FRESCO NewsRelease

報道関係者各位

Heart Friend

2024年12月23日

関西テレビ『かまいたちの机上の空論城』の撮影に
当社フレスコ北浜プラザ店が協力し、放送されました。

株式会社ハートフレンド（以下、当社といいます。）は、以下の番組で、当社の運営するフレスコ北浜プラザ店（大阪市中央区）の売り場撮影の協力をし、放送されましたことをお知らせいたします。

放送概要

番組名　：　かまいたちの机上の空論城
放送日　：　12月21日(土)17：00～17：30
放送局　：　関西テレビ
出演者　：　かまいたち 山内健司・濱家隆一・渋谷凪咲
企画内容　：空論城名物　“激ウマアレンジ企画“
プロの本気 vs 芸人の思いつき お笑い芸人の発想力なら、プロの料理人にも勝るまだこの世にない激ウマアレンジを生み出せるハズ！～トースト編～

当社が撮影協力したのは「Pain　KARATO　パンカラト ブーランジェリーカフェ」（大阪市中央区）（以下、パンカラトといいます。）の渡邉シェフが、フレスコ北浜プラザ店で食材を調達するシーンです。

フレスコ北浜プラザ店概要

所在地：	大阪市中央区高麗橋 1-7-3 The Kitahama PLAZA 地下 1 階
営業時間：	平日／8:00～23:00 土曜／8:00～21:00 日曜・祝日／10:00～21:00
電話番号：	06-6232-1861
アクセス：	地下鉄堺筋線 北浜駅南改札口 4 番出口より直結。駐車場はございません。

身体にも優しいパンで“日常に小さな贅沢を”提供する「パンカラト ブーランジェリーカフェ」。

Pain KARATO Boulangerie Café 概要

所在地：	大阪市中央区北浜 1-9-8 ザ ロイヤルパーク キャンバス 大阪北浜 1F
営業時間：	8:00～20:00
電話番号：	06-6575-7540
備考：	テイクアウト・店内飲食可 店内の座席数 13 席（うちカウンター5 席） 全席禁煙、予約・貸切不可。 Web サイト：https://pain-karato.com/

パンカラトは、大阪市中央区北浜に位置するパン屋さんで、最寄り駅は大阪メトロ御堂筋線の北浜駅。ミシュランで 12 年連続星を獲得したフレンチの名店「リュミエール」のオーナーシェフ唐渡さんが手がけています。フレンチシェフの技法と上質な素材が織りなす“身体に優しいパン”を提供しています。

パンカラトでは定番商品に加えて、毎月独創的な新作のパンが登場し、毎日約 35 種のパンを品揃えしています。それらのパンは、食材の味わいが際立つ、素材本来のおいしさを感じられる逸品揃い。塩の量や質にこだわり、農園より直送された野菜やフルーツ、オーガニック小麦、国産小麦を使い「身体に良くて正しいものを作る」ことをモットーにしています。また、テイクアウトだけでなく、店内でのお食事も楽しめ、「リュミエール」さながらのお洒落でおいしいカフェご飯や、アフタヌーンティーセット、ワインなどのアルコールも楽しめます。

放送されたメニューのレシピをシェフより直伝していただきました。

このたび当社では、パンカラト渡邉シェフからテレビ放送されたレシピを直伝いただきましたので、ご紹介します。

～食パンのフリット仕立て　キノコのファルス～

〇キノコのファルス ・しめじ　1 パック　　・マイタケ　1 パック ・ホワイトソース　1 缶　・塩胡椒 ・パンの耳	しめじ、まいたけ　2 ㎝にカットし塩胡椒で炒める。 しんなりしたらホワイトソースとパンの耳を加え、 水分を飛ばしながら炒める。
〇ソース ・ミニトマト 10 個　　・パセリ　1/4 束 ・マヨネーズ　大さじ 5　・レモン汁　小さじ 1 ・塩胡椒	ミニトマトは 3mm角カット、パセリはみじん切り。 その他の材料を合わせる。
〇フリット・組み立て ・食パン　8 枚切り　1 枚　・大葉　4 枚 ・キノコのファルス　60 g ・そうめん　1/2 人前　（25 g ）	そうめんを熱湯で 10 秒茹でて、キッチンペーパーの上に広げる。 耳を切り落としたパンを麺棒で潰し、大葉を 4 枚ひく。キノコのファルスをのせ巻く。 茹でたそうめんを巻き付けて、200℃の油で約 3 分揚げる。
	フリットを 3 カットし、ソースをかけ、ベビーリーフで飾り付けて完成

