寝屋川・松井山手・長尾・枚方モール店

「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31号）
2026.11.2

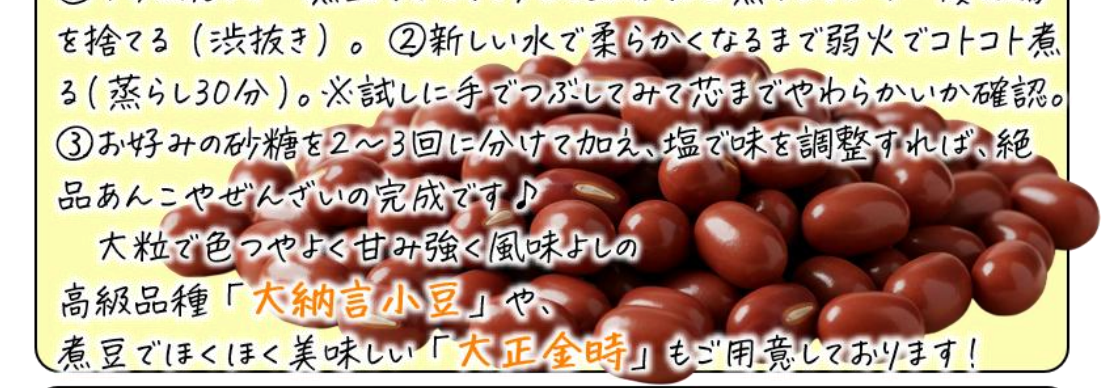
Instagram やっています!!
@frest_market

Myぜんざい作りましょう♪

毎年人気の北海道産あずき（小豆）の季節が到来♪毎年北海道の豆専門店からやってきます。「難しそう」と思われがちですが、実はあずきは水戻し不要ですぐ煮られる優れもの！

①サッと洗って一煮立ちさせ、フタして30分ほど蒸らしてから一度お湯を捨てる（渋抜き）。②新しい水で柔らかくなるまで弱火でコトコト煮る（蒸らし30分）。※試しに手でつぶしてみて芯までやわらかいか確認。③お好みの砂糖を2～3回に分けて加え、塩で味を調整すれば、絶品あんこやぜんざいの完成です♪

大粒で色つやよく甘み強く風味よしの高級品種「大納言小豆」や、煮豆でほくほく美味しい「大正金時」もご用意しております！

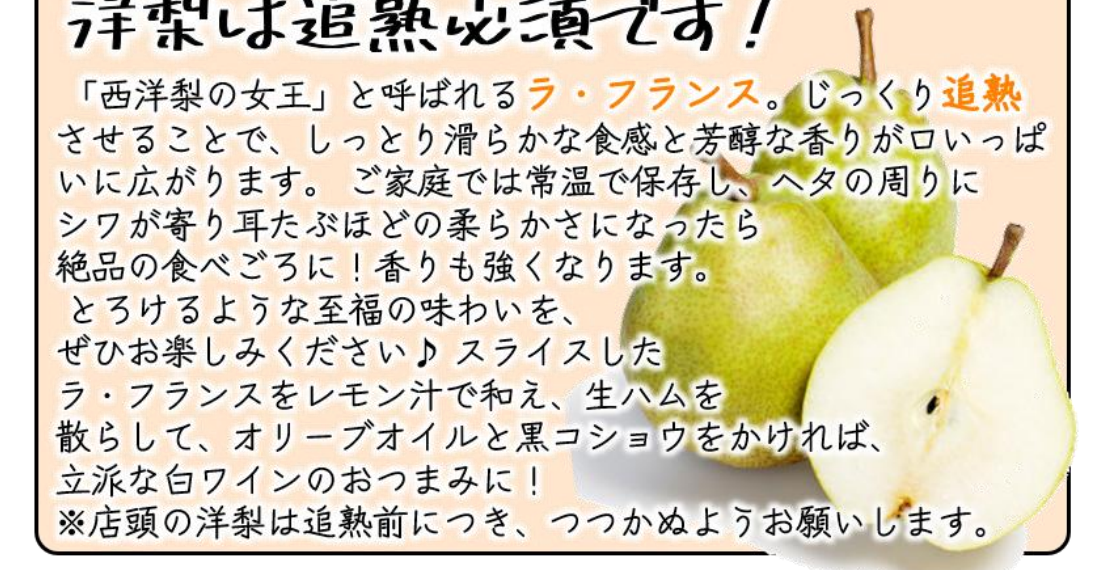


洋梨は追熟必須です！

「西洋梨の女王」と呼ばれるラ・フランス。じっくり追熟させることで、しっとり滑らかな食感と芳醇な香りが口いっぱいに広がります。 ご家庭では常温で保存し、ヘタの周りにシワが寄り耳たぶほどの柔らかさになったら絶品の食べごろに！香りも強くなります。

