日）が節分”になります。

店により種類が変わります

関西の節分といえば“恵方巻”。節分の夜に恵方に向かって願い事を思い浮かべながら丸かじり。黙って最後まで食べると願い事がかなうといわれる風習です。今年の恵方は西南西！

フレストとTHE STOREでも予約限定のとおきの恵方巻をご予約承り中です。贅沢に本まぐろ等の海鮮ネタをたっぷり入れた太巻に、宮崎牛を自社で焼き上げた焼肉太巻。しっとりおいしいローストビーフ太巻も♪ 予約承りは1月26日（日）まで。ご予約品のお引き渡しは2月2日（日）節分当日となります。

ご予約は店頭で配布している注文用紙に記入いただくか、店の公式LINEにお友達登録していただくとしてLINE上でご予約いただけます。店舗によってご予約商品が若干異なりますのでご注意ください！

<成田山不動尊厄除け祈願海苔>

フレスト松井山手・長尾・香里園店の3店舗は寝屋川市にある成田山不動尊で厄除け祈願を祈禱いただいた海苔を使用しています。

2月2日の節分当日もいろんな恵方巻を販売いたしますがプレミアムな恵方巻はご予約限定となります。ぜひご予約を！

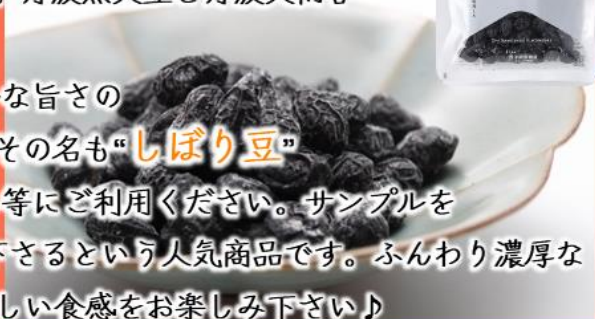


写真はイメージです

老舗豆卸小売店のつくる甘納豆

享保十九年（1734年）に兵庫県丹波篠山市で創業した老舗豆卸小売店・小田垣商店。丹波黒大豆と丹波大納言小豆にこだわっています。

厳選した大粒の丹波黒を素朴な旨さのうす甘納豆に仕上げました。その名も“しぼり豆”
そのままお茶菓子やおつまみ等にご利用ください。サンプルを食べた9割の方がお買い上げ下さるといふ人気商品です。ふんわり濃厚な味わいとさっくりとしたやさしい食感をお楽しみ下さい♪



甘みそをからめたピーナツがクセになる♪

広島の商品会社・**国宝食品**の“みそピーナツ”。ピーナツに甘みそとごまをからめてドライ仕上げに。ピーナツの香ばしい香りにみその甘味・塩味が絶妙でつつい手が伸びます。

お茶菓子として緑茶・ほうじ茶・コーヒー・紅茶に。さらにおつまみとしてビール・日本酒・焼酎・

ウイスキーとも合う優れもの♪

やわらか仕上げで食べやすい！ 薄皮つきなので皮に含まれるポリフェノールが摂れるのもうれしいものです♪



黒にんにくにんにく臭はありません

黒にんにくと聞いてみなさんどんなイメージをお持ちでしょうか？
「健康に良さそう」「でも臭いが過ぎそう」...

黒にんにくは生のにんにくを発酵・熟成させたもの。熟成の過程でにおい成分は分解されているため、

いわゆる“にんにく臭”はありません。ドライフルーツの

ような甘みがあり、1日1かけで栄養満点♪ **MOMIKI**の黒にんにくでおいしい健康習慣をはじめませんか？



海鮮好きにはたまらないとれとれ海鮮どん♪

京都の老舗菓子屋伊藤軒の“とれとれ海鮮どん”。

海鮮好きにはたまらない海鮮せんべいの

詰め合わせパックです！いか・えび・

オキアミ・わかめ・のり・イワシ・

かつおぶしなどの風味たっぷりのせんべい

がいろいろ楽しめます♪

店で長年愛される商品です。期待を裏切らないおいしさ！

まだ食べたことがない方はぜひぜひお試しくださいませ♪



甘みそをからめたピーナツがクセになる♪

広島の商品会社・国宝食品の“みそピーナツ”。ピーナツに甘みそとごまをからめてドライ仕上げに。ピーナツの香ばしい香りにみそその甘味・塩味が絶妙でついつい手が伸びます。

お茶菓子として緑茶・ほうじ茶・コーヒー・紅茶に。

さらにおつまみとしてビール・日本酒・焼酎・

ウイスキーとも合う優れもの♪

やわらか仕上げで食べやすい！薄皮つきなので皮に含まれるポリフェノールが摂れるのもうれしいものです♪



黒にんにく にんにく臭はありません

黒にんにくと聞いてみなさんどんなイメージをお持ちでしょうか？

「健康に良さそう」「でも臭いが過ぎそう」...

