

1

2026 令和8年
January

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
12 日 月 火 水 木 金 土 2025 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	29 友引	30 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	31 仏滅	1 元日 大安	2 赤口	3 先勝
4 友引	5 先負	6 仏滅 Aoki全店 ポイント5倍 セール	7 七草 大安	8 赤口	9 先勝	10 友引
11 鏡開き 先負	12 成人の日 仏滅	13 大安 Aoki全店 ポイント5倍 セール	14 赤口	15 先勝	16 友引	17 先負
18 仏滅	19 赤口	20 大寒 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	21 友引	22 先負	23 仏滅	24 大安
25 赤口	26 先勝	27 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	28 先負	29 仏滅	30 大安	31 赤口
1 先勝	2 友引	2 日 月 火 水 木 金 土 2026 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	Aoki 特製 本格にら饅頭 自家製の皮に自家製の具材。手作りにこだわり、代々受け継がれる製法を守りながら、本当に美味しい本物のにら饅頭を味わってください。 			Aoki 菓子工房 いちご大福 新鮮ないちごをまるごと使って、自家製のこしあんとなめらかのお餅で包みました。季節限定、今だけのお楽しみです。  

Aoki イチオシ商品のご紹介



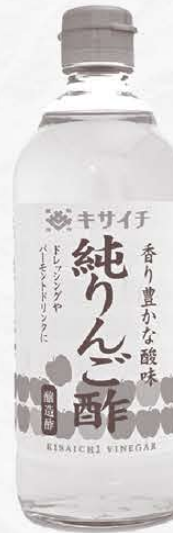
私市醸造
すし酢
360ml

江戸前寿司の職人が作り上げたバランスが絶妙の寿司用合わせ酢。有名酒造の酒粕を使って造った熟成赤酢がブレンドされています。



私市醸造
純米酢
500ml

国産米100%だけで造り上げた、クセが無く風味豊かなまろやかな純米酢です。ツンとしていないから使いやすさが抜群！



私市醸造
純りんご酢
500ml

厳選された国産りんご果汁のみ(100%)で造られたフルーティーで香り豊かな純りんご酢です。ドレッシングやバーモントドリンクなどに勧め！



おがわ
おがわの味付のり

有明海産の厚みのある海苔を鰹と昆布の出汁と甘辛醤油で味付けしました。一度食べたら止まらない！絶品味付け海苔です。



森山勇助商店
二年熟成
木桶しょうゆ
500ml

吉野杉樽で二年間熟成し醸造された醤油は香り豊かで、天然の旨味成分も多いため、控えめに使用しても十分に味わい深い逸品です。



ボバイ食品
とんかつ&フライ
ソース
310ml

赤ワインビネガーの格別な風味にとろりとしたコクのある旨味は、とんかつ、フライを一層美味しく引き立てます。



Mr.カンカン
なんでもいける
胡麻すり上手
280ml

商品名の通り、サラダ・冷麺・ハンバーグ・フライ・しゃぶしゃぶなど、あらゆる料理でおいしくいただけます。



平庄商店
北海道産
焼鮭あらほぐし
100g

鮭本来の旨味を引き出すため、熟成し、手ほぐしで、化学調味料不使用で仕上げました。



キッコーマンこころダイニング
サクサクしょうゆ
アーモンド 90g

フリーズドライ醤油にローストアーモンドやフライドオニオン、フライドガーリックを入れた万能調味料！ご飯はもちろん、サラダや豆腐にかけても美味しいです。

Aoki COOKING お料理レシピ

体の芯からあたためる 冬のごちそう

じっくり煮込んだビーフシチュー



※写真は調理例です。

材 料 (4~5人分)

