

「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16号)
2025.9.1

風味よくほくほく甘い！

秋の味覚・さつまいも。王道のほくほく系で断トツ人気なのが徳島の**鳴門金時**です。徳島県の北部、鳴門海峡に近く砂地のある地域で栽培されています。

さつまいもの**風味がしっかりあってほくほくと栗のような上品な甘み**もばっちり。焼きいもや天ぷらにするならぜひ！

安納芋やシルクスイートなど最近では粘りがあって甘みが強い品種が人気ですが、THEさつまいもな**鳴門金時**、ぜひご賞味ください！



鳥取県オリジナルの赤梨・新甘泉！

平成20年に誕生した鳥取県オリジナル品種「**新甘泉(しんかんせん)**」。

その特徴は濃厚な甘味です。8月下旬から9月中旬にかけて出荷される早生の赤梨の中でも、大玉で甘み強く、泉のようにあふれる果汁とシャキシャキ食感で人気の品種です。

甘みの中に爽やかな酸味の効いた鳥取の代表品種“二十世紀”といっしょにお楽しみください。



彩りよく食欲そそる のり弁♪

人は見た目からおいしさを想像します。
せっかくならば彩りのよい、食欲をそそる
“のり弁”をつつてことで見た目に華やかな弁当
を作ってみました。彩り具材ののり弁！

メインの鶏の照り焼きと白身魚のフライといっしょ
に紫キャベツのマリネに、ゆでブロッコリー、人参
サラダに、玉子焼きなど♪おかずいろいろご賞味ください。



プルコギでお肉と野菜をたっぷり！

残暑厳しいこの時期は、韓国料理の

プルコギはいかがでしょうか？甘口の
たれに漬け込んだ牛肉と豚肉を販売！

お好みで冷蔵庫の余ったお野菜や市販の

カット野菜といっしょに炒めれば、

プルコギのできあがり。ごはんといっしょに食べたり、サンチュに
巻いて食べたり。お肉と野菜をたっぷり摂れるのでいいですね♪



秋の味覚、さんまを食べましょう♪

「秋刀魚」と書いて「さんま」。まさに秋を感じ
る旬の魚です。9～10月が脂が乗っておいしい
季節です。さんまといえば、“塩焼きに大根おろ
し”が定番ですが、かば焼き・しょうが煮もおいし
いですね。

鮮度の良いさんまは、くちばしが黄色味を帯び
ていて、頭付近の背中が丸みがあり、黒目が鮮
明で身がピンとしています。選ぶときのご参考に。



彩りよく食欲そそる のり弁♪

人は見た目からおいしさを想像します。
せっかくならば彩りのよい、食欲をそそる
“のり弁”をもってことで見た目に華やかな弁当
を作ってみました。彩り具材ののり弁！

メインの鶏の照り焼きと白身魚のフライといっしょ
に紫キャベツのマリネに、ゆでブロッコリー、人参
サラダに、玉子焼きなど♪おかずいろいろご賞味ください。



秋は炊き込みご飯の季節です！

岐阜市の久世食品の炊き込みご飯の素シリーズ。
出汁付きなので、3合のお米を研いで出汁
を入れてスイッチを入れるだけで簡単に
おいしい炊き込みご飯に♪

秋のおすすめは松茸ごはんの素と
きのこごはんの素。お好みで具材を
足してもおいしいですよ！



サクッと食感がクセになる♪



高知県で半世紀以上もさつまいも菓子だけを作っ
ている会社・澁谷食品。「おいしさは大地から」をス
ローガンに、原料である芋は、自社や契約農家さん
の栽培したものを使用。そんな澁谷食品が作る

THE 芋けんぴなお菓子が「サクサク
芋けんぴ」です。甘しお味と大学イモ
味の2種。薄切り仕上げならではの
サクッと食感がクセになります。



鶴橋コリアンタウン発祥のキムチ

大阪鶴橋コリアンタウン発祥の味・キムチ製造一筋のコーライ食品。「**幻のキムチ**」はコーライ食品のキムチにほれ込んだ漫画家の週末北欧部chika(チカ)さんがSNSで投稿したことがきっかけで生まれた韓国風大根なますとコクとうまみが深い白菜キムチ。「**ごま香る 樽熟成濃いキムチ**」は樽で寝かせ熟成させた乳酸菌が生きている本格派白菜キムチです。



大阪の誇る海苔の佃煮・磯じまん

大阪市都島区に本社を置く「**磯じまん**」。看板商品の名前がそのまま社名の会社です。創業以来伝承された品質と味付けにこだわった海苔の佃煮です。国産の青さのりを昔ながらにたっぷり使い、本醸造醤油と国産ザラメ糖で炊き上げることで風味豊かな海苔の佃煮に♪京阪ザ・ストアの**25周年記念**に**通常よりも15%増量**した大びんでの販売です。



山形のお徳用うす焼きせんべい♪

山形県のコメどころ庄内平野に位置する酒田米菓。うす焼きせんべいで有名で、今回ご紹介するのは国産米を100%使用したボリューム満点200gの**お徳用せんべい**(塩とえび味の2種)。

保存に便利なチャック付きです。1枚1枚が小さく、一口サイズで軽いので、かなりの量を感じられます。



全店共通

THE STORE枚方モール店1周年！

来る9/6(土)にTHE STORE枚方モール店が1周年になります。京阪電鉄「枚方市駅」直結の枚方モール店にできた、フレストの進化版スーパーマーケットがTHE STOREです。

KEIHAN
BIOSTYLE MARKET
: THE STORE
FREST

KEIHAN BIOSTYLE MARKETとして、京阪グループが掲げるSDGsの取り組みBIOSTYLEの「未来は、楽しく変えていこう。」のキャッチコピーをもとに、未来にいいことを、毎日の暮らしに楽しく取り入れていくことをご提案するスーパーマーケットです。

オーガニック食品や枚方・交野などの新鮮な地元野菜や銘菓がたくさん。野菜バイヤーが選ぶ旬の野菜を主体とした自社製サラダや、肉のバイヤーが開発したお肉を楽しむためのミートデリカなど。他にも美味しく独自に開発・発掘した食品が店頭にも。

9/5〜7と1周年祭を開催！
(フレスト各店で協賛セール)
チャレンジを続けてまいります。



その名も京阪ザ・プリンです！

自社製プリンがリニューアル♪

卵・牛乳・砂糖・バニラペーストのみのシンプルな配合で仕上げた昔ながらのプリンです。卵黄を多く使用し、コクのある味わい仕上げました。自社専属パティシエ渾身の一品です！ 自社製京阪ザ・プリン
(マダガスカル産バニラビーンズ入)