黒にんにくは生のにんにくを発酵・熟成させたもの。

熟成の過程でにおい成分は分解されているため、

いわゆる“にんにく臭”はありません。ドライフルーツの

ような甘みがあり、1日1かけで栄養満点♪MOMIKIの黒にんにくでお

いしい健康習慣をはじめませんか？



二〇二五年“最強”に幸せでありますように

新年最初の通信です！ あけましておめでとうございます。

年末に大きく販売した商品に“日清の最強どん兵衛”がありました。“最強”と銘打っているように、通常の日清のどん兵衛よりも麺・出汁・具材に最強にこだわり、うまさ別格を謳った品。”年越しは最強で”と打ち出したわけですが、年開けてPOP作成者〇が新たに作ったのが下のPOPです。

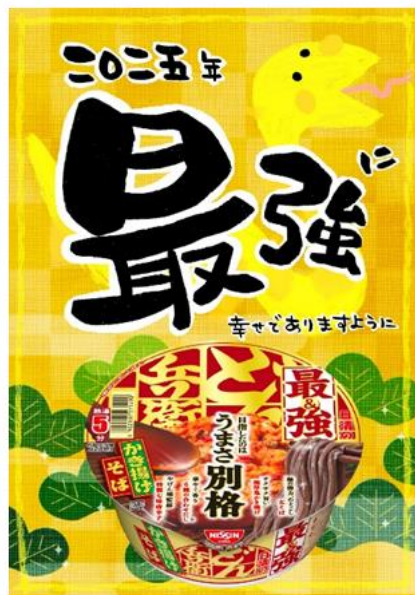
“二〇二五年最強に幸せでありますように”

商品名の“最強”にかけて、こそっと“幸せでありますように”と。

これを今年の店のキャッチフレーズにしてもいいのでは?!というナイスな言葉です。

“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として、今年がお客さまにとって最強に幸せでありますよう、スタッフ一同気張ってまいります。

本年もご愛顧のほどよろしくお願いいたします！



たまご農家の米粉カステラ

山口県にある出雲ファームが作るグルテンフリーのカステラ。それが“たまご農家のとりたまカステラ”です。

たまご農家だからこそ新鮮なたまごをふんだんに使い、原材料は5つだけ（※プレーンの場合）。

（たまご・てん菜糖・米粉・牛乳・こめ油）

台湾カステラをイメージしたふんわり食感です！

生地に抹茶を練り込んだ抹茶タイプもあります。



二〇二五年“最強”に幸せでありますように

新年最初の通信です！ あけましておめでとうございます。

年末に大きく販売した商品に“日清の最強どん兵衛”がありました。“最強”と銘打っているように、通常の日清のどん兵衛よりも麺・出汁・具材に最強にこだわり、うまさ別格を謳った品。”年越しは最強で”と打ち出したわけですが、年開けてPOP作成者のOが新たに作ったのが下のPOPです。

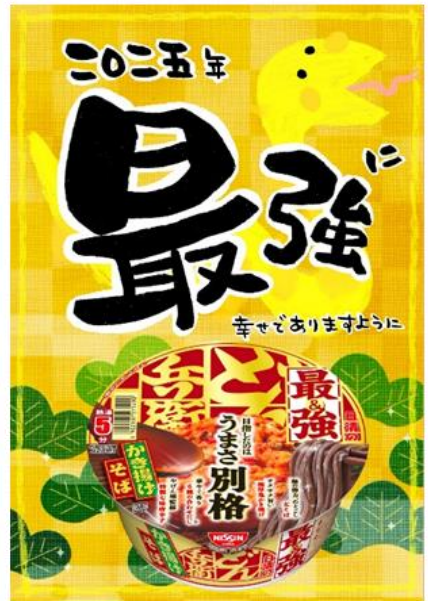
“二〇二五年最強に幸せでありますように”

商品名の“最強”にかけて、こそっと“幸せでありますように”と。

これを今年の店のキャッチフレーズにしてもいいのでは?!というナイスな言葉です。

“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として、今年がお客さまにとって最強に幸せでありますよう、スタッフ一同気張ってまいります。

本年もご愛顧のほどよろしくお願いいたします！



世界の屋台めし：タイシリーズ

“世界の屋台めし”のタイシリーズは3種のライスヌードル。トムヤムクン・グリーンカレー・カオソイの3つ。お湯を注ぐだけで本場の味を堪能できるカップヌードルです。

米粉でできたライスヌードルはもちもち食感とつるんとした食感でのど越しよし！

麺を食べた後は白ご飯投入。タイ風おじやにしてもおいしいですよ。

※カオソイは北部タイのチェンマイ風カレーラーメンです。