こちらのレシピには、番組を視聴された方も驚きを隠せなかったのではないでしょうか。スーパーで揃う食材で作られていて、なおかつフリットはそうめんを巻き付けて揚げられた食パンなのですから。ファルスというのは肉や魚、野菜などの中に別の食材を詰めたフランスの伝統的な家庭料理のこと。そこにフランス料理の命ともいわれるソースをかけ、まさしく一流のフランス料理です。フレンチとパン屋さんの融合するパンカラトの渡邉シェフだからこそ創造できる、スペシャルなレシピをご家庭でもお楽しみください。

フレスコおよびコレモでは、レシピを店内に設置し、ご案内しています。

＜パンカラト　渡邉シェフ直伝のレシピ＞

フレスコ・コレモの店内にて、パンカラト渡邉シェフのレシピを公開しています。見た目も華やかでパーティーメニューにもピッタリ。こちらのレシピの食材はすべてフレスコ・コレモで購入いただけます。

キノコのファルスを作って食べてみました　※個人の感想です。

　ホワイトソースとキノコを炒めるだけなのでとても簡単に作ることができました。パンにキノコのファルスとチーズをのせてグラタン風にしてみたり、チキンと合わせてオーブン料理にしたり、アレンジの幅を感じました。キノコのファルス単体の味は、濃厚なホワイトソースのまろやかな味に、舞茸としめじの香りが引き立つ一品。シェフのレシピのソースだけでなく、チーズ、黒コショウなどのパンチのきいた食べ物と相性のいい仕上がりとなっていました。

＜実際に調理で使用した食材＞

当社の責務は「食を通じて共に笑顔に」を実現すること。

　当社の経営理念は「食を通じてともに笑顔に」です。それすなわち、お客様の日常のおいしい笑顔のお手伝いをし、お客様とともに食を通じた幸せ体験を提供することです。当社では、鮮度と価格のバランスの取れた食材を、便利なお買い物体験で販売し、食べたときに「おいしい」と感じていただき、満足していただくことを一貫して当社の責務と考えております。今回のパンカラト渡邉シェフご考案の「当社の食材を利用したレシピ」をお客様にご案内させていただくことは、食材に付加価値を与え、食を通じた幸せ体験を提供することに寄与しています。

　当社は一味同心となって「食を通じてともに笑顔に」を実現してまいります。

【会社概要】

会社名 ・・・ 株式会社ハートフレンド
(Heart Friend Co,.Ltd.)

役 員 ・・・ 代表取締役社長　井上壮一
専務取締役　山田真司
常務取締役　中野周策
取締役　宮嶋龍生
監査役　木田稔

＜ハートフレンド本社：フレスコ五条西洞院店＞

従業員 ・・・ 約 4,200 名（社員･パートタイム）
業 種 ・・・ 総合食品スーパー
年 商 ・・・ 597 億円（連結）【2024 年 2 月期】
本 社 ・・・ 〒600－8311
京都市下京区若宮通五条下ル毘沙門町 33 番地 1
TEL 075-468-9171
FAX 075-468-9172

以上

食を通じて
ともに笑顔に

私たちは食を通じて、お客様を笑顔にし、
働く仲間を笑顔にし、社会を笑顔にします。

お客様の「日常」に寄り添い、笑顔をつないでいくことができるよう、
企業としての使命を誠心誠意果たし続けます。

株式会社ハートフレンド
〒600-8311 京都市下京区若宮通五条下ル毘沙門町 33 番地 1
TEL：075-468-9171 FAX：075-468-9172
問い合わせ先：広報室 kouhou@super-fresco.co.jp