

アシタ、ミライに、スマイル。な商品づくり

Bimi Smile

「FRESTA Bimi Smile」はお客さまの健康的な生活を応援するために「おいしさ」「健康」「環境」に配慮した商品を提案・推奨するブランドとして2005年に誕生しました。誕生から10年以上経過した今も、お客さまや従業員から愛されるブランドとして、日々進化しています。昨今、お客さまのライフスタイルが変化している中で、これからもお客さまに寄り添ったブランドであり続けるために2018年にブランドの改新を行い、フレスタの企業姿勢である「毎日の食生活をより豊かに、楽しく」の想いがコンセプトや商品に込められています。



Bimi Smile 3つの分類

ベーシック	環境	健康
<ul style="list-style-type: none"> ●産直産地「願の見える産地・商品」原材料 ●おいしさ追求のための生産技術や工程管理 ●国内外の優良産地からの原料・材料を使用 	<ul style="list-style-type: none"> ●環境負荷低減に寄与する商品設計・仕様 ●地域社会との連携による活動を内包する商品 ●ユニバーサルデザイン仕様商品 	<ul style="list-style-type: none"> ●健康を意識した商品仕様と安全安心仕様 ●赤場や包材への健康情報や安全情報の提供 ●機能性を意識した商品・認証品

Bimi Smile 商品紹介

ベーシック

Bimiお宝とまと

広島県最南端の呉市倉橋町。海と山、両方に囲まれたこの地で「お宝とまと」は生まれます。甘味、酸味、両方のバランスを整えたこだわりのトマト。ビニールハウスの中で農業の使用を極力減らした低農薬栽培でゆっくりと育てられ、皮も柔らかくて食べやすく、甘味と酸味の絶妙なバランスを味わうことができます。



環境

Bimi Smile トイレットロール2倍巻

フレスタ店舗で回収された牛乳パックを再利用。交換が少なくすむ2倍巻きで収納スペースもとらずにコンパクト。環境に優しく柔らかさもアップ。



健康

Bimi Smile 九州の4つの野菜でつくった青汁シリーズ

九州の契約農家で農業を使用せずに栽培した大麦若葉やケールの葉をまるごと粉碎し、明日葉、ゴーヤを配合した青汁で、香料・着色料は無添加。食物繊維・鉄分、カルシウムなどの栄養をお茶感覚で手軽に取り入れられます。



Bimiフレスタ牛乳

産地を広島県内に限定した生乳を100%使用。産地を限定することにより、良質な生乳を安定的に確保し、生産者履歴も追跡可能。産地から車で約1～2時間の広島県内工場ですべて製品化しているのでフードマイレージも低く、新鮮・安心・安全な牛乳を毎日食卓にお届けできます。



Bimi Smile 広島県庄原産 フレスタ無洗米こしひかり

広島県の米どころ庄原地区約400戸の農家に限定し、収穫したこしひかりを使用。美味しさはもちろん、お米を炊く時の水の使いすぎ・生活排水を減らすことができます。



Bimi Smile 安芸の一膳減塩みそ

日本人の食生活には欠かせない味噌を、産地産にこだわり、広島県産あさるまんと広島県産白目大豆、国産の塩、酒どころ西条の地下水を使用しました。ほどよい香りと旨みが特徴の減塩みそです。



生がおいしいこめたまご ～広島県の農業維持支援～

おいしさにこだわり、飼料に飼料米と木酢酸を加え、卵特有の臭みを抑え、甘みのあるすっきりとしたおいしいたまごに仕上げました。

SDGs ポイント

輸入に頼っている飼料の一部を広島県産の飼料米に切り替えることで、食料自給率の向上や耕作放棄地の抑制等、広島県の農業・農村の維持を応援しています。



※こめたまごの効果(累計)として、水田面積換算で95.6ha(マンダスタジアム19個分)となり、県内の農場振興、環境保全に寄与しています。

Bimi Smile ぶちうま! 広島ハーブ鶏の醤油からあげ ～地産地消の推進～

原料にこだわり、おいしさを追求し続け、からあげグランプリ。西日本スーパー惣菜部門で、4年連続金賞以上を受賞。2020年、2022年は最高金賞をいただきました。広島県応援登録制度の広島県産ひろしまハーブ鶏を使用。広島県知事・広島市市長を表彰訪問させていただき、おいしさ・品質に太鼓判をいただきました。



SDGs ポイント

- ①100%広島県産ひろしまハーブ鶏を使用! 飼料にハーブを与えることで鶏のストレスを軽減し、鶏独特のクセが少なく、ぷりぷりと弾力のあるおいしさを生み出します。
- ②カラッとした食感には地元産の米粉のおかげ! 時間が経ってもサクサクなのは米粉を使っているから。米粉は油の吸収率が低く、軽い仕上がりに。広島県三原産の米粉を使用しています。

Bimi広島県産もち麦 ～新たな健康提案～

食物繊維が豊富で、ぷちぷち・もちもちの食感が特徴の広島県三次市君田町産もち麦(キラリモチ)を使用。もち麦は腸内環境を整えるとして話題のスーパー食材です。



Instagram・Twitterで「もち麦」おにぎりコンテストを開催! お客さまからたくさんのおもてなしシズをご応募いただきました!

Bimiもずく ～サンゴ礁再生事業への寄付～

2015年より「環境Bimi」としてリニューアルを行い、2016年より「もずく基金」をスタート。「Bimiもずく」販売1パックにつき「1円」を沖縄の「サンゴ礁再生事業」に寄付し、サンゴ苗を海底に植え付けるなどの「サンゴ礁再生」に役立っています。現在、コリコリとした歯ごたえのある食感が特徴の「太もずく」と、ツルっとしたなめらかなくちあたりが特徴の「糸もずく」を使った三杯酢・黒酢の計3種類を取り扱い販売しており、その寄付金でこれまで2015～2021年の間に400本以上のサンゴ苗が沖縄の海に植え付けられています。これからも、沖縄の海を守るために「もずく基金」を継続して行っていきます。

SDGs ポイント

近年地球温暖化の影響により、サンゴは危機的な状況となっています。サンゴは海中で栄養分や酸素を作り出す重要な役割を行っており、サンゴが減ることで海は濁り、太陽光が藻場に届きにくくなり、もずく養殖に悪影響を及ぼします。なので、サンゴ礁を保護し海の生態系を守ることも、もずく養殖には不可欠です。

