

11

令和 7 年

November 2025

霜月 しもつき

霜が降り始める「霜降り月・霜降月」の略とする説が有力です。また、十は満ちた数とされ、一区切りとして上月とし、それに対して下月=霜月となったという説もあります。

QUALITY & TASTY FOODS
Aoki
<https://www.superaoki.com/>

豊かな食生活のお手伝い

河津店 ☎0120-169-340
広岡店 ☎0120-169-341
西伊豆店 ☎0120-169-343
函南店 ☎0120-169-345

御殿場店 ☎0120-169-346
富士店 ☎0120-169-347
沼津店 ☎0120-169-348
伊東店 ☎0120-169-349

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
10 2025 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	27 先負	28 仏滅 Aoki 静岡店舗 ポイント5倍 セール	29 大安	30 赤口	31 先勝 ハロウィン	1 友引
2 先負 Aoki 菓子工房 月見団子	3 仏滅 文化の日	4 大安 Aoki 全店 ポイント5倍 セール	5 赤口	6 先勝	7 友引 立冬	8 先負
9 仏滅	10 大安	11 赤口 Aoki 全店 ポイント5倍 セール	12 先勝	13 友引	14 先負	15 仏滅 七五三
16 大安	17 赤口	18 先勝 Aoki 全店 ポイント5倍 セール	19 友引	20 仏滅 待望の ヌーヴォー解禁!	21 大安	22 赤口
23 先勝 勤労感謝の日	24 友引 振替休日	25 先負 Aoki 全店 ポイント5倍 セール	26 仏滅	27 大安	28 赤口	29 先勝
30 友引	1 先負	12 2025 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	PIZZAREVO 極☆マルゲリータ (220g) イタリア産モッツアレラチーズ、トマトソースとグラナパダーノ、国産パジルをトッピングした、定番マルゲリータピッツァ。食べた瞬間、トマトの甘味と、モッツアレラチーズの旨味、そしてグラナパダーノチーズの香りとコクが広がります。 			プロGRESS (100gあたり) ゴルゴンゾーラ・ピカンテ DOP 「ゴルゴンゾーラ・ピカンテ」は青カビがしっかり入り、ピリッとした辛さを楽しめます。塩味は控えめで意外とマイルド。青カビチーズの中では比較的食べやすい一品です。 

Beaujolais Nouveau 2025

2025年は酸・果実味・タンニンの
バランスが非常に良い仕上がり！

今年は太陽に恵まれていたものの雨も多かったため、果実の
サイズは小さめながら糖度が高く香り高い葡萄が育ちました。
昨年のようなシャープな酸、そして果実味・タンニンのバランス
が非常に良い仕上がりが見込まれています！クリストフは
「どんなことがあっても、最高の友達がいる日本の皆さんが
喜んでくれるようなワインを造るためにできる限りを尽くし
ます」と言ってくれています。今年の出来も期待大です！

Aoki Wine Collection Nouveau 2025

フランス ポージョレ

「クリストフ・パカレ」
ポージョレ・ヌーヴォー・
2025 750ml

〈赤・軽やか・やや辛口〉



クリストフ・パカレ氏

Beaujolais
Nouveau

2025
11.20
木曜日

ボージョレ解禁！！



丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート



丸藤葡萄酒工業 代表 大村 春夫 氏



丸藤葡萄酒工業は、創業130年を誇る山梨・勝沼
の老舗ワイナリーで、勝沼ワインの草分け的存在
として高い評価を得ています。
ブランド「ルバイヤート」で知られ、甲州種をはじめと
する高品質な葡萄を使い、伝統と現代技術を融合
させたワイン作りを行っています。特に、甲州ワインや
メルロを用いた赤ワインは国内外で評価が高く、
あおきのワイン担当者も直接足を運んで取引を依
頼するほど、トップクラスのワインを提供しています。

山梨県産の甲州種を
使用して醸造したワイン
です。はつらつとした果
実の香り、ボリューム感
のある味わい、きれい
な酸の余韻、そしてほ
かに感じられる甘みが
バランス良く調和し、
キリッとした辛口に仕上
がっています。魚介料理
に最適な一品です。

