

4

2026 令和8年
April

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
3 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 2026 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	30 先勝	31 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	1 先負	2 仏滅	3 大安	4 赤口
5 先勝	6 友引	7 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	8 仏滅	9 大安	10 赤口	11 先勝
12 友引	13 先負	14 仏滅 Aoki全店 ポイント5倍 セール	15 大安	16 赤口	17 先負	18 仏滅
19 大安	20 赤口	21 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	22 友引	23 先負	24 仏滅	25 大安
26 赤口	27 先勝	28 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	29 昭和の日 先負	30 仏滅	1 大安	2 八十八夜 赤口

3 憲法記念日
先勝

4 みどりの日
友引

5 日 月 火 水 木 金 土
 1 2
 2026 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 特製
竹の子若竹煮

手切りした竹の子を専用の釜を使い、手作業で製造しています。味付けは、素材の味を生かすあおき独自のレシピとなっております。この時期にしか味わえない季節限定商品です。



楽粹 極吟ろくろ豆腐 (125g x 2)

職人技が光るなめらかな食感と濃厚な大豆の旨みの特長です。口に入れた瞬間に広がる上品な風味は、シンプルに塩や醤油をかけるだけで素材の良さを堪能できます。ツインパックなので、食卓での使い勝手も抜群。日常の食事から特別な一品まで、さまざまなシーンで楽しめる贅沢な豆腐です。



春らんまん！ お花見特集

美味しいものを、Aokiで集めて、
仲間と、家族と、桜の下で盛り上がりよう！



Aoki 菓子工房 **桜まんじゅう**
桜の葉を練り込んだ白あんのまんじゅうと大福です。まさしく桜を味わう、今だけの和菓子です。



Aoki 菓子工房 **桜大福**



Aoki 菓子工房 **串だんご (あん/たれ)**
やわらかいお餅に、たっぷりのあんとみたらし。みんな大好きな串だんごです。



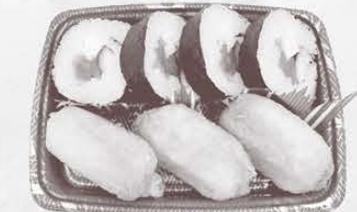
Aoki 特製 **茹でたけのこ**
旬の竹の子を店内で丁寧に茹で上げました。香り豊かで柔らかな味わいをぜひご賞味ください！



山高 食品 **手焼たまご焼き** (280g)
日高昆布でだしを取りひとつひとつ職人が手焼きしたふっくらおいしい玉子焼きです。



Aoki 特製 **オードブル** ※写真はイメージです。
車座の中心にはこれ！ご予約いただければ確実です。店員までお申し付けください。



Aoki 特製 **太巻いなり寿司**
食べやすく、おいしくて、お花見に欠かせない定番です。



谷貝 食品 **素煎り木の実ミックス** (185g)
人気のカシューナッツ、アーモンド、くるみを香ばしく素焼きし、贅沢にミックスしました。素材本来の風味と食感をぜひお楽しみください。

お花見におすすめの一本



4月中旬発売
宮坂醸造 真澄 すずみさけ (720ml)
真澄発祥の7号酵母の個性を生かした食中酒。繊細な春～夏の食材に合わせ、ほのかな酸味をアクセントに仕上げられた食に寄り添う季節の真澄。



出羽桜酒造 桜花 吟醸酒 火入れ(720ml)
吟醸酒の代名詞。このお酒を飲んで吟醸酒が好きになった人もいます。地酒人気ランキングで10年連続、「吟醸部門」で1位の偉業を達成。



Aoki 限定 NEW SUMMER ORANGE 本生 AOKI (350ml)
東伊豆のニューサマーオレンジを100%使用し、三島のクラフトビールメーカー「RePuBrew」が富士山の伏流水で仕込んだ爽やかな香りのフルーツビール。



RePuBrew 沼津 Hazy IPA (350ml)
富士山箱根系の水にサンティエゴのエッセンスを加えた沼津を代表するようなHazy IPA。



RePuBrew シャルドネ (750ml)
〈フランス〉ラングドック地方 蔵元名 ドメヌ・アルノー
グレープフルーツのような柑橘系の酸が口いっぱいに広がる。爽快感たっぷりで食欲が湧いてくる白ワイン！
白・フレッシュ・やや辛口