とろけるような至福の味わいを、ぜひお楽しみください♪ スライスしたラ・フランスをレモン汁で和え、生ハムを散らして、オリーブオイルと黒コショウをかければ、立派な白ワインのおつまみに！

※店頭の洋梨は追熟前につき、つつかぬようお願いします。



香里園店

「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31号）
2026.11.2

Instagram やっています!!
@frest_market

「黒い伊勢のカレーうどん」

三重名物・伊勢うどんの極太麺で味わう、話題の絶品カレーうどんをご紹介！ その名も「**クセになるスパイシーな黒い伊勢のカレーうどん**」。麺には、極上のもちもち食感を生む三重県産小麦「アヤヒカリ」と、三重県の清流・宮川の天然水「森の番人」を使用。こだわり抜いた特製麺は、つるんとなめらかな喉越しが自慢♪ 鰹やむろぶしの旨味にスパイシーな風味が溶け込んだ濃厚カレースープが、モチモチの極太麺によく絡んでたまらない美味しさに！甘辛く煮た牛肉やネギ、きざみ揚げをトッピングして、ぜひご家庭でご堪能ください♪

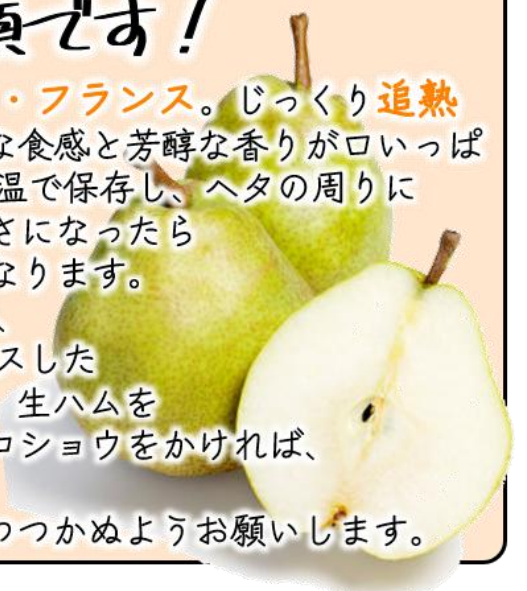


洋梨は追熟必須です！

「西洋梨の女王」と呼ばれる**ラ・フランス**。じっくり**追熟**させることで、しっとり滑らかな食感と芳醇な香りが口いっぱいに広がります。 ご家庭では常温で保存し、ヘタの周りにシワが寄り耳たぶほどの柔らかさになったら絶品の食べごろに！香りも強くなります。

とろけるような至福の味わいを、ぜひお楽しみください♪ スライスしたラ・フランスをレモン汁で和え、生ハムを散らして、オリーブオイルと黒コショウをかければ、立派な白ワインのおつまみに！

※店頭の洋梨は追熟前につき、つつかぬようお願いします。



天満橋店

「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31号）
2026.11.2

Instagram やっています!!
@frest_market

群馬県を代表する冬の名産品「下仁田（しもにた）ねぎ」。一般的な白ねぎに比べてずんぐりと短く極太な姿が特徴です。火を通すと驚くほどトロ～り濃厚な甘みを楽しめます。

特においしさのピークを迎えるのが、霜が降り始める11月中旬以降。寒さに当たることでねぎ自身の糖度がどんどん増し、いっそう贅沢な甘さに育ちます。

おすすめの食べ方は、甘みがダイレクトに味わえるシンプルな「焼きねぎ」！じっくり香ばしく焼くだけで、ジュワッと甘い旨みが口いっぱいに広がります。すき焼きやお鍋、ぬたでも相性抜群！ これからの冬の味覚を、ぜひご家庭で存分にお楽しみください♪

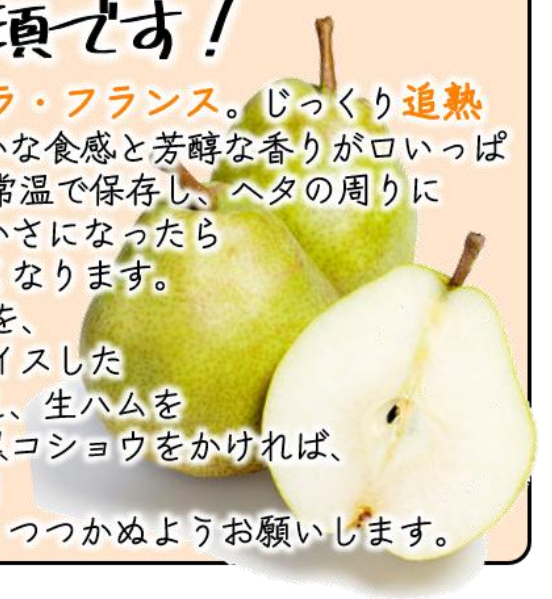


洋梨は追熟必須です！

「西洋梨の女王」と呼ばれるラ・フランス。じっくり追熟させることで、しっとり滑らかな食感と芳醇な香りが口いっぱいに広がります。 ご家庭では常温で保存し、ヘタの周りにシワが寄り耳たぶほどの柔らかさになったら絶品の食べごろに！香りも強くなります。

