

「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13号)
2025.6.2



万願寺とうがらしって

京野菜の一種、**万願寺とうがらし（まんがんじ）**。とうがらしの仲間ですが、辛みはなく旨みがある野菜です。「ししとうの大きいのちゃうの？」って声が聞こえてきそうですが、肉厚でやわらかく、全くの別物です！

焼いておかかと醤油をかけて食べたり、1口サイズに刻んでじゃこと炒めたり、揚げびたしも最高です！（京都やと賀茂なすと万願寺がセットで出てくることも）

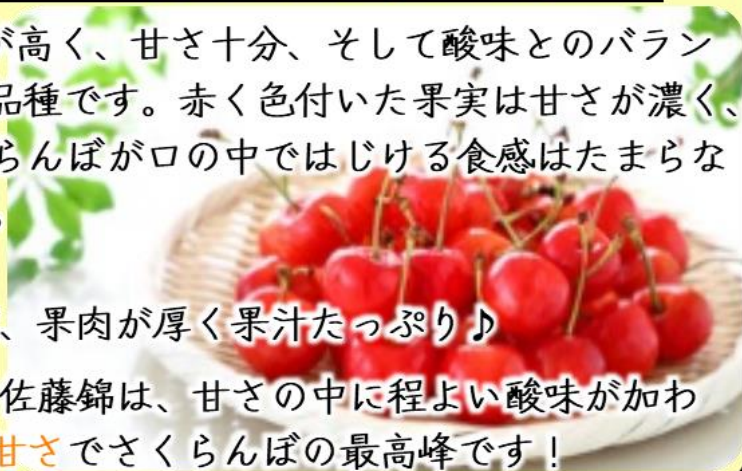
仲間内のBBQで持っていけば絶対はまる人いること請け合い、何より株が上がります！ 焼いたときのなんとも言えない旨みが本当にクセになります。京都でとどまらせるにはもったいない、そんな野菜です！

佐藤錦といえば山形です！

佐藤錦は糖度が高く、甘さ十分、そして酸味とのバランスが抜群に良い品種です。赤く色付いた果実は甘さが濃く、プリプリのさくらんぼが口の中ではじける食感たまらない美味しさです。

大粒になるほど、果肉が厚く果汁たっぷり♪

特に山形県産の佐藤錦は、甘さの中に程よい酸味が加わりなんと**深い甘さ**でさくらんぼの最高峰です！



暑くて食欲ないときに

暑い日が続くと、食欲は落ちてくるもの。

南蛮漬けはアジの竜田揚げに、お酢入りの南蛮タレに付け込んでいるので、あっさりとして食べやすく、いっしょに漬け込んだ野菜も摂れる暑い夏場にはうれしい料理です。

身の厚いアジを選んでいるので、その名も“**身がふっくらしたアジの南蛮漬**”、ぜひご賞味くださいませ。

あのエ〇ラが勝てない唯一のたれ

香里園店は
取り扱いがありません

あの有名なエ〇ラが宮崎県だけはトップシェアが取れない理由は、宮崎県で焼肉のタレの不動の1位「**戸村本店の焼肉のたれ**」があるから。宮崎牛の商談で宮崎を訪れた精肉バイヤーが気に入り、店で取り扱うこと10年以上、密かに売れている人気商品です。にんにくが効き、リンゴとバナナをたっぷり使った濃厚でフルーティーなその味は、**焼肉**だけでなく焼きそばやカレーやチャーハンの隠し味に。肉や魚の漬けだれにして竜田揚げを作ってもおいしくいただけます。

何やコレ!というもちもち食感

徳島県の小野製麺の“手延べ 半田めん”はもちもちの食感がたべてびっくり!

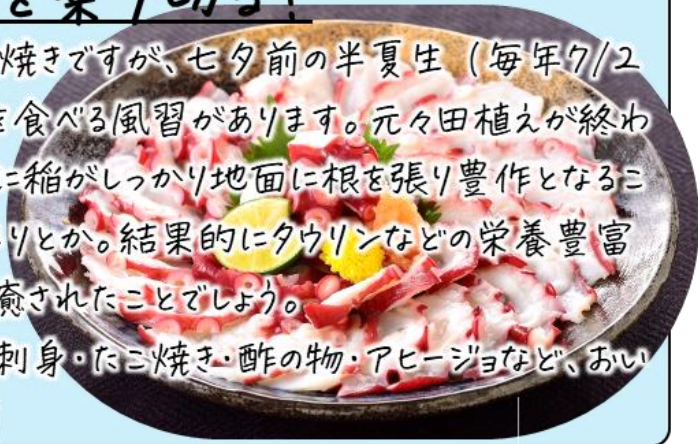
職人の手延べならではの**のと越しのよさ**と太麺ならではの**強烈なもちもち感**と、味わい深い小麦の旨み!

