

「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28号)
2026. 8. 3



成井さんちの完熟たまねぎ

「淡路島」は昔からのたまねぎの名産地。加熱するとぐっと甘みが増す淡路たまねぎの中でも、バイヤーのイチ押しが「**成井さんちの完熟たまねぎ**」です！美味しさの秘密は、葉が枯れきるまで畑でじっくり「完熟」させること。成井さんおすすめの食べ方はレンチン蒸し♪皮をむいた玉ねぎを4等分に切り、ラップでくるみ600Wで5分レンチン！ポン酢とバターを耐熱皿に入れ1分ほど温めて回しかけ、かつおぶしをかけて完成。

もちろん、シンプルにBBQなどで輪切りにした玉ねぎを焼いても絶品です！

成井さんちの完熟たまねぎレシピ

簡単なのに美味しい！

たまねぎのレンチン蒸し
～おなかバターぽん酢～

材料(二人分)

たまねぎ大..... 1個(300g)
バター..... 5g
ぽん酢..... 20g
かつお節..... お好みの量で



京都より 朝採りのいちじくが！

京都府城陽市の木津川近くの井上治さんの園地から、**朝採りのいちじく**がやってきます。

いちじくは実が柔らかいため、遠隔の産地のものは少し早採りになりがちです。城陽市の井上さんのものは樹上で熟したものが朝採りしてすぐに店に届きます。

甘味が強く酸味も程よい品種ドーフィンが10月頭まで入荷予定です。ぜひ鮮度抜群の井上さんのいちじくをご賞味ください♪



「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

香里園
(第28号)
2026.8.3



桃は表面をじっと観察すると

甘くてジューシーな桃は夏場ののどを潤してくれます。

おいしい桃は、ふっくら丸みがあり、
全体が赤く色づいて甘い香りがするものが
おすすめ♪ うぶ毛がしっかり生えているのも
新鮮な証拠です。表面にそばかす状に
白い斑点があるのは熟した証拠です！
ぜひ表面をじっと観察ください。(少し押しただけで傷みや
すいため、果肉は触らぬようお願いします)

保存は「常温」が基本！風通しの良い涼しい場所に置
き、食べる1～2時間前に冷蔵庫へ。冷やしすぎると甘みが
落ちるのでご注意ください！

話題の「岩泉ヨーグルト」のデザート

岩手県岩泉町の山間の牧草地で育った牛の
牛乳で作った「岩泉ヨーグルト」。あの岩手
出身の日本人メジャーリーガーが「世界一
美味しい」と大絶賛したことで話題になった
ヨーグルトです。その「もっちり」とした弾力
と生乳本来のまろやかなコクがで人気の
ヨーグルトです。岩泉ヨーグルトをコクの
深さを生かして作ったのが「岩泉ヨーグルト
デザート」です。そのおいしさをご堪能ください！



「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28号)
2026.8.3



北海道砂川産のミニトマト

夏のおすすめのミニトマトは北海道砂川市のミニトマトです。札幌市と、動物園で有名な旭川市のちょうど中間あたりの内陸部に位置する砂川市。

夏と冬の寒暖の差が大きく、夏季の降雨量と冬季の降雪量が多いエリアです。

相対的に涼しい気候である夏の間、おいしいミニトマトがやってきます。ぜひ一度食べてみてください！



ぶどうの一番人気シャインマスカット！

種なしで皮ごと食べられ、かつおいしい♪
たとえば、シャインマスカット！

ぶどうは種なしが当たり前という今の流れを作った品種でしょうか？

これからの季節、果物王国山梨県産が香りも甘みも強くおすすめです♪

熟すと緑から黄色に実の色が変わるシャインマスカット。青々した実よりじつは少し黄色味がかかった実の方が甘いです。店頭で選ぶときの参考にしてください。



ハワイ発祥のロコモコ丼

8月の新商品は「**大きなハンバーグのロコモコ丼**」！
ロコモコ丼はハワイのレストランで、お腹をペコペコの
近所のスポーツ少年たちのために考案されたのが
始まりだとか♪ ハンバーグ×目玉焼きの
王道の組み合わせで、夏休み中のお子様
にもきっと気に入っていただけると思います！
スタミナ満点のお弁当で、暑い夏を元気に乗り切りましょう♪



