

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25号)
2026.5.4

Instagram やっています!!



@frest_market

醤油が惚れた魅惑の…

北海道産の有機玉ねぎをたっぷり使った、青果バイヤーが開発したドレッシングです。ゆずも香り、サラダだけでなく、ハンバーグや冷しゃぶなどの肉料理とも相性抜群!

その名も、**醤油が惚れた魅惑のドレッシング**、ぜひお試しを!



宮崎県産”完熟”マンゴー

マンゴーの実が完熟すると自然落下します。宮崎県では熟した実が地面に落ちないように、収穫用のネットに包み、傷がつかないように気をつけています。完熟したマンゴーは濃厚な甘みに、まろやかな酸味と豊かな香りで南国気分を味わえます!

マンゴーは真ん中に平べったい種があるため、種をさけて縦に3分割し格子状に切れ目を入れてスプーンでお食べください。



「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25号)
2026.5.4

Instagram やっています!!



@frest_market

新たまねぎもやっぱり淡路♪

関西圏でおいしいたまねぎと言えば、兵庫県の“淡路のたまねぎ”（淡路島たまねぎ）です。海に囲まれた島の地形から海のミネラル分豊富な畑は、水はけがよく、さらに年間通じて比較的温暖な気候でたまねぎ栽培に適しています。（村岸の泉州玉ねぎも有名です）

新たまねぎはみずみずしく甘みが強く
スライスしてサラダにするのがおすすめです。

たまねぎ屋さんに教わったおすすめの
食べ方は、スライスしておかかと

シーチキンと和えて、しょうゆやゆずぽんで
食べる和風サラダ。他にも旬のわかめと

和えるのもおすすめです。新たまねぎは通常よりも柔らかいため軽く加熱するのもあります。シンプルに輪切りしたものを両面焼いて酒蒸しに。
おかかにしょうゆをかけてどうぞ！（ゆずぽんも合います！）



宮崎県産”完熟”マンゴー

マンゴーの実が完熟すると自然落下します。宮崎県では熟した実が地面に落ちないように、収穫用のネットに包み、傷がつかないように気をつけています。完熟したマンゴーは濃厚な甘みに、まるやかな酸味と豊かな香りで南国気分を味わえます！

マンゴーは真ん中に平べったい種があるため、種をさけて縦に3分割し格子状に切れ目を入れてスプーンでお食べください。





くるみとレーズンのキャロットラペです。

ラペはフランス定番の家庭料理です。柑橘ドレッシングのフルーティーな味わいが人参とマッチし、くるみとレーズンがアクセントになっています。人参が苦手でも食べられるとの声が多い！

人参のオレンジ色が映え、食欲も増しワインとの相性も抜群♪ ちょっとおしゃれで健康的なキャロットラペ、ぜひお試しを！



薬味といっしょにかつおのたたき

かつおのたたきはもともとは漁師料理です。表面を炙ることで皮目をパリッと香ばしく、かつおの旨みを閉じ込めます。

たたきとは、炙ったあと塩やたれをかけてまな板上で叩いて味をなじませることからきているそうです。

みょうが、ねぎ、にんにく、しょうが、大葉、たまねぎなど薬味を刻んで、ポン酢やたれをかけてお食べください。



冷しゃぶはぜひお野菜と。

暑くなると登場する回数が増える冷しゃぶ。程よく脂が抜けてさっぱり食べられるのでおいしいですね。ゆでるときは料理酒を少し加えると豚の臭み消しに。また、肉は色が変わったらすぐ氷水で冷やし、水気をしっかり切ってからお皿にどうぞ。

野菜といっしょに食べると栄養バランスもよくていいですね。

ごまだれ、ポン酢、先の有機玉ねぎのドレッシングもおすすめです！



ビールと水なすと。

写真はイメージです

みずみずしくきめ細やかな肉質で、漬物として重宝される**大阪泉州の水なす**。古くは室町時代に食べたという記載があるとか。

店では浅漬けとめか漬けの2種類をご用意しております。暑い日は、水なすの漬物とよく冷えたビールを楽しみたいですね。

ちなみに青果売場で生の水なすを販売しますが、生食もあります。より繊細な甘みを堪能できますよ♪



果肉入りがうれしい粒々ジュレ♪

暑い日に果肉入りの**粒々ジュレ**はいかがでしょう？

冷蔵庫で冷やしてお好きなときにそのまますぐに食べられます。みかんとグレープフルーツとぶどうの3種類♪ まずは大好きな味をどうぞ。

ヨーグルトに入れたり、炭酸ジュースで割ってもおいしいですよ♪



レモンの風味としっとり食感！

瀬戸内の温暖な気候と、やさしい潮風に育まれた瀬戸内レモンを使用した、しっとり食感なカステラです。レモンピールの爽やかな風味がお口いっぱいになり、冷やして食べるとサイコーです！

