

アシタ、ミライに、スマイル。な商品開発

フレスタオリジナルブランド 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15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

- 「顔」見える産地・商品」をめざし原材料を選定
- 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

Bimi Smile 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。



Bimi Smile 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。



環境

- 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

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。交換が少なくても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。



Bimi Smile もすく

2015年より「環境Bimi」としてリニューアル。販売1パックにつき「1円」を沖繩のサンゴ礁再生事業に寄付する「もすく基金」に参画し、これまでも「もすく基金」によるサンゴ礁植付け本数が新たに79本、累計614本のサンゴ礁が沖繩県恩納村で育っています。



健康

- 健康を意識した商品仕様と安全安心仕様
- 売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 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葉若菜やケールの葉をまるごと粉砕し、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、カルシウム等の栄養をお茶感覚で手軽に取り入れられます。



Bimi Smile 広島県産もち麦

食物繊維が豊富で、ぶちぶち・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。



おいしさ追究

ぶちうまロースとんかつ（塩糍仕立て）

味・見栄え・品質・価格・ボリュームで「地域一番のとんかつ」をめざし、惣菜チーム・食肉チーム・プロセスセンターがタッグを組んで開発したフレスタ最大級のボリュームの自社製とんかつ。塩糍を使用する事でやわらかジューシー、時間が経っても美味しくいただけます。

同時開発

お弁当コーナーでは自社製ロースとんかつを使用したカツ丼も販売中。だしは枕崎産かつお節と利尻昆布を使用し、玉子はBimi Smile「ピュアルテイン」を使用。



追究ポイント

お肉のうま味と食感を損なわないよう、一度も冷凍しないアメリカ産豚ロース肉をプロセスセンターで加工。とんかつに最も適したロース肉を厳選使用しています。



お肉のうま味を引き立てるパン粉には、水分量が多く甘みのある生パン粉を使用。「サクッ!じゅわ〜」が楽しめます。

砂谷牛乳のフレンチトースト（ホイップ） / 河内店限定

「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2025」金賞受賞

砂谷牛乳を使ったフレンチトースト液に1日漬けて、店内オープンで焼き上げたしっとりふわふわのフレンチトーストです。



追究ポイント

河内店従業員の「地元商品を使ったスイーツを開発したい!」と言う声から生まれました。2024年9月のリニューアルオープン前には、従業員向けの試食・商品説明会を実施し、商品の特徴や美味しさを実感。従業員全員が美味しさに自信を持ち、お客さまへ魅力をお届けします!



SDGsポイント

広島市湯来町の昭和25年創業牛乳メーカー、砂谷牛乳を使用。土づくりからこだわって牧草を育て牛乳を作っています。

マルタイ 我馬監修 棒ラーメン白うま / 限定生産

社内随一を自負するラーメン好きの食品バイヤーが、広島で行列ができるラーメン店「我馬」さん・マルタイさんにご協力をいただき念願の商品化!

開発者コメント

こちらは実際に食品バイヤーが家で作った時の写真。ご家庭でチャーシュー・きくらげ・もやし等の具材を入れてお店の味を完成させるための楽しさを皆さんでも! <食品バイヤー 宝山さん>

追究ポイント

細め・固めの棒ラーメンは、濃厚な我馬オリジナルスープとの相性抜群、即席めんとは思えないワオリティを実現



しまなみ八潮いなり

今までになかった新しい寿司を作ろう!そんな声から飛び出た、「果物×寿司」のアイデア。果物には広島県産の八潮を選び、開発に半年かけ、数え切れないほどの試作を重ねてできた商品です。

追究ポイント

八潮の鮮やかな美しいオレンジ色をめざしたいなり皮は、爽やかな香りと、じゅわっと口の中に広がる甘酸っぱい酸味が広がり、今までになかった新しい味わいに。



SDGsポイント

くいな皮 因島・生口島の八潮果汁で味付け。八潮果汁がしっかりと染みこむように皮の層もこだわりぬきました。

SDGsポイント

〈酢飯〉大き目で規格外となった八潮を、ヘタを取り除いたすべての部分をミンチ状にして混ぜ込み。

