

「食をたのしむ、人生をたのしむ」お客様のための



フレスト通信

(第18号)
2025.11.3

Instagram やっています!!



@frest_market

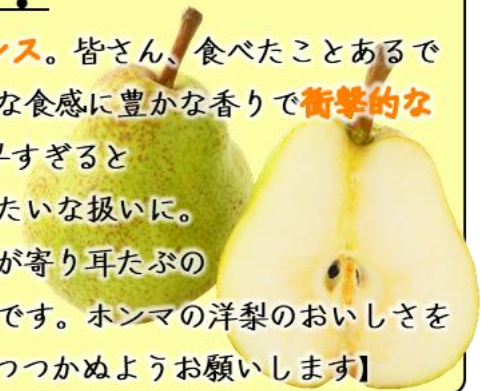
毎年人気のあずき・きんとき豆!

毎年人気の北海道産のあずき(小豆)・大納言小豆・大正金時の季節がやってきました。あんこやぜんざいに使われるあずき(大納言小豆は特に大粒で色つやよく甘み強く風味よしのあずきの高級品種)に、食味よく煮豆でほくほくおいしい大正金時! 水戻して煮込んで大変そうですが、やることは単純。そして味は絶品。ぜひ今年はチャレンジください♪



追熟で洋梨は化けます!

「西洋梨の女王」と呼ばれるラ・フランス。皆さん、食べたことあるでしょうか? 追熟するとしっとりなめらかな食感に豊かな香りで衝撃的なおいしさです! が、この追熟が曲者で早すぎるとただの少し甘いだけのりんごもどき? みたいな扱いに。家では常温で追熟させ、へた周りにしわが寄り耳たぶのように少しやわらかくなったら食べごろです。ホンマの洋梨のおいしさをぜひ! 【※店頭の洋梨は追熟前につき、つつかぬようお願いします】



大容量でお買得♪

国産豚肉を使用したあらびきのオールポークウインナーを390gと大容量パックに。

フライパンで焼き目をつけるパリッとおいしくジューシーです。なにより、国産豚肉を使用してのこのお値段は貴重です。ぜひシンプルなおいしさをお試しください。



包装もシングル!

「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18号)
2025.11.3



短く太い下仁田ねぎ、甘いですよ～

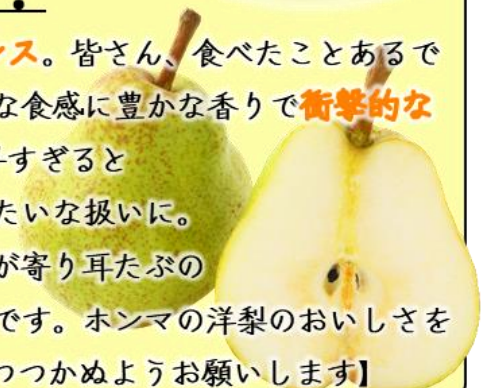
群馬県の名産品「下仁田ねぎ（しもにた）」
通常の白ねぎより極太で火が通るとねっとりとし、甘み
が出るので、すき焼きや鍋、めたでそのおいしさを
発揮してくれます。シンプルに食べるなら
焼きねぎが最高においしいです！

霜が降りる11月中旬あたりから一段と甘みが増します。
寒くなる冬場、おいしいねぎを食べたいですね♪



追熟で洋梨は化けます！

「西洋梨の女王」と呼ばれるラ・フランス。皆さん、食べたことあるで
しょうか？追熟するとしっとりなめらかな食感に豊かな香りで**衝撃的な
おいしさ**です！が、この**追熟**が曲者で早すぎると
ただの少し甘いだけのりんごもどき？みたいな扱いに。
家では常温で追熟させ、へた周りにしわが寄り耳たぶの
ように少しやわらかくなったら食べごろです。ホンマの洋梨のおいしさを
ぜひ！【※店頭の洋梨は追熟前につき、つつかめようお願いします】



大容量でお買得♪

国産豚肉を使用したあらびきのオールポーク
ウインナーを390gと**大容量パック**に。

フライパンで焼き目をつけるパリッと
おいしくジューシーです。なにより、国産豚肉
を使用してのこのお値段は貴重です。
ぜひシンプルなおいしさをお試しください。



京阪ザ・ストアのおせち ご予約承り中

おせち彩 和洋中3段

1段の大きさ/15×15×5cm

本体
価格

13,800円(参考税込
14,904円)



