

全店共通

「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24号)
2026.4.6



春はたけのことアスパラガス♪

たけのこは鮮度のよいものをゆでた方が断然香りと甘みも違います。春の旬の時期、生からゆでて食べて頂きたい! たけのこの下ゆで、けっこう簡単です。洗ったたけのこの穂先を切り、

火の通りとアクの抜けをしやすくするため、縦に1~2cmほど浅く切り込みを入れ、たっぷりに水を入れた鍋に投入。ぬかや米粒を少々入れてあとはくつつ煮込むだけ。手のひらサイズのたけのこなら小1時間。根元に竹串が通れば下ゆで終了です! そのまま冷まして、刺身で食べるもよし、わかめと煮込もよし。お揚げと炊いてたけのこご飯にするもよし! 旬の香りと旨み、ご堪能ください♪

アスパラガスも登場! 冬の間には地下茎でため込んだ栄養でぐんぐん伸びてくる春のアスパラガスはみずみずしくジューシーで甘み強く、さつと湯がいたり、バターで炒めておいしくいただけます。BBQでお肉で巻いて食べてもおいしいですね!

芯までおいしい台湾パイナップル

いよいよ台湾パイナップルのシーズン到来です! 最大の特徴は、「芯まで食べられる」ほどの柔らかさ。酸味が少なく、驚くほど濃厚な甘みが口いっぱい広がります。

台湾で「完熟」してから収穫し、日本へ短時間で届くため、鮮度も抜群です。

芯部分のサクサクとした新食感と、

実の後引く上品な甘さは一度食べたらクセになります! 今だけの旬の美味しさ、ぜひ丸ごと贅沢にお楽しみください!

竹の子ごはんの行楽弁当♪

桜の開花を機に一気に春に。

うらかな春の陽気な中で、

竹の子ごはんの行楽弁当は

いかがでしょうか？ かつおの出汁がまいていて、お箸が進みます。

シャキシャキ食感の竹の子も食べ応え

あり！ 春限定のお弁当、ぜひご賞味くださいませ♪



もっちりとろける「びんちょうまぐろ」

今が旬の**びんちょうまぐろ**は、淡い桜色の身が美しく、もっちりとした柔らかな食感が魅力のマグロの一種。比較的たんぱくな味わいながら後味は上品で、特有のやさしい甘みが口に広がります。

定番のお刺身はもちろん、

表面をさっと炙った「たたき」や、

オリーブオイルと和えるカルパッチョも絶品♪ 春だけの味覚を、ぜひお楽しみください！



お手製の唐揚げは新発売の恵那どりで♪

行楽のおかずの定番・**唐揚げ**。鶏肉の下処理に、砂糖、マヨネーズ、卵を揉み込むと、揚げている間に水分が逃げにくく、冷めてもふっくらジューシーな食感に！

精肉コーナーでイチオシの鶏肉は

岐阜県産の新発売の**恵那どり**です。

独自のエサを食べ、鶏舎で健康に

育った鶏は、鶏本来の旨味と歯ごたえがありおいしいです。



春はたけのこ天ぷら♪

桜の開花で一気に春がやってきました。
うらかな春の陽気な中で、**たけのこ天ぷら**は
いかがでしょうか？ うす味に煮つけたたけのこを
磯辺揚げ風に衣をつけて揚げました。

1口サイズで食べやすく、ビールなどのおつまみ
に最適です！ 春の味覚、たけのこを天ぷらで
お楽しみください



うまみが増す、だし塩。

日本で唯一、西伊豆で製造している伝統食「潮かつお」と、
職人技の「本枯れ節」に塩などを混ぜた「**鰹だし塩**」。
一振りで、驚くほど濃厚な旨みと磯の香りが広がります。
お出汁にもお塩にもなる万能調味料、
まずはシンプルにお米の甘みが際立つ

「だし塩むすび」でその実力を試してください！
鯛煮干しを使用した姉妹品、「**鯛だし塩**」も
おすすめです。お茶漬けや炊き込みご飯にも♪



お手製の唐揚げはさつま一番どりで♪

行楽のおかずの定番・**唐揚げ**。鶏肉の下処理に、砂糖、マヨ
ネーズ、卵を揉み込むと、揚げている間に水分が逃げにくく、冷めて
もふっくらジューシーな食感に！

精肉コーナーでおすすめめの鶏肉は
鹿児島県産の**さつま一番どり**です。
独自のエサを食べ、鶏舎で健康に
育った鶏です。やわらかで、さっぱりとしたうまみとコクがあります。



