

3

2026 令和8年
March

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
1 先勝	2 友引	3 ひな祭り 先負	4 仏滅	5 大安	6 赤口	7 先勝
		Aoki全店 ポイント5倍 セール				
8 友引	9 先負	10 仏滅	11 大安	12 赤口	13 先勝	14 ホワイトデー 友引
		Aoki全店 ポイント5倍 セール				
15 先負	16 仏滅	17 彼岸入り 大安	18 赤口	19 友引	20 春分の日 先負	21 仏滅
		Aoki全店 ポイント5倍 セール				
22 大安	23 彼岸明け 赤口	24 先勝	25 友引	26 先負	27 仏滅	28 大安
		Aoki全店 ポイント5倍 セール				
29 赤口	30 先勝	31 友引	1 先負	2 仏滅	3 大安	4 赤口
		Aoki全店 ポイント5倍 セール				
5 先勝	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		4 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 29 30		Aoki 菓子工房 うぐいす餅 やわらかなお餅となめらかなこしあんが 絶妙に調和した和菓子。味、色、香りとともに 優雅なうぐいすきな粉が春の訪れを感じ させます。お茶請けにぴったりの一品です。	
			Aoki 特製 さんま寿司 新鮮なさんまを一枚一枚手開きで、 手作りのたれに漬け込み機械を 通さず心を込めて手作業で作って おります。			



丸藤製茶の
お茶 各種



Aokiベーカリー
麦柏

河津桜まつりのお土産



Aoki菓子工房
桜大福



Aoki菓子工房
桜まんじゅう



田村ファーム その他
いちご各種



わさび製品 各種
〈天城の春 / わさび漬 / わさびのり〉

第36回 河津桜まつり

2026. 2/7(土) ▶ 3/8(日)

あおき河津店のある静岡県賀茂郡河津町では2月初旬より約1ヶ月間、河津桜まつりが開催されます。期間中は、河津川沿いの桜並木に地場の農作物や海産物、土産物を売るさまざまな店が並び、多くの観光客でにぎわいます。



電車の場合 ●特急「踊り子号」でJR「東京駅」～伊豆急「河津駅」まで約2時間40分 ●JR「熱海駅」～伊豆急「河津駅」まで約1時間30分
お車の場合 ●東名沼津ICまたは新東名長泉沼津IC～東駿河湾環状道路～伊豆中央道～修善寺道路～国道414号線経由で ●東名厚木IC～真鶴道路～熱海ビーチライン～国道135号線経由で



Aokiは、
今年も桜まつりに出店しています。
是非お立ち寄りください。

あおきの
春まつり



Aoki菓子工房
ひな祭りケーキ 4号(直径12cm)

ふわとした食感に仕上げた自家製のスポンジケーキ。中にはスライスした苺を挟んでいます。春らしい爽やかなイメージにぴったりの、自家製ストロベリークリームをデコレーションしました。トッピングには可愛い雛人形と苺をあしらった雛祭りにふさわしいケーキに仕上げました。



Aoki菓子工房
春ロール (17cm)

さくら色のスポンジ生地、新鮮なフルーツをたっぷり巻いたロールケーキです。



Aoki特製
雛ちらし寿司

あおき特製の五目ご飯に、まぐろ・いか・海老・煮あなご・いくら・自家製玉子焼をたっぷりちりばめた華やかなちらし寿司です。

ご予約承り中 ●ご予約締切日 …2月20日(金) ●お渡し日 …3月1日(日)～3月3日(火)

※詳しくは店内備え付けのリーフレットをご覧ください。
※写真は標準デザインですが、一部変更場合がございます。ご了承ください。

Aoki COOKING **お料理レシピ**

祝い楽しむ春の旬をひとつまみ



寿司ドーナツ



※写真は調理例です。

材 料 (φ7cmドーナツ型 - 6個分)

すし飯 …… 420g	わさび、醤油、等…適宜
-------------	-------------

【寿司ネタ】

マグロ、鯛、サーモン、 カンパチ、等 ……適量	【基本のすし飯】(基本分量)
イクラ、とびこ、蟹、等…適量	米 ……2合
きゅうり、ラディッシュ、等…適量	昆布(5x10cm)…1枚
黒ごま、白ごま、鰯、等…適量	(かたく絞った布巾で軽く拭く)
芽ねぎ、紅たて、穂じそ、等…適量	水 ……米と同量
	すし酢(市販)…70～100cc

作り方

- すし飯を準備する：米は炊く30分前(冬場は1時間前)に洗って普通に水加減し、炊く直前に昆布を加えて炊く。ご飯が炊き上がった後、昆布を取り除き、すぐに飯台にあげる。ご飯を山高にしたまま、すし飯をしゃもじで受けながら手早く回しかけ、いったんご飯をならし、酢が全体にいきわたるようにする。うちわで扇いでしゃもじで切るように手早く混ぜる。混ぜたらすし飯が乾燥しないようにラップをする。
- お刺身のサクをカルパッチョ用 - 3mm厚みに切る。きゅうりはピーラーで縦に薄くスライスして、長さを半分に切る。ラディッシュも薄く輪切りにし、水にさらす。
- シリコン製ドーナツ型の内側に寿司ネタを貼り付ける。
※具材を少しずつ重ねながら、彩りよく放射状に並べると綺麗です。型から抜いた後に具をのせるスペースを空けておくのもオススメです。
- すし飯を(型/1個 - 70g)詰める。
※指で押して型全体にご飯を隙間なく詰めるようにギュッと押さえるのがコツ。
- 型の全体をラップで包み、型をひっくり返して5分ほどそのまま置く。
- 型をそっと外し、イクラ、ゴマ等を彩りよくのせて仕上げる。穂じそ等で飾って出来上がり♪

※ドーナツ型にすし飯を詰め、ネギトロや明太子ペーストを挟み、すし飯で覆いかぶせる作り方でもOK!
アレンジ次第でオリジナルの寿司ドーナツが楽しめます♪

あさりと春雨のレモングラス蒸し

材 料 (2～3人分)

あさり…1パック(250g)	シーズニングソース…小さじ1
春雨(乾燥)…50g	コナツツシガー…小さじ1/2
にんにく(みじん切り)…1かけ	
生レモングラス…2本	万能ねぎ(小口切り)…適量
鶏がらスープ…200ml	パクチー…適量
*水+鶏がら顆粒出し/小さじ1	生唐辛子(小口切り)…1本
	ライム ……1/2個

[A]
オイスターソース…大さじ1 グレープシード油…適量



※写真は調理例です。

作り方

- あさは海水ほどの濃さの塩水につけて砂抜きする。春雨はバット等に入れ、お湯をかけて3分ほど浸して戻す。春雨が長ければハサミで適当な長さに切る。レモングラスは半分に切り、薄ピンク色の部分をさらに半分に切って、包丁の刃で押して潰す。
- 鍋に油、にんにくを熱し、香りが出たらレモングラス、あさりを入れて油が全体に回ったら鶏がらスープを加える。あさりの口が開いたら④で味を調える。
- 春雨を入れて、グツグツと沸いたら器に盛り、万能ねぎ、パクチー、生唐辛子を散らす。ライムを添えて、絞って、いただきます!

<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。