

6

2026 令和8年 June



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
5 日 月 火 水 木 金 土 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	1 先勝	2 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	3 先負	4 仏滅	5 大安	6 赤口
7 先勝	8 友引	9 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	10 仏滅	11 大安	12 赤口	13 先勝
14 友引	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 仏滅
21 父の日 夏至 大安	22 赤口	23 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	24 友引	25 先負	26 仏滅	27 大安
28 赤口	29 先勝	30 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	1 先負	2 半夏生 仏滅	3 大安	4 赤口

5 先勝

6 友引

7 日 月 火 水 木 金 土 2026 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

Aoki菓子工房 本格杏仁豆腐

杏(アプラコット)の種の中の核を粉末にした、本場中国と同様の杏仁粉を使い、あおきオリジナルの味付けで、杏仁豆腐を作りました。不老長寿の薬とも言われるクコの実をトッピング。とろける杏仁の香りの本格杏仁豆腐を是非お楽しみください。



信州自然王国 Aokiオリジナル

焼肉のたれ 濃旨醤油 / 濃旨野菜(各220g)

厳選素材が生み出す深い味わい。あおきの厚切り豚バラ肉や赤身肉、炒め物の味付にぴったり。さっぱりと肉の甘みが楽しめる飽きの来ない逸品です。





日本酒好きのお父さんへ

真澄 純米吟醸
すずみさけ

宮坂醸造



720ml

夏の食材に合うように造ったお酒。白麹を使い軽快な味わいに。後味すっきりと飲みやすい夏の限定酒。

お酒のおともに

MDホールディングス
贅沢食感 魚の炙り焼
(72g)

4種の魚(あじ・いわし・きす・さより)を香ばしく炙り焼きに。高たんぱく・低脂質でおつまみにもぴったりな、風味豊かな一品です。



焼酎好きなお父さんへ

三岳

三岳酒造



900ml

三岳が製造されるのは、世界遺産にも登録された屋久島。屋久島のビュアな仕込み水によって生み出される味わいは口当たりがなめらかで飲みやすく、それでいて芋の風味もしっかりと感ずることが出来ます。いわゆる芋焼酎らしさを抑え、マイルドな味わいを楽しめる点が三岳の大きな特徴です。



父の日に、ありがとっの想いを込めて贈りたい、あおき選りすぐりのお酒をご紹介します。
お父さんの大好きなおつまみを用意して、楽しい晩酌タイムをどうぞ！



HAPPY
Father's Day

6月21日(日)

父の日の贈り物や
食卓にもおススメのお酒

ビール好きなお父さんへ

デュベル

デュベル・モルトガット社



330ml

デュベルは、複雑な香りと味わいが特徴で、「世界一魔性を秘めたビール」と称される、ゴールデン・エールの逸品。豊かなきめ細やかな泡が特徴で、まろやかさとキレのよさを同時に感じさせるビール。



お酒のおともに

谷貝食品
素煎り 木の実ミックス
(157g)

人気の高いアーモンド、くるみ、カシューナッツ3種類を素煎りしミックスしました。素材の味が楽しめ、ワインにピッタリです。



ワイン好きなお父さんへ

ルーージュ

シャトー・ジャン・フォー

フランス・ボルドー地方
蔵元名シャトー・ジャン・フォー



750ml

ボルドー地方では数少ない有機栽培の蔵元。オーナーは元樽会社の社長。樽の使い方を熟知しているオーナーが造るワインは、葡萄の旨みが凝縮され、最高の状態で樽熟成。ケース買いをするお客様もいらっしゃいます。
※実際のワインテージュとは異なります。



〈赤〉
まったり濃厚
辛口

※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。 ※20歳未満の者の飲酒は、法律で禁止されています。

Aoki COOKING お料理レシピ

いつものディナーを、特別に。

和牛のたたき、和風おろしソース



※写真は調理例です。

材料 (4~5人分)
和牛もも肉(塊) 350g
塩・黒胡椒 強めに適量
酢 少々
【おろしポン酢】
大根 5cm
あおきのポン酢 適量
【付け合わせ】
大根(千切り) 3cm
新玉ねぎ(スライス) 1/4個
みょうが(縦半分に切りスライス) 2個
芽ねぎorスプラウト(根元を切る) 適宜

- 作り方
- ①下準備：牛肉はたたき用の4cm×6cmの四角に切りそろえたものを用意する。
 - ②肉に塩こしょうをしっかり全体にまぶしつけ、フライパンに油を引かず強火で全面に焼き色をつける。
*一つの面をじっくり約1分、動かさずに焼き色をつけるように。
 - ③肉をアルミホイルに包んで保温、粗熱をとる。肉の表面に酢をさつとふりかけてペーパーで軽く拭く。*臭み抜き、傷み防止のため。肉をラップで包み、冷蔵庫で冷やす。*冷凍庫に入れて少し固まらせると切りやすくなります。
 - ④付け合わせの野菜を水に放ち、パリッとさせ水気を切り、うつわに盛る。肉は厚さ2mm~5mm位でお好みの厚さにスライス。盛り付けて出来上がり。

シュワシュワ梅酒ゼリー

材料 (グラス6個分)
梅酒 200cc
グラニュー糖 50g
板ゼラチン 4g
天然炭酸水 100cc
アメリカンチェリー 18粒
ミント あれば適宜



※写真は調理例です。

- 作り方
- ①アメリカンチェリーは半分に切り、種を除き、うつわに6片ずつ入れておく。板ゼラチンは氷水にひたしてふやかしておく。
 - ②梅酒・グラニュー糖を鍋に入れ、火にかけて一度沸騰させる。氷水に浸けて粗熱が取れたら、ゼラチンを加えて混ぜ合わせる。
 - ③②が冷めたら炭酸水を加えて混ぜ、①のグラスに均等に流し入れ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。ミントがあれば飾り、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。