毎年ご好評いただいています京阪ザ・ストアの“おせち”がフレストおよびTHE STORE各店のお客様カウンターにてご予約承り中です。和洋中華を取り混ぜた人気の3段重始め、各種おせちや、自社工場で詰め合わせた、特大の有頭海老が入ったお手頃なおせち盛合せなど。11/30(日)までにご予約いただくと5%引きになります。大晦日の12/31(水) 11~17時に店頭でのお渡しです。予定数量に達し次第受付終了となりますのでお早めにご予約くださいませ。

子孫繁栄を願って“数の子”を食べる

ニシンの卵“数の子”。卵の数が多いことと「三親」と書くことから子孫繁栄の願いを込めて縁起物として食されるようになったとか。ほどよい塩味とコリコリ食感をしみつつ、お子さんやお孫さんの将来の幸せに思いを馳せたいですね。



渋皮マロンのモンブラン！

自社工場の専属パティシエが考案した
京阪ザ・プリン。少ない素材でシンプルなおいしさ
 を追求した自慢のプリンです。プレーンに、かぼちゃ味と続いて第3
 弾は**京阪ザ・プリン（渋皮マロンのモンブラン）**！
 人気の京阪ザ・プリン（プレーン）の上に渋皮栗の
 モンブランクリームをたっぷり絞り、シロップ漬けの甘栗を
 トッピング！上品な甘さで栗の風味も引き立ちます。
 プレーン、かぼちゃ味といっしょにぜひ味わってみてください！



いせやの聖護院かぶらの千枚漬け

創業70年以上の堺市の**おつけもの処・いせや**が作る
千枚漬け。きめ細やかで柔らかい**聖護院かぶら**を
 薄くスライスしてものを漬け込んだ伝統の漬物を
 食べやすく一口サイズにカットしてパック詰め
 したのが、毎年人気の**“聖護院かぶら切り
 千枚”**です。**ゆず入りタイプ**もあります。
 ごはんやお酒のお供に秋冬の食卓の定番に出したいですね♪



おにぎり・チャンプルー・おつまみに

ポークランチョンミート。豚のひき肉を味付して固めた缶詰商品で
 す。沖縄では**ポーク**や**スパム**（これは実は商品名）
 と呼ばれます。

スライスしてポークおにぎりにしたり、
 チャンプルー（沖縄風炒め物）の具材
 や、そのままスライスして焼いて食べたりといろいろ使えて重宝
 します。みそ汁にも入れるとか。ストックできるので1品足りない時に！



「手軽に作りたてのおいしさを」

毎日の料理おつかれさまです！ 永谷園がインターネットで今年の2月に行った、20代～70代女性442名を対象に行った調査で、料理の負担を減らしたいと感じる頻度が「毎回」「ほぼ毎回」と回答された方が70%以上を越えました。料理の負担を減らしながらも譲りたくないものとして、「美味しさ」「価格の安さ」「作りたてである」「手作り感」と続きます。特に全世代の中でも60代以上の方が「料理の手間を軽減する」意向が強く、自分のために時間を使いたい」との回答が目を見ました。

「手軽においしいものを」という願望は時間がない働く世代の特徴かと思っていましたので、仕事を離れた年配の方にその傾向が強いことに少し目が開かれた思いです。

手作り主義を手放して、市販のお総菜や冷凍食品、レトルト食品、テイクアウト、外食などを活用して食事をする「調理定年」なる言葉も登場しています。

「美味しく食べたい、でも調理に手間はかけたくない」。そんな皆様への想いに応えるべく、簡便でおいしい商品や簡単レシピをご紹介しますのも食品スーパーの使命なのでは思う今日この頃です。

人気のサブレにチョコタイプが！

人気の**自社製アーモンドサブレ**。国産小麦を100%使用し、粉から仕込んだ生地にオールバターにこだわり風味豊かに！

“素朴でうまい！そしてまた食べたくなる！”

シンプルズベストな人気のサブレです。

アーモンド・レモン風味に続き、チョコチップをいっしょに練り込んだ**チョコチップサブレ**が新登場です！

