

「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19号)
2025.12.1



自社製のクリスマスシュトレン♪

ドイツのパン菓子「シュトレン」。

本場ドイツではクリスマス前の4週間を

「アドベント（待降節）」と呼び、

シュトレンを薄くスライスして、毎日少しづつ

食べながらクリスマスを待つ習慣があります。

ラムレーズンとドライフルーツをたっぷり

練りこみ、しっとりとした食感に仕上げました。

風味豊かでリッチな味わいがお楽しみいただけます。

当社専属パティシエがひとつずつ丁寧に

手作りしております。薄くスライスしてクリスマスまでの時間を

じっくりお楽しみくださいませ♪



※画像はイメージです

本場の生ハムを楽しみましょう！

生ハムは、豚のもも肉を塩漬けにし、加熱しないまま乾燥と長期熟成させた加工肉です。そのまま食べることができ、旨味成分が凝縮された豊かな風味が特徴です。サラダにちぎって入れてオリーブオイルをかければドレッシングいらず。チーズとの相性も良く、フランスパンやクラッカーにいっしょにのせて食べても美味です♪

スペイン産の本場の生ハム、ぜひご賞味ください！



手羽もとで簡単ロースチキン！

クリスマスといえば、鶏料理！1羽丸々のローストチキンはなかなか大変ですが、手羽もとで簡単にローストチキンが作れます。

ジッパー付きの密閉袋に合わせ調味料を入れ、お肉を漬け込んだのち、オーブンで焼くだけ！調味料は、右の通り。しょうゆと・酒・しょうがだけにすれば、和風な味付けに。よくもんでもから冷蔵庫で小1時間漬け込んだのち、温めたオーブンにクッキングシートを敷いて、肉を並べ、250度なら25分、300度なら20分ほど焼くだけ！

漬けて焼くだけの簡単調理♪

唐揚げもいいですが、骨付き肉で気分も上がります。ぜひぜひ♪

(手羽もと10本当り)

しょうゆ：大さじ2.5杯

酒：大さじ1.5杯

みりん：大さじ1.5杯

はちみつ：大さじ1杯

砂糖：大さじ0.5杯

にんにく：薄切り1かけ

しょうが：薄切り1かけ

コショウ：少々

自社製サブレに新商品が！

当社専属パティシエが考案した自社製サブレ。アーモンドサブレ・塩レモンサブレ・チョコチップサブレと来て、第4弾「キャラメルとカシューなッツのサブレ」が新登場！シリーズの基本である、国産小麦粉を使用し、オールベターで小麦粉から生地を仕込み、成形し焼き上げました。甘い香りのキャラメル風味に、ザクザクのカシューなッツの風味と食感を楽しめるサブレです。

自社製サブレはシリーズ累計20,000パック突破！素材を活かしたシンプルなおいしさで、ご自宅用だけでなく、ちょっとした手土産にも好評いただいている。12月は4種そろい踏み！とにかくうまい！自社製サブレ♪ クリスマスのお供にぜひ！



信頼のおいしさ、田村みかん！

有田みかんの中でも和歌山県有田郡湯浅町田村地区で栽培された“田村みかん”。おいしいみかんとして定評があります。

おいしいみかんの条件として“3つの太陽”が言われます。

海辺の山の斜面に広がるみかん畠は、太陽だけではなく、

海からの反射、さらに段々畠の石垣からの反射と

3つの光と熱を受け、おいしいみかんが育ちます。

同じ有田みかんでは、有田市新堂地区の

“新堂みかん”も有名どころ。両方店頭に並びます。

せっかくなのでおいしいみかんを

たくさん食べたいですね♪



大野の里芋と岩国れんこん



福井県の山間にある大野市の扇状地で育った里

芋は、寒暖差の大きい気候の中、光合成でき
たデンプンが芋に効率よく転流し、もっちりホク
ホクした味わいです。切れ目を入れて湯がくとつ
るりと皮がむけ、皮回りの成分が残り、ぬるぬる
と風味よくおいしいです。

山口県の岩国れんこんは、独特のもっちりとした粘りと
シャキシャキ感が特徴です。もっちり
感を生かすなら、輪切りにしてステーキ
がおすすめ！両面焼いて塩コショウするだけで甘みも出で
もっちりおいしいです。もちろん天ぷらやキンピラも美味です。

やっぱりおいしいみかんが食べたい！

和歌山の有田みかん。おいしいみかんの産地として有名です。定番は有田の“AQみかん”。さらに有田みかんの中でも有田郡湯浅町田村地区の“田村みかん”と有田市新堂地区の“新堂みかん”は有名どころで、おいしさに定評があります。

おいしいみかんの条件として“3つの太陽”が言われます。海辺の山の斜面に広がるみかん畠は、太陽だけではなく、海からの反射、さらに段々畠の石垣からの反射と3つの光と熱を受け、おいしいみかんが育ちます。

九州屋では、契約農場の、田村みかんの竹武農園がイチオシです。園主が厳選した特に味の濃いみかんが人気です。入荷が不定期ですので、見かけたらぜひ！今年もおいしいみかんをたくさん食べたいですね♪

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す！ 今月上旬には各種入荷予定です。あんこやぜんざいに使われるあずき（小豆）。大納言（だいなごん）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♪ 高級和菓子店でも使われる上質な品種です。

食味よく煮豆ではなくおいしい大正金時。水戻しして煮込んでと大変そうですが、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♪

小豆
の煮方



金時豆
の煮方



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る京阪ザ・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
せなど取り揃えています。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。くわしくは、店頭のカタログをご覧ください。



自社製おせち盛合せ 寿

1段 約2-3名盛

本体価格 **3,580円**
参考税込3,867円



自社製おせち盛合せ 宴

1段 約2-3名盛

縦19.5cm
×横28.4cm
×高さ5.5cm
本体価格 **4,980円**
参考税込5,379円