釜揚げしらすを楽しむ♪

新鮮な生しらすをすぐに釜ゆでした、ふっくら柔らかな
「**釜揚げしらす**」。そのままご飯にのせたり、薬味といっ
しょに食べるとおいしいですね。スタッフおすすめは刻んだ
オクラといっしょに和え、冷蔵庫でキンキンに
冷やして醤油をかけていただきます。

ごはんのにのせるときは、温泉たまご
とおかかをかければ最強のTKG（たまご
かけごはん）に！ しっかり冷やすのがポイントですよ♪



お肉の旨みを堪能する「焼きしゃぶ」

牛肉の薄切り肉をフライパンやホットプレートでサッと両面焼いて、ボ
ン酢やごまだれでいただく「**焼きしゃぶ**」の
焼肉の香ばしさと、しゃぶしゃぶのあっさり感
をいっしょに取り入れた食べ方です！ サッと
焼くことでお肉本来の旨みが引き立ち、
刻んだネギを巻いたり、逆にサンチュや大葉で
お肉を巻いても絶品♪ ぜひご家庭でお試くださいませ！



つるして加熱するから

一般的な焼豚は網に並べて加熱しますが、**つるし焼豚**の場合はつるして加熱するため加熱前の状態のまま仕上がり、ごつごつした形が特徴です。また焼き上がりに色ムラがなく均一な色目に仕上がります。

そのままで美味しく召し上がれますし、お酒のおつまみに、ラーメンのチャーシューやおかず、サラダやスープ、冷やし中華などにもおすすめです。お盆の手土産にもどうぞ♪



「レンジで3分！おうちタピ話！」

本場台湾発、**プーリータピオカドリンク(BobaTea)**！

ご自宅の電子レンジで簡単にお店クオリティのおいしいタピオカミルクティを作ることができる商品です。もちもちのタピオカの食感と、ミルクティの豊かな香りの本格的な味わい♪ 容器に水とタピオカを入れてレンジでチン！ 氷を指定の量、たっぷり入れ、キンキンに冷してお飲みください。



冷やしておいしい自社製わらび餅

自社工場で製造した人気の**わらび餅**。マイルドで上品な甘さが特徴です。

本わらび粉入りで、もちもちでなめらかな食感が楽しめます。暑い夏、しっかり冷蔵庫で冷やしてから食べると幸せな気分♪ 余ったきなこはヨーグルトに入れたり、バターを塗ったトーストにかけてもおいしいですよ。



伊藤園さんの契約茶園へ

7月上旬、伊藤園さんの契約茶園、奈良の「月ヶ瀬みのり園」さんを訪ねました。会社のある天満橋から車で約1時間あまり、梅の名所として知られる奈良・月ヶ瀬へ。栽培されているのは、抹茶の原料となる「まん茶」です。収穫前の約20日間、黒い覆いで日光を遮る「被覆」を行います。光を抑えることで、お茶の苦みが抑えられ、「うまみ」と「甘み」が増加します。この地特有の昼夜の寒暖差と朝もやの中、「せいめい」や「おくみどり」といった品種が健やかに育っていきます。

収穫後のお茶は鮮度が命。「生葉の状態が100点。加工で如何に減点させないかが大事」という園主の西中さんの言葉通り、熱を持たないよう冷風機付きの籠で急ぎ工場へ。蒸かしや乾燥、そしてまん炉での香りづけなど、企業秘密の工夫の数々から最高の一品が生まれます。

産地で頂いた水出しのまん茶は
まるで出汁のような濃厚な
旨みでした！今や国内産の
6割以上が海外へ輸出され
るほど世界で愛される抹茶。
その品質を支える日本の技術
と情熱に深く感動した一日でした。



「私はこの味を残したい」

ナカダイの「落花生つくね」は、大粒の落花生と香ばしいあらを固めた食べ応えのあるお菓子。噛みしめるたびに落花生の香ばしさと優しい甘みが口いっぱい広がる、どこか懐かしくも贅沢な味わいです！時代が変わっても絶対に失われてほしくない、職人のこだわりと愛情が凝縮された、その名も落花生つくね「私はこの味を残したい」。

