12

令和７年
December
2025

師走 しわす

師匠の僧がお経をあげるために東西を馳せる月だから「師馳す月」が転じて「師走」とする説が有力ですが、一年の最後に為し終える「為果つ(しはつ)」が語源だという説もあるそうです。

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
11 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 23/30 24 25 26 27 28 29	1 先負	2 仏滅 Aoki全店 ポイント5倍 セール	3 大安	4 赤口	5 先勝	6 友引
7 先負	8 仏滅	9 大安 Aoki全店 ポイント5倍 セール	10 赤口	11 先勝	12 友引	13 先負
14 仏滅	15 大安	16 赤口 Aoki全店 ポイント5倍 セール	17 先勝	18 友引	19 先負	20 大安
21 赤口	22 先勝 冬至	23 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	24 先負	25 仏滅 クリスマス	26 大安	27 赤口
28 先勝	29 友引	30 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	31 仏滅	1 大安 元日	2 赤口	3 先勝
4 友引	5 先負	1 2026 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				

出羽弥兵衛
弥兵衛の幻のもち 1kg

柔らかく弾力があり、自然の甘みと旨味がぎっしりつまったおもち。火の通りがとても良いです。特別栽培米でわのもち100%使用。

八海醸造
純米大吟醸 八海山 720㎖

穏やかな吟醸香とやさしい旨味・酸味を感じながら、瑞々しくフレッシュで凛とした品のある酒質に仕上がっております。大切な人と酌み交わす年末年始の華やかな食卓にぴったりの一本です。

Christmas
Party Selection2025
あおきのクリスマスパーティーセレクション

Aoki 特製

クリスマスケーキ(4号・5号・6号・7号)
あおきのクリスマスケーキはひとつひとつ手作り。
こだわりのクリームをたっぷり使って美味しく仕上げました。
※写真は6号(直径18cm)です。

クリスマスパンフレットは
こちら

Aoki 特製

生チョコいちごケーキ(5号)直径15cm
ふんわりココア生地にベルギー産チョコレートクリームと苺を2段サンド。ちょっとリッチなケーキに仕上げました。

Aoki 特製

シュトーレン
豊富なドライフルーツをふんだんに使用し、じっくりと焼き上げ上質な「無塩バター」にしっとりと浸しました。バターが発酵菓子の芯に染み込んで豊かな味わいになります。紅茶、コーヒー、洋酒と良く合います。
5㎜～1㎝程度にうすくスライスしてお召し上がりください。

Aoki 特製

和牛ローストビーフのサラダ
〈和牛もも肉使用〉
じっくりローストした和牛ローストビーフをスライスした、クリスマスパーティにぴったりの一品です。

Aoki 特製

刺身盛合せ12点盛
〈本まぐろ中トロ入〉
12種類の豪華な刺身盛合せで存在感抜群。パーティーを彩るメニューにぴったりです。

Aoki 特製

手間ひまかけた南部どりローストチキン
あおきが自信をもっておすすめする、やわらかく、コクがあり、ジューシーな味わいの鶏肉です。店内にて仕込み焼き上げています。

Aoki 特製

手仕込み 南部どりローストもも
あおきが自信をもっておすすめする、やわらかく、コクがあり、ジューシーな味わいの鶏肉です。店内にて仕込み焼き上げています。

〈フランス〉ブルゴーニュ地方
蔵元 ボール・ロバン

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット
(750㎖)
輝く黄金色、綺麗な長く細かい泡立ちでフルーティな香り、調和良くブレンドされた心地よい味わい。
〈白〉スパークリング・辛口

〈スペイン〉カタルーニャ地方
蔵元 マス・オリベル

カバ・チャンカル・ブリュット
(750㎖)
泡からも立ち込めてくる熟した果実の香りとキレのある酸がフレッシュ!安心して、素直に美味しいカバです。カバの規定は9ヶ月の瓶内熟成ですが、マス・オリベルのカバは15ヶ月瓶内熟成。
〈白〉スパークリング・やや辛口

ご予約は12月15日(月)まで　数に限りがある商品もございますので、お早めにご予約ください。

※詳しくは、店内備え付けのパンフレットをご覧ください。
※20歳未満の者の飲酒は、法律で禁止されています。

二〇二六年 あおきのおせち

あおきの三段重

口取り・海鮮・煮物と三つのお重に厳選した味の数々を華やかに盛り込みました。お好きな組み合わせでご利用ください。

あおきの二段重

あおきの平重

丁寧に作り上げたこだわりの品々を2～3人用に彩り良く盛り付けました。少人数でお楽しみいただける手軽なおせちです。

おせちのリーフレットは
こちら

毎年早期完売の人気商品。ご予約はお早めに。数に限りがある商品もございますので、お早めにご予約ください。※詳しくは、店内備え付けのリーフレットをご覧ください。

Aoki COOKING お料理レシピ
クリスマスを彩る　素敵なディナー

サラミと大根のピンチョス

材　料(作りやすい量)
サラミ …… 1本
大根 …… 5cm

※写真は調理例です。

作り方
❶サラミと大根は1㎝厚さのいちょう切りにする。
＊サラミの太さで輪切りでも半月切りでもOK。
❷大根にサラミをのせてピックで刺す。
お皿に盛り付ける。

ガレット・コンプレ

材　料(22㎝-5枚分)
そば粉 …… 80g
薄力粉 …… 20g
たまご …… 2個
塩 …… 少々
牛乳 …… 100cc
水 …… 100cc
無塩バター …… 適量

【トッピング】(ガレット1枚分の分量)
ロースハム …… 2枚
たまご …… 1個
グリュイエールチーズ …… 適量
塩・黒胡椒 …… 適量

※写真は調理例です。

作り方
❶ガレット生地を作る:　そば粉と薄力粉を合わせてボウルに振るい入れる。たまご・塩・牛乳・水を順に加え、その都度よく混ぜて1時間以上休ませる。
❷ハムは半分に切り、チーズは削っておく。
❸フライパンをよく熱してバター適量をなじませ、ガレット生地を適量流し入れる。表面が乾いたら、ハムの直線を外側に四角になるようにのせ、チーズで土手を作り、たまごをハムの真ん中に落とし入れて、蓋をする。
❹たまごの白身に火が入るまで3～4分弱火で焼く。
白くなってきたら4辺を内側に折りたたむ。
❺お皿に移し、塩こしょうを振って出来上がり♪
＊残りの生地も同様に焼きましょう!
※ガレット生地は冷蔵庫で2～3日保存OK。

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。