

# 5

2026 令和8年  
May



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  
沼津西店 ☎0120-169-350

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
<b>4</b> 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	<b>27</b> 先勝	<b>28</b> 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>29</b> ● 昭和の日 先負	<b>30</b> 仏滅	<b>1</b> 大安	<b>2</b> 八十八夜 赤口
<b>3</b> ● 憲法記念日 先勝	<b>4</b> ● みどりの日 友引	<b>5</b> ● こどもの日 立夏 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>6</b> ● 振替休日 仏滅	<b>7</b> 大安	<b>8</b> 赤口	<b>9</b> 先勝
<b>10</b> 母の日 友引	<b>11</b> 先負	<b>12</b> 仏滅 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>13</b> 大安	<b>14</b> 赤口	<b>15</b> 先勝	<b>16</b> 友引
<b>17</b> 仏滅	<b>18</b> 大安	<b>19</b> 赤口 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>20</b> 先勝	<b>21</b> 友引	<b>22</b> 先負	<b>23</b> 仏滅
<b>24</b> 大安	<b>25</b> 赤口	<b>26</b> 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>27</b> 友引	<b>28</b> 先負	<b>29</b> 仏滅	<b>30</b> 大安

<b>31</b> 赤口
-----------------

<b>1</b> 先勝
----------------

<b>6</b> 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 あんみつ**

毎日炊き上げる甘さ控えめ北海道小豆使用のあんこ、新潟県産白玉粉使用モチモチ食感の求肥、あんみつ用に毎日作る寒天、沖縄県産黒糖でブレンドした黒蜜。フルーツ以外は全て自家製の、あおきのこだわりと愛情が詰まった、おすすめの甘味です。



**Aoki特製**

**旬鮮刺身盛合せ**

日々市場で仕入れて、お造りのネタを選抜き切り盛りしています。旬の魚、かつお、キハダマグロ、真あじ、イサキ、サワラ、赤いが等。日々魚種ネタが変わる旬鮮盛り。



Aoki 菓子工房

こどもの日  
ロール



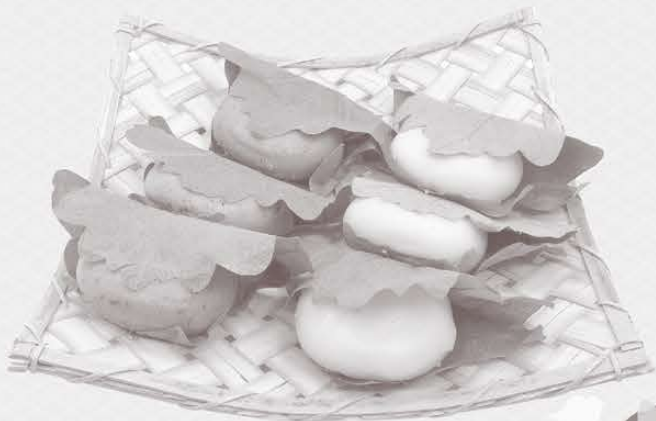
5/5  
(火)

こどもの日

あおきでお祝い!

Aoki 特製

五目海老ちらし寿司



Aoki 菓子工房

柏餅

餅は国産の上新粉使用。  
あんは北海道小豆使用の自家製。



Aoki 菓子工房

母の日  
ロール



5/10  
(日)

母の日

あおきでお祝い!



5月上旬  
入荷予定

静岡 川根「丸藤製茶」  
川根新茶 (80g)



4月下旬  
入荷予定

静岡 川根「丸藤製茶」  
初摘み新茶 (50g)

お母さんに、  
感謝の気持ちを込めて  
お花を贈りましょう!

- ご希望により、  
各種アレンジメントをお作りします。
- 地方発送も承ります。

※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

大人も子供も夢中になる食卓に。

## 白身魚のオーブン焼き



※写真は調理例です。

材 料 (4人分)

いさぎ ..... 2尾  
 塩・こしょう ..... 適量  
 フルーツマト (M) ..... 4個  
 スズキーニ ..... 1本  
 玉ねぎ ..... 1個  
 オリーブオイル ..... 適量  
 塩・こしょう ..... 適量  
 タイム・ローズマリー ..... 各2~3枝  
 白ワイン ..... 50cc  
 EXVオリーブオイル ..... 大さじ2

作り方

- ①いさぎは3枚におろして身を斜めにそぎ切りして半分にし、塩・こしょうを振る。
- ②トマトはヘタを取って厚さ5mmの輪切りにし、両端の切れ端は粗く刻む。ズッキーニも同じ厚さの輪切りにし、玉ねぎは薄くスライスする。
- ③フライパンを熱してオリーブオイルを適量なじませ、いさぎの皮目を下にして並べ入れて中火で焼き、焼き色がついたら裏返してさっと焼いて取り出す。
- ④続けてズッキーニを並べ入れて軽く塩・こしょうを振り、軽く焼き色をつけて取り出す。
- ⑤フライパンにオリーブオイル適量を足し②の玉ねぎと刻んだマトを入れて、しんなりするまで炒め、軽めに塩・こしょうする。
- ⑥耐熱皿に⑤を敷いて、いさぎとトマトの輪切り、ズッキーニを少し重ねながら彩り良く並べ、タイムとローズマリーの葉を少し摘んで散らし、白ワインを振りかける。
- ⑦オーブンを200℃に熱して⑥を入れて20~25分焼き、仕上げにEXVオリーブオイルを回しかけタイムとローズマリーの枝をあしらう。

## ハニートースト



※写真は調理例です。

材 料 (2人分)

角食パン ..... 1/2斤  
 バター ..... 適量  
 はちみつ ..... 適量  
 バニラアイス ..... 適量  
 スライスアーモンド ..... 適量  
 ミント ..... 少々

作り方

- ①下準備: バターは室温で柔らかくしておく。  
アーモンドは薄く色づくまで焼く。
- ②角食パンのカットした面を上におき、パンの周囲内側ぎりぎりのところにナイフで四角の切り込みを入れる。パンの側面、下から1cmの所にナイフを差し込み、ワイパーのようにスライドさせ底の面に切り込みを入れ、中身をきれいにくり抜く。くり抜いた中身は4等分に切る。
- ③くり抜いたパンの中身、全面にバターを塗り、オーブントースター(網の上にアルミ箔をしく)でこんがり焼く。外のボックス部分もバターを塗り、中身はボックスに戻し入れる。
- ④③をお皿に盛り、バニラアイスを上にはちみつをかける。  
スライスアーモンドを散らし、ミントを飾って出来上がり。  
※チョコシロップ、生クリーム、キャラメル、シナモン、ココアパウダー等、お好みで♪

<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。