

「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12号)
2025.5.5

Instagram やっています!!



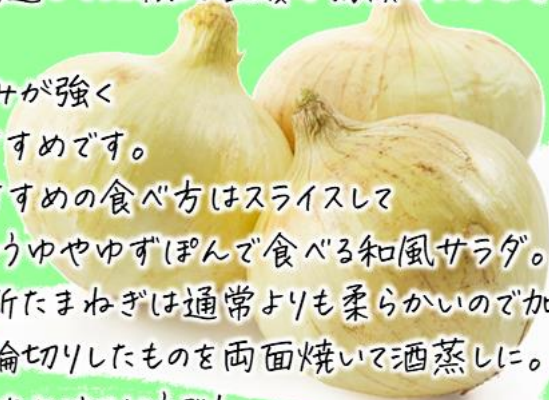
@frest_market

新たまねぎもやっぱり淡路♪

関西圏でおいしいたまねぎと言えば、兵庫県の“淡路のたまねぎ”（淡路島たまねぎ）。海に近い島の地形から海のミネラル分が豊富な畑は水はけがよく、かつ年間通じて比較的温暖な気候でたまねぎ栽培に適しています。

新たまねぎはみずみずしく甘みが強く
スライスしてサラダにするのがおすすめです。

たまねぎ屋さんに教わったおすすめの食べ方はスライスしておかかとシーチキンと和えて、しょうゆやゆずぽんで食べる和風サラダ。他にも旬のわかめと和えたり。新たまねぎは通常よりも柔らかいので加熱するのもあります。シンプルに輪切りしたものを両面焼いて酒蒸しに。おかかにしょうゆ（ゆずぽん）をかけてどうぞ!



宮崎県産“完熟”マンゴー

マンゴーの実は完熟すると自然落下します。宮崎県では熟して実が地面に落ちないように、収穫用のネットに包み、傷がつかないように気をつけています。完熟したマンゴーは濃厚な甘みに、まろやかな酸味と豊かな香りでジューシーでとろけるような食感です!

完熟ならではの深い甘みは絶品です。

マンゴーは真ん中に平べったい種があるため、種を避けて3分割し
格子状に切れ目を入れてスプーンでお食べください。



チーズソースの焼けた風味がクセになる

濃厚なチーズソースを使用した食べ応え
ばっちりなおかず2種のご紹介です。

- ・彩り野菜とベーコンポテトのチーズソース焼き
- ・トマトパスタのチーズソース焼き

どちらも野菜がいろいろ入り、バランスよくかつ
チーズソースの焼けた風味が深いコクを添え、
ごはんやお酒が進む一皿です。ぜひご賞味くださいませ♪



BBQといえば

酷暑と梅雨に入る前にBBQはいかがでしょう？ **BBQ**といえば、
まずは「**カルビ**」！主に牛のバラ肉を指し、肉質はやや硬めですが、
旨味が強く、サシ（脂身）が細かく入っているので比較的柔らかく
感じます。