2025
ルバイヤート新酒

甲州 辛口

720ml
〈白・辛口〉

山梨県産マスカット
ベリーA種を使用して
醸造したワインです。
熟したベリー系果実を
思わせる、チャーミング
で華やかな香りが特
徴。フルーティーで程よ
いボディがあり、さまざ
まな料理とのリアージュ
を楽しめるワインです。

2025
ルバイヤート新酒

マスカット
ベリーA

720ml
〈赤・ミディアム〉



11.3
月曜日
発売

国産ヌーヴォー！！

Aoki COOKING お料理レシピ

シナモン香る 秋の映えデザート

かぼちゃプリン



※写真は調理例です。

材 料 (ココットMサイズ・6個分)

かぼちゃ ……1/4個 (400g)	【カラメル】
生クリーム(47%) ……100cc	上白糖 ……大さじ3
牛乳 ……100cc	水 ……小さじ1
シナモンパウダー ……小さじ1/2	【ホイップクリーム】
ナツメグパウダー ……少々	生クリーム(47%) ……100cc
卵黄 ……2個	グラニュー糖 ……小さじ1
全卵 ……1個	ラム酒 ……小さじ1
グラニュー糖 ……70g	シナモンパウダー ……適量

作り方

- ①下準備：・オーブンを160℃に予熱する。
・お湯をたっぷり沸かしておく。
- ②カラメルを作る：フッ素樹脂加工の小さいフライパンに上白糖と
水を入れて火にかける。大きな泡が小さくなり、色があめ色になっ
たら火を止め、ココット型に流し入れる。
- ③かぼちゃはワタを取り、適当な大きさに切って蒸し器またはレンジ
で柔らかくなるまで加熱する。かぼちゃの中身をザルで濾し、
160gとりわけてボウルに入れる。
- ④③に生クリーム・牛乳・シナモンパウダー・ナツメグパウダーを加えて混ぜる。
- ⑤別ボウルに卵黄・全卵・グラニュー糖を入れてホイッパーでしっかり混ぜる。
- ⑥④⑤を混ぜ合わせ、さらにザルで濾して滑らかにする。
- ⑦⑥をココットに均等に流し入れる。オーブンに入るバットを用意し、
クッキングペーパーを敷き、間隔をあけてココットを並べる。
- ⑧オーブンの扉を開けて、天板にのせて熱湯をココットの高さ1cm下まで注ぐ。
アルミ箔で全体を覆いかぶせて蓋をして、160℃・20～25分ほど
湯せん焼きます。＊プリンの表面が固まり、フルフルするくらいがベスト。
- ⑨オーブンから出して粗熱が取れたら冷蔵庫で十分に冷やす。
- ⑩生クリームにグラニュー糖・ラム酒を入れてホイップする。かぼちゃ
プリンの上のせて、シナモンを振りかけて出来上がり♪

りんごのタルト

材 料 (20cm角パイシート1枚分)

りんご ……1.5個	無塩バター ……30g
パイシート ……1枚	粉砂糖 ……大さじ1～2
アーモンドプードル ……30g	シナモンパウダー ……少々
グラニュー糖 ……30g	バニラアイス ……適宜



※写真は調理例です。

作り方

- ①りんごは皮付きのまま2～3mm幅にスライスする。バターは5mm角に切る。
- ②解凍したパイシートをクッキングシートの上に乗せて、りんごの
スライスが3枚並ぶサイズに綿棒で伸ばし広げ、全体に軽くピケ
して、シートごと天板にのせる。
- ③パイ全体にアーモンドプードルを散らし、りんごを少し重ねて並べ、
グラニュー糖をふりかけ、バターを散らす。
- ④200℃のオーブンで15分焼き、一度取り出し、粉砂糖をふり、
再びオーブンに入れて約15分、粉砂糖が溶けて美味しそうな
焼き色がつくまで焼く。
- ⑤お好みの大きさに切り分け、アイスクリームを添え、シナモンパウ
ダーをふって出来上がり♪

<https://www.superaoki.com/>

Aokiのオリジナルレシピや商品情報、チラシがご家庭でご覧いただけます。

※ワイン写真表示の収穫年は実際と異なる場合もございますのでご了承ください。 ※20歳未満の者の飲酒は、法律で禁止されています。