

「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20号)  
2025.12.20



## 宮崎牛ですき焼きを

午

いよいよ年の瀬。頑張った今年1年の締めくくりに、ちょっと奮発して宮崎牛ですき焼きはいかがでしょう？

宮崎生まれ・宮崎育ちの黒毛和牛。その黒毛和牛のうち、肉の格付け（※）で4等級以上のものが“宮崎牛”として販売されます。

※脂のさし具合・肉の色・脂の色や質・肉の締まりや質感などから専門の格付け員が行います。

※写真はイメージです。

和牛ならではの旨み・甘み・香りは格別です。初めにロースや肩ロースで脂の旨味を割り下に沁み込ませ、後半は少しお安いカタやもも肉にすればおいしくたっぷり食べられます。

※細かなご相談は精肉の対面コーナーでお問い合わせ下さい！

香里園・寝屋川・長尾店は対面コーナーがありません。

## 鍋に霜降り白菜・田村みかんは箱買い



寒くなり鍋がどんどんおいしい季節、霜降り白菜はいかがでしょう？霜に当たって甘みが増しているのでシャキシャキで甘くおいしいですよ！すき焼きや豚肉と層状に重ねて作るミルフィーユ鍋がおすすめです。

こたつでみかんは昭和な世界観かと思いましたが、節電需要で今でも結構売れているそうです。年末の団欒にはかご一杯のみかん。箱買いするとお買得です。味に定評のある和歌山の田村みかんの箱売り店頭並びますのでぜひぜひ大人買いくださいませ！





「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20号)  
2025.12.20

Instagram やってみたいです!!



@frest\_market

## 宮崎牛ですき焼きを

午

いよいよ年の瀬。頑張った今年1年の締めくくりに、ちょっと奮発して宮崎牛ですき焼きはいかがでしょう?

宮崎生まれ・宮崎育ちの黒毛和牛。その黒毛和牛のうち、肉の格付け(※)で4等級以上のものが“宮崎牛”として販売されます。

※脂のさし具合・肉の色・脂の色や質・肉の締まりや質感などから専門の格付員が行います。

※写真はイメージです。

和牛ならではの旨み・甘み・香りは格別です。初めにロースや肩ロースで脂の旨味を割り下に沁み込ませ、後半は少しお安いカタやもも肉にすればおいしくたっぷり食べられます。※細かなご相談は精肉の対面コーナーでお問い合わせ下さい!

## 鍋にとろとろ白菜・田村みかんは大袋



寒くなり鍋がどんどんおいしい季節、茨城県のとろとろ白菜はいかがでしょう? 加熱するととろとろになる甘い白菜です♪ すき焼きや、豚肉と層状に重ねて作るミルフィーユ鍋がおすすめです。

こたつでみかんは昭和な世界観かと思いましたが、節電需要で今でも結構売れているそうです。年末の団欒にはかご一杯のみかん。大袋でまとめて買うとお買得です。味に定評のある和歌山の田村みかんが店頭には並びますのでぜひ大人買いくださいませ!





## 年末はかに・ふぐ・えび

歳の締めくくりは海鮮のご馳走  
メニューも楽しみたいところ。まずは  
「かにすき」。大阪のかに道楽が看板  
料理としてヒットさせたのが始まりとか。ずわ  
いがにの濃厚な旨みをしっかり味わって食べ  
たいですね。専用のかにすきスープも揃えて  
ありますのでずわいがにといっしょにぜひご利用くださいませ。



※写真はイメージです。



まっちり・まっさも欠かせません。福を  
呼ぶということで、本場下関などでは  
「ふぐ」と呼ばれるフグ。フグの中で  
も最高級の「とらふぐ」は、独特の  
旨味が特徴で、の雑炊は絶品です。  
鍋でその旨みを堪能するもよし。まっさ  
(刺身) でその透き通る美しさを愛で  
つつ、歯ごたえある食感を楽しむもよし。  
食べてぜひ福を呼び込みましょう。

※写真はイメージです。

おせちの定番は有頭海老。海老はひげが長く腰が曲がっている  
ことから、老人に見立てられ、長寿の願いを込めて食されます。  
赤い色は魔除けの意味があり、脱皮を  
繰り返し成長するため成長や出世の  
願いも含んでいます。お頭は煮込むと  
出汁がよく出ることから、より海老の旨み  
を味わうことができます。おせちだけでなく、  
お祝い事には欠かせない縁起の良い食材です。



※写真はイメージです。



## 年末は美味しく縁起担ぎ

歳の締めくくりは海鮮のご馳走  
メニューも楽しみたいところ。まずは

「かにすき」。大阪のかに道楽が看板料理としてヒットさせたのが始まりとか。ずわいがにの濃厚な旨みをしっかり味わって食べたいですね。専用のかにすきスープも揃えてありますので**ずわいがに**といっしょにぜひご利用くださいませ。