うまみが増す、だし塩。

日本で唯一、西伊豆で製造している伝統食「潮かつお」と職人技の「本枯れ節」に塩などを混ぜた「**鰹だし塩**」の一振り、驚くほど濃厚な旨みと磯の香りが広がります。お出汁にもお塩にもなる万能調味料、まずはシンプルにお米の甘みが際立つ「だし塩むすび」でその実力を試してください！
 鯛煮干しを使用した姉妹品、「**鯛だし塩**」もおすすりめです。お茶漬けや炊き込みご飯にも♪



職人の技が息づく、庄内の「東北ハム」

美食の街・山形県庄内市で愛され続ける「**東北ハム**」。厳選された良質な豚肉を、本場ドイツで賞も受賞する熟練の職人が手間暇かけて仕上げる伝統の味わいです。一口食べれば、肉本来の濃厚な旨みと、スモークの芳醇な香りが口の中に広がります。ハム、ベーコン、ポークウィンナーなどいろいろお楽しみください。



やまや明太マヨスプレッド

名店「やまや」の焼き明太子を使用した、香ばしさが際立つ**明太子スプレッド**。明太子×バター×マヨネーズの濃厚なハーモニーが、一口食べればやみつきに！パンに塗って焼くだけで、外はカリッ、中は旨みたっぷりの本格明太フランスが完成。パスタに和えれば、コク深いクリーム風に、ポテトサラダの隠し味にも最適です。これ一本で、ご家庭の食卓が専門店の味わいへ早変わりです！



リピーター続出のプルーン習慣！

日興フーズの「**プルーン習慣**」は、砂糖・保存料を一切使わず、厳選された大粒のプルーンを丁寧に仕上げた逸品です。独自の乾燥方法で、果実本来の濃厚な甘みと栄養を生かしたしっとり食感に。

まずは1日1粒から、栄養補給はじめませんか？ 姉妹品の「**デーツ習慣**」や「**いちじく習慣**」も人気です。ドライフルーツを日常に。どうぞお試しくださいませ。



ふわっとサクッと20周年！

岩塚製菓の「**ふわっと**」。発売20周年を迎えた、新潟のお米でできた米粉スナックです。ふわっと軽くふんわりとろける口溶けが自慢の軽やかな食感とほどよい塩味で、つつい手が伸びます。お口の中に広がる香り豊かなえびの風味が後をひく**えび味**と、枝豆の風味と塩味が絶妙な**枝豆味**の定番2種をどうぞ。



やまや明太マヨスプレッド

名店「**やまや**」の焼き明太子を使用した、香ばしさが際立つ**明太子スプレッド**。明太子×バター×マヨネーズの濃厚なハーモニーが、一口食べればやみつきに！パンに塗って焼くだけで、外はカリッ、中は旨みたっぷり。本格明太フランスが完成。パスタに和えればコク深いクリーム風に、ポテトサラダの隠し味にも最適です。これ一本で、ご家庭の食卓が専門店の味わいへ早変わりです！



「とっただ〜！」

皆さんは、お店に並ぶ「有機野菜」を手にとるとき、どんな風景を思い浮かべますか？

先日、私たちスタッフは、京阪グループの株式会社ビオ・マーケット※の農場へ研修に行ってきました。（※店にオーガニック商品を卸してもらっています）特に盛り上がったのが、今が旬の「新玉ねぎ」の収穫作業でした！新玉ねぎは、収穫時期になるとピンと立っていた茎がパタンと倒れます。これが「準備OK」のサイン。土の中に隠れた大きな玉を見極めて引き抜くと、「おお〜！」とあちこちで歓声が上がります。まるでお宝を見つける子どものような表情で畑を動き回るスタッフたち。土に触れ、作物を手にするその姿に、DNAに刻まれた根源的な収穫の喜びを見るようでした。

収穫体験だけでなく、春に植えるきゅうりの畝立ても体験。有機栽培ならではの除草の大変さやオーガニック市場の現状も学ぶことができました。スタッフが土まみれになって学んだ「有機野菜」。ぜひ、店頭で手に取ってみてくださいね。



割れているからこそ、染みている♪

三重県のお老舗・山盛堂本舗が作る、こだわりの和風カレー煎餅(割れ)。あえて「割れ」を入れることで、秘伝のカレーダレが断面にまでぎゅっと染み込みました。

スパイシーなのに、出汁(だし)が香る和の味わい。

「辛い、旨い、止まらない！」の三拍子が揃った、リピーター続出の逸品です。たっぷり200g入ってお買い得！