牛肉シチュー用…800g~1kg (スネ肉、バラ肉、等)
赤ワイン …… 400cc
香味野菜
・玉ねぎ(薄切り) …… 1個
・人参(薄切り) …… 1/4本
・セロリの葉(ざく切り) …… 1本分
・ローリエ …… 1枚
・にんにく(潰す) …… 3片
・パセリ(ざく切り) …… 1~2本
・黒粒こしょう …… 小さじ1/2
塩、こしょう …… 適量
強力粉(肉まぶす) …… 大さじ2~3
バター …… 30g
トマトペースト …… 大さじ1
バルサミコ酢 …… 大さじ1
強力粉(厚み付け) …… 大さじ2~3
水 …… 400cc
コンソメ …… 1個
グラニュー糖 …… 小さじ1
タイム(葉をちぎる) …… 2枝
【野菜類】
じゃがいも …… 中3個
人参 …… 1本
バター …… 適量
イタリアンパセリ(飾り用) …… 適量

作り方

- ①牛肉は香味野菜とともに赤ワインに漬け込む。＊最低1時間～できれば1晩。
- ②①を肉・香味野菜・ワインに分ける。肉は水気をふいて塩こしょう、粉をまぶす。
- ③深めのフライパンにバターを入れて加熱、肉の表面を焼き色を付けて取り出す。
- ④続けて香味野菜を入れて弱火で5分、肉の焦げをこそげながらよく炒める。トマトペースト、バルサミコを加えて1分、さらに粉を振り入れ、全体をからめて2分炒める。ワインを加えて底をこそげながら煮立ててアルコール分をとばす。
- ⑤④を煮込み用鍋に移し入れ、水・コンソメ・グラニュー糖・タイム・肉を戻し入れる。煮立ったらアクを取り、弱火でコトコト2時間～煮込む。
＊圧力鍋を使用する場合：30~40分加圧、火を止めて自然放置で圧を抜く。
- ⑥じゃがいもは皮を剥いて4つに切り、水にさらしデンプンを取る。人参も皮を剥き、縦長に乱切り。別鍋でそれぞれを時間差で固めに塩ゆでする。マッシュルームは土をふき取り軸を切る。これらをフライパンでバターソテーする。
- ⑦⑤の肉が柔らかくなったら取り出し、鍋の香味野菜と煮汁をザルで濾す。濾した煮汁は鍋に戻し入れ、肉とソテーした野菜を加えて全体の味がなじむまで少々煮て、塩こしょうで味を調える。
- ⑧お皿に盛り付け、イタリアンパセリをあしらひ、出来上がり！
＊香味野菜とワインの旨味を引き出すため水分量は少なくしています。肉の量を半分で作る際にもその他材料はレシピ通りの分量で作ってください。
＊煮込む際には必ず肉がスープに浸るように、水分が足りない場合はワインや水を足して調整してください。また、煮込む鍋は小さいサイズまたは深い鍋をお勧めしています。浅い鍋やフライパンは水分が蒸発するので不適です。

かじきのホイル焼き

材 料 (2人分)

かじき …… 2切れ
塩、こしょう …… 適量
玉ねぎ(厚さ1cm輪切り) …… 4枚
ピーマン(緑、赤) …… 各1個
アルミホイル(40cmx40cm) …… 2枚
【味噌マヨだれ】
マヨネーズ …… 大さじ3
味噌 …… 大さじ1
豆板醤 …… 小さじ1/2



※写真は調理例です。

作り方

- ①かじきは1切れを大きめのひと口大に切って塩こしょうする。ピーマンは種を取り、輪切りスライスする。味噌マヨだれを合わせておく。
- ②アルミホイルの手前1/3に玉ねぎの輪切りを2枚並べ、かじきをのせる。ピーマンの輪切りもつけて味噌マヨだれをかける。
- ③残り2/3のホイルをふんわり被せ、まわりをくしゃくしゃにしてピッタリ閉じる。オーブントースターまたはグリルで20~30分、ホイルの内側が膨らみ、いい匂いがしてきたら出来上がり。

<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。

年末年始の営業時間のお知らせ

	30(火)	31(水)	1/1(木)	2(金)	3(土)	4(日)
全店舗	通常営業	9:00~20:30	休業	休業	通常営業	通常営業