とろけるような至福の味わいを、ぜひお楽しみください♪ スライスしたラ・フランスをレモン汁で和え、生ハムを散らして、オリーブオイルと黒コショウをかければ、立派な白ワインのおつまみに！

※店頭の洋梨は追熟前につき、つつかぬようお願いします。



全店共通

クリスマスケーキ・おせちご予約

毎年ご好評いただいています、京阪ザ・ストアの**クリスマスケーキ**と**おせち**。ただいま、フレスト・THE STORE各店のお客様カウンターにてご予約承り中です。ケーキは自社製の苺のショートケーキを始め、チョコショートケーキやクリスマスシュトレンなど。タカキベーカリーのケーキもご予約できます。LINE予約もできます。



自社製 苺のショートケーキ
直径約15cm
本体価格3,300円
(税込3,564円)



北のシェフ おせち彩
和洋中3段 5寸 約2－3名盛
本体価格13,800円(税込14,904円)

クリスマスは11/30(月)まで、おせちは12/15(火)までにそれぞれご予約いただくと**5%OFF**と早期割引になります。

おせちは、和洋中華を取り混ぜた人気の3段重始め、専門店のおせちに、自社工場で詰め合わせた、特大の有頭海老が入ったお手頃なおせち盛合せなど。

詳しくは店頭のパンフレットをご覧ください。

コリコリ食感に願いを込めて

コリコリの心地よい歯ごたえと、噛むほどにあふれ出す出汁の旨みがたまらない「**数の子**」♪ 子孫繁栄を願ったお正月の縁起物としてはもちろん、日頃のお酒のおつまみやご飯のお供にも大活躍の一品です！こだわりのおいしさをぜひご堪能ください。



全店共通

丸作の千枚漬け

大阪・岸和田で漬物業を営む**丸作**。土地柄、水なすの漬物に始まり、素材を生かした漬物づくりを営んできています。この時期の関西の漬物といえば、**千枚漬け**。繊細にスライスされたかぶらの上品な旨みと、やさしい甘みが口いっぱいに広がります。



食べやすい一口サイズで、毎日のごはんのお供やお酒のおつまみにもぴったり！秋冬の食卓を彩る伝統の味覚をぜひお楽しみください♪

養老山系の天然水、新パッケージに！

岐阜県養老山地、日本の水の郷百選にも選ばれ、古くから水の郷として親しまれてきました。自然豊かな大地に降り注いだ雨や雪が長い年月をかけて地中で磨かれ、口あたりよくおいしい**天然水**になります。「水が酒になった」という伝説のある養老の滝が有名で、8世紀・元正天皇の代に「若返りの美泉」と称えられ、「養老」という地名になったそうです。





オーストラリア産クリームチーズ使用

京阪ザ・プリン、京阪ザ・ティラミスに続く「京阪ザ・〇〇」シリーズ。シンプルに素材の味を生かした、長く愛される定番の味ということで、**京阪ザ・スフレ**です。

オーストラリア産クリームチーズを使用し、ふんわりとしたスフレタイプのチーズケーキです。好評販売中♪ まだの方はぜひお試しください！



全店共通

おけいはんポイントを試算してみますと、

前号で紹介しました京阪グループのe-kenetカード。会員特典であるおけいはんポイントはフレストの場合、お買上げ(税別)200円ごとに1ポイントをご進呈。会員の方が、現金もしくはe-kenetJCBカードで支払った場合にポイントが付きます。追加でポイントが付く「ポイントプラス」商品や、日によっては「ポイント〇倍の日」も。

たとえば、
1回1,500円お買上げ⇒7ポイントget!

その日が「おけいはんポイント3倍DAY」の場合、
1回1,500円お買上げ⇒21ポイント(7×3)get!

さらにポイントプラス+10の商品を購入すると、
1回1,500円お買上げ⇒31ポイント(7×3+10)get!

月8回お買物される方が、1回1,500円お買上で、8回中2回がポイント3倍DAYで、かつポイントプラスで+15ポイントgetしたとすると、その月は、94ポイントgetです。(このペースでいくと1年間で1,128ポイントになります!)

ポイントは1ポイント1円で会計ごとにご利用できますよ~♪

中山製菓の黒蜜豆板♪



こんがりと香ばしく焙煎された落花生を、風味豊かな黒蜜水飴で贅沢にからめました。

ぎっしり詰まったピーナッツの歯ごたえと、糖蜜の軽やかな口どけのバランスが抜群♪噛むほどに香ばしさが口いっぱいに広がり、1枚でしっかりとした満足感が味わえます!