

「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11号)
2025.4.7



タケノコの下ゆでは実は簡単?!

いよいよ**タケノコ**の季節です! タケノコは掘りたての鮮度のよいものをゆでた方が断然香りと甘みも違います。春の旬の時期、ぜひぜひ生からゆでて食べて頂きたい!

そしてタケノコの下ゆで、実は結構簡単です。洗ったタケノコの穂先を切り、腹を切り、たっぷり水を入れた鍋に投入。ぬかや米粒を少々入れてあとはくつつ煮込むだけ。手のひらサイズのタケノコなら小1時間。根元に竹串が通れば下ゆで終了です!

そのまま冷ませば、刺身で食べるもよし、わかめと煮込もよし。お揚げと炊いてタケノコご飯にするもよし!

年に一度はタケノコをゆでて食べたくなること請け合います!!



芯までおいしい台湾パイナップル

3月中旬くらいから初夏にかけて出回る**台湾パイナップル**。芯まで柔らかく、酸味が少なく甘みが強くおいしいと評判です。

主な品種・台農17号の「金鑽(きんさん)パイナップル」は甘く果肉が柔らかくジューシー。

品種だけでなく、台湾では「完熟」で収穫し、他の海外の産地より日本に近く鮮度の良い状態で輸入できる点もおいしさにつながっています。軸部分のさくさく食感とあっさりした甘さもクセになります。



竹の子ごはんの行楽弁当♪

桜の開花を機に一気に春に。
滋賀の三井寺や彦根城は4月中旬まで、
奈良の吉野山は下旬まで桜が見ごろだそうです。
他にもうらかな春の陽気な中、
ピクニックやチューリップなどの散策へ。

お供にはぜひ**竹の子ごはんの
行楽弁当**はいかがでしょう？ 春気分をお楽しみください。



お手製弁当に唐揚げやしょうが焼きを♪

行楽行くならお弁当は自分で作るって方は
お肉料理なら**唐揚げ**や**豚の生姜焼き**でしょうか？

鶏肉の下処理に、水分を閉じ込める効果のある砂糖、マヨネーズ、
卵を揉み込むと、揚げている間に水分が逃げにくく、冷めてもふっ
くらジューシーな食感の唐揚げに。

しょうが焼きは肉を焼いてから、少し煮詰めたしょうが醤油に
さっとならめるのが簡単でおすすめです。



春の風物詩・桜鯛

桜鯛は3月から6月に獲れる真鯛のことです。この時期はちょうど
産卵期で、身体に栄養が蓄えられ、メスの体がほんのりと桜色になり、
オスの体は薄ピンクの斑点が現れ、
旨みがのっていて一番美味しいと
いわれます。

刺身や塩焼き、煮付けや香味蒸し
など旬の味をぜひ味わってください！



竹の子ごはんの行楽弁当♪

桜の開花を機に一気に春に。

滋賀の三井寺や彦根城は4月中旬まで、
奈良の吉野山は下旬まで桜が見ごろだそうです。

他にももうらかな春の陽気な中、
ピクニックやチューリップなどの散策へ。

お供にはぜひ竹の子ごはんの

行楽弁当はいかがでしょうか？ 春気分をお楽しみください。



お手製弁当に唐揚げやしょうが焼きを♪

行楽行くならお弁当は自分で作るって方は

お肉料理なら**唐揚げ**や**豚の生姜焼き**でしょうか？

鶏肉の下処理に、水分を閉じ込める効果のある砂糖、マヨネーズ、
卵を揉み込むと、揚げている間に水分が逃げにくく、冷めてもふっ
くらジューシーな食感の唐揚げに。

しょうが焼きは肉を焼いてから、少し煮詰めたしょうが醤油に
さっとかからめるのが簡単でおすすめです。



さくさくおやつ カリサク!おさつキューブ

大阪府守口市に本社のある白ハト食品工業は、
「いも・たこ・なんきん（かぼちゃ）」を使った、美味
しい商品を作り続けている会社です。

カリサクおさつキューブはグループのお店

「らぽっぽ」の大学芋をお菓子にしたもの。

キューブタイプのカリサク!な食感でちょっと

息抜きしたいときに食べたくなる、そんなお菓子です♪



つまみ&料理素材になる!

GARI×PORIスパイスたくあん

黒にんにくとにんにくにハーブとペッパーが入った特製スパイスと天日干したくあんが出合いました! お酒のおつまみに。刻んだタイプはそのまもよし。マヨネーズやクリームチーズと和えるもよし。パスタや炒め物にアクセントで加えるもよし! マヨネーズと和えれば即席たくあんタルタルソースに! いろいろお試しくださいませ!



直火焙煎のおいしさがこの値段で!

人気コーヒーショップ「ドトールコーヒー」のこだわりの直火焙煎豆を使用したドリップ珈琲です。香り、苦味、酸味のバランスが良く、香ばしくまろやかな味わいを、家族みんなでお楽しみくださいませ。

カップにパックをセットしたら、少量のお湯を注ぎ、20秒ほど蒸らし2・3回に分けてお湯を注いでください。蒸らすことでコーヒーの旨みがより抽出できおいしいですよ。



ふんわり食感とやさしい甘みがクセになる

大人気!! 1日8万個以上売れている、ティンカーベルのたまごパン。売上げ数更新中です! ふんわり食感とほんのり甘いやさしい味の秘密は、贅沢にたっぷり使ったこだわりのたまごです。ついついもう一個と手が伸びてしまう美味しさ! オーブントースターで少し温めて食べるのもオススメです。

中にこしあんが入った“あんバター”味も! バターのコクとあんこが絶妙! こちらもクセになる美味しさです。



おかげさまで25周年です!

去る4月3日でTHE STOREやフレストを営業しております、
京阪ザ・ストアが創業25年を迎えました。ひとえにご愛顧いただいております皆さまのおかげです。深く感謝申し上げます。

2000年4月が会社設立になりますが、前身は京阪電鉄の流通事業部であり、1952年京橋駅構内で営業を始めた「京阪スーパーマーケット」が最初の店舗です。沿線に店を広げる中、京阪ホームデパート('65)→京阪デパート('70)→京阪ザ・ストア('85)と名称を変え、1999年のフレスト松井山手店からフレストの名が使われるようになりました。(2024年にはTHE STOREも!)

他にも直営のコンビニエンスストア・アンスリーから業態変更しました、
食の商店「もより市」や、駅ナカで週替わりで人気のスイーツ店が出店するSWEETS BOX、ユニクロ、MUJIconといった事業を展開してまいりました。

京阪ザ・ストアはこれからも沿線のお客様の暮らしを豊かにするために歩み続けます。改めてよろしくお願ひします。



果物の風味が生きた寒天ゼリー

長野県飯田市にあるお菓子屋さん**竹林堂製菓**。
昔からの手作りのお菓子の伝統を引き継ぎつつ、
今の時代に合わせアレンジを加えたお菓子が人気です。国産果汁を使って作った**寒天ゼリー**は一口タイプで果汁の風味が生き、
1個ずつ大切に食べたいおいしさ。シャインマスカット・
ナガノパープル・白桃・レモンと4種類あります♪(4/14頃から販売)