日本のカステラのルーツ、ポルトガルのパン・デ・ローをイメージし、職人技の火加減で、しっとりやわらかな半熟カステラに焼き上げました。**瀬戸内レモンの半熟カステラ**、ぜひご賞味を♪





長く愛される定番の味を

自社工場のスイーツ開発は、ケーキ店やレストラン、京都の料亭でデザートづくりをしてきたパティシエが担っています。目指すは、『長く愛される定番の味』。プリンやクッキーなどオーソドックスなものを奇をてらわず、だれが食べてもおいしくてほっとする味を大事にしています。

最初にその思いが結実したのが、アーモンドサブレです。焼き菓子は日持ちしますが、早めに食べていただいた方がバターの香りもよくおいしくいただけます。国産小麦粉を使ってオールバターにこだわったサブレは、大人気に！手土産にも喜ばれ、チョコや塩レモンなどいろんな味が出ています。

ほかに、最近地域情報ポータルサイト「枚方フーレン（ひらふー）」でも取り上げられた「京阪ザ・プリン」も累計販売数5万個を突破した人気の商品です。「原料はシンプルに卵・牛乳・砂糖・バニラのみ」。

もより市や京阪百貨店でも販売しています。余計なものを足さず、シンプルなおいしさを。ご自身へのご褒美に、大切な方へのお土産に、長く愛される定番の味を今後とも追及して参ります。

話題の
ひらふーの
動画はこちら



いいわいいわ
ドットコム
の記事はこちら



とにかくうまい!!



自社製手作り
クッキー&プリン

チーズとあられと海苔が出会いました。

ソフトな食感のチーズ生地に、ポリポリと心地良い粒あられを入れ、国産の焼き海苔を巻いた、岐阜県のでんすん堂齊秀オリジナル商品「しゃり巻」。チーズ味と粒あられの濃厚な旨みで、日本酒、ビール、ワインなどのつまみに

最高です！通常の
チーズ味とめんたい
チーズ味があります。





長く愛される定番の味を

自社工場のスイーツ開発は、ケーキ店やレストラン、京都の料亭でデザートづくりをしてきたパティシエが担っています。目指すは、『長く愛される定番の味』。プリンやクッキーなどオーソドックスなものを奇をてらわず、だれが食べてもおいしくてほっとする味を大事にしています。

最初にその思いが結実したのが、アーモンドサブレです。焼き菓子は日持ちしますが、早めに食べていただいた方がバターの香りもよくおいしくいただけます。国産小麦粉を使ってオールバターにこだわったサブレは、大人気！手土産にも喜ばれ、チョコや塩レモンなどいろんな味が出ています。

ほかにも、最近地域情報ポータルサイト「枚方つーしん（ひらつー）」でも取り上げられた「京阪ザ・プリン」も累計販売数5万個を突破した人気の商品です。「原料はシンプルに卵・牛乳・砂糖・バニラのみ」。

もより市や京阪百貨店でも販売しています。余計なものを足さず、シンプルなおいしさを。ご自身へのご褒美に、大切な方へのお土産に、長く愛される定番の味を今後とも追及して参ります。

話題の
ひらつーの
動画はこちら



いいねいいね
ドットコム
の記事はこちら



とにかくうまい!!



自社製手作りの
クッキー&プリン

ふわっ、とろっ。黒豆専門店のわらび餅。

黒豆専門店「倉敷天領大黒」の丹波黒豆きなこわらび餅です。岡山県産丹波黒豆を二段焙煎。奥深い丹波黒の豊かな香りが鼻をくすぐります。独自の製法で「ふわっ、とろっ。」食感を実現！香ばしいきな粉と、柔らかなお餅が織りなすハーモニーは絶品です♪真空パックでおいしさそのままお届けです。

