

「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23号)
2026.3.9



甘さとともに春を感じる♪

春めいてきました!、ということで**スナックえんどう**です。さやごと火を通して、そのまま食べる手軽さが受け、毎年春の人気者です!

もともと「スナップえんどう」なのですが、スナック感覚に手軽にさくさく食べられるということで、「スナックえんどう」の名称も定着しています。

さやの先端をホキッと折り、そのまま筋取り。両方きれいにとれるとなんとすっきりした気分になります。そのまま塩ゆでするもよし。マヨネーズをつけたり。ベーコン・玉子と炒めたり。豚肉と炒めたり。彩りよく春を感じる甘みは最高です!



糖度高めでほどよい酸味の清見オレンジ

温州みかん(宮川早生)とトロビタオレンジを掛け合わせでできた**清見オレンジ**。糖度が高くほどよい酸味が効いたかんきつです。果肉はオレンジに近く、香り豊かで果汁が多くジューシーな味わいが特徴です。一般のオレンジ同様、スマイルカットしてかぶりついてどうぞ。

はるみオレンジや不知火の親にあたる清見オレンジ。出だしの3月は酸味が強く、4月へ向けて徐々に酸が抜け、まろやかな味わいになっていきます。(和歌山県産になります)



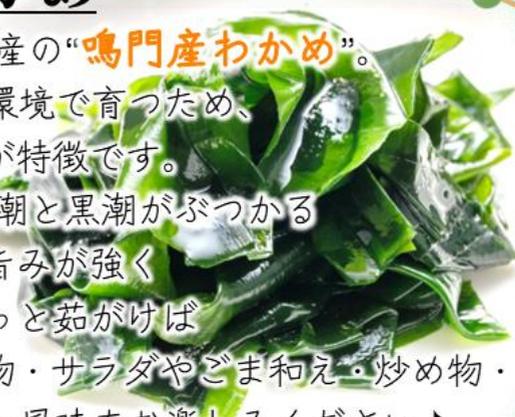
おいしい筍ごはんが簡単に♪

色白でやわらかく上品な味わいで人気の京都府産の筍のみを使用した、味の坊の**京都府産筍ごはんの素**。京都の中でも特に名産地として知られる山城地域の筍を使用し簡単においしい筍ごはんができます。いろんな大きさにカットにされた筍は、ご飯全体にほどよく混ざり、ひと口ごとに異なる食感を楽しめます。



旬の“新物”生わかめ

関西でわかめといえば徳島県産の“**鳴門産わかめ**”。鳴門渦潮で潮の流れが激しい環境で育つため、茎が短く、歯ごたえがよいのが特徴です。東北の“**三陸産わかめ**”は親潮と黒潮がぶつかるミネラル豊富な海域で育ち、旨みが強く葉が大きいのが特徴です。さっと茹がけばきれいな緑色に♪刺身や酢の物・サラダやごま和え・炒め物・スープなど新物わかめの食感と風味をお楽しみください♪



人気の「自社製和惣菜」

京阪ザ・ストアの自社工場で製造している和惣菜。素材の味を生かし、シンプルな味付で人気です。日替わりでいろんな和食の定番のおかずが工場から入荷します。この時期のおすすめは、**ひじき煮・蓮根きんぴら**になすの煮びたしです。あと一品ほしいときにお好きなものをぜひどうぞ!



おいしい筍ごはんが簡単に♪

色白でやわらかく上品な味わいで人気の京都府産の筍のみを使用した、味の坊の**京都府産筍ごはんの素**。京都の中でも特に名産地として知られる山城地域の筍を使用し簡単においしい筍ごはんができます。いろいろな大きさにカットにされた筍は、ご飯全体にほどよく混ざり、ひと口ごとに異なる食感を楽しめます。