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されております。*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。

Aoki 菓子工房 ばちもち

厳選したもち米と自慢の 餡

お米は新潟産の限定生産された黄金もち米、餡は北海道十勝産の大粒小豆を使用しています。あおきが長い年月をかけ、独自の製法で作あげた自家製の餡は、あっさりとした甘さで風味も豊か、美味しいもち米との相性も抜群です。あおき自慢の餡で、一個一個丁寧に仕上げた美味しい牡丹餅を是非ご賞味ください。



Aoki フラワー 春のフラワー ギフト

生花アレンジメント 各種ご用意しております。

※各店サービスカウンターにてご相談ください。
※河津店・広岡店・西伊豆店では、ご予約のみの扱いとなります。



※写真はイメージです。

Aoki COOKING お料理レシピ

旬の彩りをまとった、春のごちそう。

ほたてのソテーと春野菜のアーリオ・オーリオ



材 料 (2~3人分)

ほたて(貝柱) …………… 6~8個
茹でたけのこ …………… 小1個(200g位)
アスパラガス …………… 3~4本
スナップえんどう…………… 3~4本
きぬさや …………… 3~4枚
にんにく(みじん切り)…………… 1かけ
柚子こしょう …………… 小さじ1~2
塩、黒こしょう …………… 適量
オリーブオイル …………… 適量

※写真は調理例です。

作り方

- アスパラは固い部分を落とし、長さを5~6cm長さに切る。スナップえんどう、きぬさやは筋を取り、硬めに塩茹でする。さらにスナップえんどうは鞘を開き、きぬさやは縦長に斜めに切る。
- たけのこは穂先と根元に切り分け、8mmの厚みに切る。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、ほたてに焼き色が付くまでさっと焼いて取り出しておく。フライパンに付いた焦げ目はさっとふき取る。
- 続けて③のフライパンにオリーブオイルを少し多めに加えてたけのこをソテーする。再度オリーブオイルを足してにんにくを加え、香りが出たら①の野菜を入れ、全体にオイルがまわるようからめて塩こしょうをする。仕上げに柚子こしょうも加えてさっと混ぜ合わせ、お皿に盛り付ける。
- 先に焼いたほたてを添え、塩こしょうを振りかけて出来上がり。

いちごとミルクの春色2色ゼリー

材 料 (グラス6個分)

【いちごゼリー】
いちご(小) ……1パック
水……………適量
板ゼラチン ……6g
グラニュー糖…50g
キルシュ…大さじ1
レモン汁…小さじ2

【ミルクゼリー】
牛乳 …………… 150g
生クリーム…150g
コンデンスミルク…50g
板ゼラチン ……3g



*ゼリー用のいちごから取り過ぎます。

作り方

- いちご(飾り用)はヘタを付けたまま半分に切る。残りのいちごのヘタを落とし、フリリング用に30g取り、5mm角に切っておく。
- いちごゼリーを作る: いちごの量を計り、水を足して350gにする。
*いちごの量は最低でも200gは必要。
- ②をミキサーにかけ、ジュースにしてから鍋に移す。グラニュー糖を加えたら加熱、砂糖が溶けたら火を止めて、キルシュ・レモン汁を加える。
- ③のアクを取り除く。粗熱が取れたら、ふやかしたゼラチンを入れて溶かす。
- ボウルに移して、氷水にあて、とろみがつくまで冷やしたら、グラスに流し入れる。5mm角に切ったいちごを散らし、冷蔵庫で冷やし固める。
- ミルクゼリーを作る: 鍋に材料全部を入れて軽く沸騰したら火を止める。粗熱が取れたらふやかしたゼラチンを入れて溶かす。ボウルに移し、氷水にあてて冷やす。
- ⑤いちごゼリーの表面が固まったら⑥ミルクゼリーを上流し入れて2層にし、冷蔵庫で冷やし固める。
- 仕上げ: 2色ゼリーにいちご(飾り用)のをせて出来上がり。

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。