「**牛タン**」も欠かせません。刻みネギにレモンをかけてコリコリ
感を楽しみます。

渋いところでは「**スペアリブ**」。骨付き肉は焼くと髄液が溶け
出し、アミノ酸・コラーゲンが肉にしみおいしいですよ。

わら焼きのかつおたたき

かつおのたたきはもともとは漁師料理です。表面をわら焼きで炙る
ことで皮目をパリッと香ばしく、かつおの旨みを閉じ込めます。

たたきとは、炙ったあと塩やたれをかけて
まな板上で叩いて味をなじませることから
きているそうです。

みょうが、ねぎ、にんにく、しょうが、大葉、たまねぎなど薬味を刻ん
で、ポン酢やたれをかけてお食べください。



寝屋川・天満橋・枚方モール
店はわら焼きではありません

チーズソースの焼けた風味がクセになる

濃厚なチーズソースを使用した食べ応え
ばっちりなおかず2種のご紹介です。

- ・彩り野菜とベーコンポテトのチーズソース焼き
- ・トマトパスタのチーズソース焼き

どちらも野菜がいろいろ入り、バランスよくかつ
チーズソースの焼けた風味が深いコクを添え、
ごはんやお酒が進む一皿です。ぜひご賞味くださいませ♪



香ばし蜂蜜バターアーモンド瀬戸内レモン味

人気の「香ばしはちみつバターナッツ」に新商品が登場！
もともとの味わいは変えず、レモンの爽やかな風味と
酸っぱさを追加した「瀬戸内レモン味」ができました。

レモンのおかげで、口に残る甘みがすっきりとして
次々と食べたくなる味付けです。甘さと酸っぱさ+アーモンドの歯
ごたえで、疲れたときのリフレッシュにも最適！
緑茶や紅茶と合わせても美味しいですよ。



わら焼きのかつおたたき

かつおのたたきはもともとは漁師料理です。表面をわら焼きで炙る
ことで皮目をパリッと香ばしく、かつおの旨みを閉じ込めます。

たたきとは、炙ったあと塩やたれをかけて
まな板上で叩いて味をなじませることから
きているそうです。

みょうが、ねぎ、にんにく、しょうが、大葉、たまねぎなど薬味を刻ん
で、ポン酢やたれをかけてお食べください。



パッケージからおもしろそう!

うどん県香川県で50年以上愛されているさめき麺の「**レモンちゃん**」
冷やし中華です。麺にうるさい香川県民も認めるもっちり
 食感の生中華麺。レモンの爽やかな風味が香るクワサー
 暑い日もおいしく食べられます。実際食べ
 がっつり批評する某TV番組の冷やし中華部門
 で1位になった実績も! そんな「**レモンちゃん**」の姉妹品「**シーク
 ワーサーちゃん**」も! ほんのり香るシークワサー風味のスープが特徴
 です。さめきの県民食をぜひお試しください!



クセになる! スタミナ1番ウメボシ

「**パンチの効いたニンニクなめ茸**」として人気の
スタミナ1番シリーズに、梅の爽やかさを融合。

辛みを抑えたことで、にんにく好き・

梅干し好きはもちろん女性・高齢の方にも

手に取っていただきやすい新感覚のご飯の

お供が誕生しました! ご飯にのせるだけで

至福の一品に。そうめん、うどん、冷やし中華にも相性抜群!

冷奴、きゅうり、鶏ささみ冷しゃぶなど、さっぱり系メニューに2! 0g

スタミナ1番
ウメボシ



キモかわいいパッケージが目印!

八朔発祥の地、因島の八朔を使った「**因島のはっさくゼリー**」。
 一度見たら忘れないなんとも言えない
 パッケージイラストも印象的な人気商品です。

うっすら色味のある透明なゼリーの中に
 八朔の大きな果肉がたっぷり。八朔特有の
 ほろ苦さとみずみずしい食感が甘さを抑えたゼリーとマッチし、さっぱり
 した味わいが堪能できます。しっかり冷やして食べるとおいしいですよ。



担当者の押し活、始まりました！

4月より、販売担当者が個人的にお客さまに推したい商品を自らの言葉で推す、店での“押し活”がスタートしました！

お客さまにぜひ知っていただきたい・食べて頂きたい商品を積極的に推させていただきます！！

“この商品推しています！”と入った“うちわ”
(通称：推しうちわ)が目印です

ぜひ各店の担当者の推し商品をぜひぜひお試しください♪
推しコメントの入ったPOPに担当者名も入っていますので、もし推し商品がおいしかった場合は声掛けいただければ担当者も励みになります。

日々の食べ物を通じお客さまに喜びと元気をお届けできれば、こんなに幸せな商売ありません。ならば、物言わぬ商品に代わり、ちよいと語るのがスーパーマーケットの心意気です。各担当の“押し活”よろしくお願ひします。



もっちりくるみ餅

創業明治28年の菓子専門問屋丸井スズキは全国のおいしいお菓子を発掘する会社です。

“もっちりくるみ餅”はもち米粉を使用し練った餅生地に、細かく刻んだ山くるみを入れ蒸し上げました。上品な甘さのお醤油風味で、もっちりソフトな食感の、食べ応えのあるお餅です。個包装してありますのでお茶菓子として一休みするときどうぞ。