今が旬！ “新物” 生わかめ

2～4月にかけて国産の**新物のわかめ**が出回ります。

乾燥モノや塩蔵モノに比べ、食感がよく磯の香りが豊かなのが特徴です。

旬のおいしさ、ぜひ堪能したいですね♪

しっかり洗ってさっと5秒ほど茹でればきれいな緑色に♪氷水にさらして、刺身や酢の物・

サラダやごま和え・炒め物・スープなど新物わかめの食感と風味をお楽しみください♪しゃぶしゃぶもありです！



人気の「自社製 和惣菜」

京阪ザ・ストアの自社工場で製造している和惣菜。素材の味を生かし、シンプルな味付で人気です。日替わりでいろいろな和食の定番のおかずが工場から入荷します。この時期の

おすすめは、**ひじき煮・蓮根きんぴらに**

なすの煮びたしです。あと一品ほしい

ときにお好きなものをぜひどうぞ！



卒業・進学祝いに美味しいお肉を。

お子さんやお孫さん、親戚のお子さんなどの**卒業、進学祝い**に美味しいお肉はいかがでしょう。

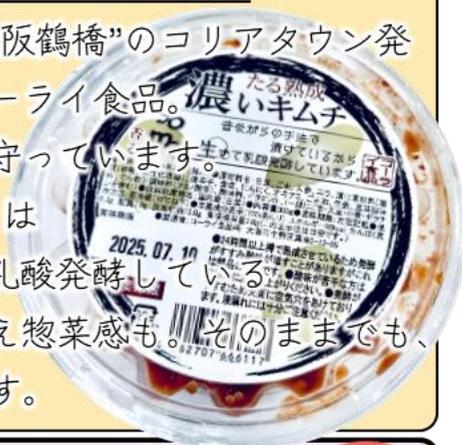
毎年お店ではこの時期、「お肉を送りたいの」との相談をお受けします。新しい門出を祝って、育ち盛りのお子さんへ。お店からクール便での発送を承っております。



鶴橋コリアンタウン発祥のキムチ

焼肉とキムチの街として有名な、“大阪鶴橋”の 코리아タウン発祥の味であるキムチの製造一筋のコーライ食品。鶴橋で継承されてきたキムチの味を守っています。

「**ごま香る樽熟成濃いキムチ**」は樽で24時間以上寝かせ熟成させた、乳酸発酵している白菜キムチです。ごま油で風味を加え惣菜感も。そのままでも、豆腐や豚肉との料理にもピッタリです。



こんにやく畑で〜♪

こんにやくゼリーのパイオニア企業、マンナンライフの蒟蒻畑に新商品が登場！

ポリフェノールや食物繊維が豊富でスーパーフードと呼ばれる“アサイー”を使用したハワイの朝食の定番“アサイーボウル”をイメージした、

蒟蒻畑アサイーボウル。濃厚なアサイーをバナナピューレなどの様々な果汁で甘酸っぱく食べやすい味わいに仕上げました。



やさしいおいしさミルク寒天♪

上質な生クリームのおいしさや、生乳本来の甘みと風味を損なわない「低温殺菌」牛乳のおいしさで定評のある、生乳メーカー・タカナシ乳業。契約産地とおいしい生乳にこだわってきたタカナシ乳業が作るミルク寒天は、寒天のつるんとした食感に、ミルクのやさしいおいしさが口いっぱい広がります。

おやつやデザートでちょうどいいサイズ感! ぜひおためしください。



鶴橋コリアンタウン発祥のキムチ

焼肉とキムチの街として有名な、“大阪鶴橋”のコリアンタウン発祥の味であるキムチの製造一筋のコーライ食品。鶴橋で継承されてきたキムチの味を守っています。

「**ごま香る樽熟成濃いキムチ**」は樽で24時間以上寝かせ熟成させた、乳酸発酵している白菜キムチです。ごま油で風味を加え惣菜感も、そのままでも、豆腐や豚肉との料理にもピッタリです。



こんにやく畑で~♪

こんにやくゼリーのパイオニア企業、マンナンライフの蒟蒻畑に新商品が登場!

ポリフェノールや食物繊維が豊富でスーパーフードと呼ばれる“アサイー”を使用したハワイの朝食の定番“アサイーボウル”をイメージした、

蒟蒻畑アサイーボウル。濃厚なアサイーをバナナピューレなどの様々な果汁で甘酸っぱく食べやすい味わいに仕上げました。



スタッフの押し活ご存じでしょうか？

販売担当スタッフ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、スタッフの**“押し活”**。昨年4月にスタートして、この3月でちょうど1年です！

“この商品推しています！”と入った**“うちわ”**（推しうちわ）が目印です。「あ〜、あのPOPね！」と思った方、なかなかのフレスト（THE STORE）通でいらっしゃる！

一年経ち、いろんなヒット商品も各店で生まれました。スタッフが自らの担当商品で、何がお客さまに刺さるかを考える。季節柄喜ばれるものは何だろう？ この商品のこのポイントをPRすれば喜んでいただけるのでは？ まずはこの食べ方で食べていただく！と試行錯誤した結果、数字に結びつくとうれしいものです。

お気に入りの商品やお客さまにとっての推しの店員（セレクトが信頼できる）は見つかりましたでしょうか？

2年目へ向け、さらにパワーアップして、おいしい・楽しい商品をご提案していけたらと思います。スタッフ一同、よろしくお願ひします！

岩手名物・南部せんべい

岩手の老舗・宇部煎餅店の**厚焼きピーナッツ**。岩手名物 南部煎餅
とにかく生地が「バッキバキ」の超ハード食感！
そこに大粒のピーナッツがぎっしり詰まっ
いて、噛むほどに小麦の甘みと香ばしさが爆発
します。アゴは疲れるけど、その食べ応えが
クセになる...！ コーヒーや牛乳との相性も
抜群な、最強の「無心で食べるおやつ」です！