海苔・オクラ・レモン・納豆・大葉・揚げ玉・小ねぎ・大葉・大根おろし・キムチ・シーチキン・ごま・みょうがなどいろいろな薬味とお楽しみ下さい。

タコを食べて夏を乗り切る！

関西でタコと言えばたこ焼きですが、七夕前の半夏生（毎年7/2頃：今年は7/1）にタコを食べる風習があります。元々田植えが終わるこのころに、タコ足のように稲がしっかり地面に根を張り豊作となることを願って食べたのが始まりとか。結果的にタウリンなどの栄養豊富なタコで田植えの疲れが癒されたことでしょう。

暑い夏を乗り切るのに、刺身・たこ焼き・酢の物・アヒージョなど、おいしくタコをいただきましょう！



京丹後の食用米で造るおいしいお酒

地元京丹後で栽培される食用米で日本酒造りに挑戦する**白杉酒造**。食用米で作ったお酒は酸が立ち、飲みづらいというのが定説の中、11代目杜氏・白杉悟は思い立つ、「では、その酸を活かした日本酒を造ればいい」と。ササニシキを使った**銀シャリ**は日本食に合う日本酒。特にお寿司との相性抜群！一方の**金シャリ**はイタリアンやフレンチなど、さまざまな国の料理に合わせておいしい、香り高いワイングラスに合う日本酒です。希少なお酒をぜひお楽しみください。



香里園・寝屋川店は取り扱いがありません

飲むコーヒーゼリー

「喫茶店の淹れたてコーヒー」の味を追求する**アラメダゴールドブリューコーヒー**。ゆっくりじっくり抽出するため、苦み少なくクリアでまるやかな味わいに。そんなゴールドブリュー（水出し）コーヒーの「飲むコーヒーゼリー」登場！ キャップ付きのパウチパックなので、お好きなときに食べられる。そのお手軽さが今どきです！ そのまま食べるもよし。ミルクを足してコーヒーゼリーにするもよし！ アイスをトッピングすれば大人のおやつにも♪



いろいろ使える味付きのこ

三洋通商の“具たくさんきのこ三昧”。

えのき茸中心に、きくらげ、平茸、しいたけの4種が入った味付きのこです。ごはんのお供だけでなく、スープや卵とじの具材にしたり、冷奴や冷しゃぶのお肉にのせたり♪薄味なのでいろんな料理に使えますよ！



種ぬきのドライプルーンです

お客さまからの問い合わせが多く、定番になった種ぬきのドライプルーンです。種を抜いているのでそのまま食べるもよし。ヨーグルトといっしょに食べるもよし。少し刻んでサラダやシリアルといっしょに食べるもよし。

プルーンは食物繊維豊富でミネラルとして鉄・マグネシウム・亜鉛などが含まるので日々の食生活に取り入れたいですね♪



香里園・松井山手・長尾店での取り扱い

おうちで凍らせて食べるアイス

おうちで凍らせて食べるアイス、お買い物の帰りにどれだけ寄り道しようとも、たとえ突然の井戸端会議に参加してしまっても、「アイスが溶けてしまう」心配がありません！

白桃・りんご・みかん・ぶどう味はいずれも国産果汁を使用。まるでフルーツをそのまま食べているかのような美味しさが！甘酒”としるこ味は、谷尾食糧工業が得意とする製餡技術を生かして開発され、風味豊かな味わいを楽しめますよ♪



香里園・寝屋川店での取り扱い

推して生活に彩りを！

4月より始まりました、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、“**推し活**”！右の推しうちわが目印です。

担当者の想いのこもったPOPや売り場を見て思わず購入した商品多数です。推されていなければ、自分ではまず選ばなかったような商品もあり、知らなかったおいしさを知るきっかけになり、ちょっと食生活が豊かになった気分♪

ちょうど発行から1年経ちました、この通信も担当バイヤーが“推す”商品を紹介してきました。ある意味店の**推し通信**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を目指し、お客さまの生活にたのしみをプラスする商品をこれからもどんどん推してまいります。

「推しのこの商品おいしかったわ」というときはぜひお声掛けください。めちゃ励みにします！！



自信があるから余計なものは加えない

富山県高岡市にある富山ねるものコーポレーションが“旨みをぎゅっと詰め込んだ**食べ切りサイズの小さなかまぼこ**”を産み出しました。その名も“**はべん**”シリーズ。

自信があるから余計なものは加えない。昆布だしと本みりんで味付けし、素材のうまみを最大限に引き出したこだわりのかまぼこです。





5月の推し活で発掘されたのが上の“**延命酢**”です。実は静岡県で人気の**オレンジビネガー**。酸味がやさしくまろやかでかつオレンジの香りになんともニンマリ。早速レモンを漬けたり・珍しく和え物を作ってみたり♪そのまま割って飲むのもおいしいですよ♪

もちろんサラダにかけても香りと程よい酸味でサラダのおいしさがぐっと増します

ある意味“**ギャップ萌え**”する商品です。

我が家ではすでに定番になりました！



香里園・天満橋・長尾・枚方モール店での取り扱い

5月の推し活で発掘されたのが上の“**鬼のゆずぽん酢おろし**”です。さっそくおすすめに従い豆腐にひとかけ、朝の爽やかな一品としてこれはありますね♪冷しゃぶのお肉にも合わせてみたくになります。

柚子香るポン酢に大根おろしたっぷり、昆布の旨みも♪ パスタソースってことは柚子風味の和風パスタ！ 豚肉としめじを入れた感じでしょか？ 和風おろしハンバーグもありますね！

推しコメント

さわやかなゆずの味が口いっぱいに広がります！

ちなみに私はお豆腐にかけて食べることに最近ハマっています…！

香里園店では取り扱いはありません