※写真はイメージです。

おせちの定番の**海老**。海老はひげが長く腰が曲がっていることから、老人に見立てられ、長寿の願いを込めて食されます。

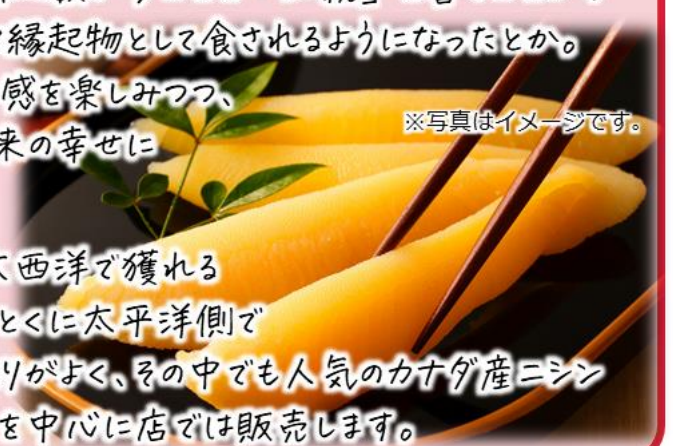
赤い色は魔除けの意味があり、脱皮を繰り返して成長するため成長や出世の願いも含んでいます。おせちだけでなく、お祝い事には欠かせない縁起の良い食材です。



※写真はイメージです。

ニシンの卵“数の子”。卵の数が多いことと「二親」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楽しみつつ、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。

太平洋で獲れるものと大西洋で獲れるものの主に2種類があり、とくに太平洋側で獲れたニシンの卵は歯触りがよく、その中でも人気のカナダ産ニシンの卵を塩漬けた数の子をお店では販売します。



※写真はイメージです。



## お雑煮は白みそで♪

全国的にお正月に雑煮を食す風習がありますが、地域や家庭によって使用される具材や味付けはさまざまです。

関西地方では、昔から丸餅と白みそを用いた白みそ雑煮が広く親しまれています。餅含め丸い食材を用いるのは、「角が立たず、円満に過ごせるように」という縁起を担いでいるそう。西京みその白みそ祝。米麴の甘みとなめらかな口当りで人気です。

※写真はイメージです。

## ふっくら大粒・丹波黒の黒豆

「フジッコのおめめさん！」で有名なフジッコが黒豆の王様「丹波黒」を使用して煮豆を作りました。

大粒の丹波黒を絶妙な煮加減でふっくらとやわらかく、豊かな香りを残しつつ甘さを控えて、黒糖でコクを加えました。世界的なシェフも認めた三ツ星の味わい！ぜひハレの日にご賞味ください。



## ナッツのおいしさを追求して生まれた

その名もTHE NUTS! ナッツのおいしさを追求し、その風味と香ばしさを高めるため、それぞれのナッツオイルを抽出しローストしました。追いがつおや追いバターならぬ、「追いオイルロースト」!

マカデミアナッツ・アーモンド・カシューナッツ・クルミの4種入りのミックスナッツに、アーモンドとクルミの単体も。ワインやお酒のつまみにぜひどうぞ!



## 2025年を振り返り

年末の人気商品「日清の最強どん兵衛」の新年用に年初にスタッフが作ったPOPのキャッチコピーが以下でした。

二〇二五年**最強**に幸せてありますように

皆さま、2025年はいかがだったでしょうか？最強というと大げさですが、振り返ってみて頼がゆるむような出来事はあったでしょうか？

“食をたのしむ 人生をたのしむ”お客さまのため、新鮮な旬のおいしさ、新しい味・調理方法、さらに日々の生活に笑顔を、お届けできましたでしょうか？

4月に始まりました、スタッフの推し商品企画。スタッフが個人的に強く推したい商品をご紹介します。右の「推しうちわ」が目印ですが、気に入っていただける商品はありましたでしょうか？

2025年の皆さまのご愛顧に感謝しつつ、良き年越しと新年のお迎えとなりますよう年内31日まで営業します。※新年の営業開始日は店により異なりますので店頭掲示をご確認くださいませ。



## ワイングラスで楽しむ純米吟醸

「銀シャリ」・「金シャリ」始め、食用米でお酒を醸す白杉酒造が作る**純米吟醸・丹後のヒカリ**。

フルーティな香りに爽やかな酸と、ふくよかな甘味。旨味が心地良いお酒です。丹後産コシヒカリを全量使用。食べて美味しいお米で造られた美味しいお酒♪冷酒がおすすめです。ワイングラスで香りと共にお楽しみ下さい。

