

# 7

2026 令和8年  
July



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>6</b> 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 2026 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>29</b> 先勝	<b>30</b> 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>1</b> 先負	<b>2</b> 半夏生 仏滅	<b>3</b> 大安	<b>4</b> 赤口
<b>5</b> 先勝	<b>6</b> 友引	<b>7</b> 七夕 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>8</b> 仏滅	<b>9</b> 大安	<b>10</b> 赤口	<b>11</b> 先勝
<b>12</b> 友引	<b>13</b> 先負	<b>14</b> 赤口 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>15</b> 先勝	<b>16</b> 友引	<b>17</b> 先負	<b>18</b> 仏滅
<b>19</b> 大安	<b>20</b> 海の日 赤口	<b>21</b> 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	<b>22</b> 友引	<b>23</b> 先負	<b>24</b> 仏滅	<b>25</b> 大安
<b>26</b> 夏の土用の丑の日 赤口	<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> 先負	<b>30</b> 仏滅	<b>31</b> 大安	<b>1</b> 赤口

**8** 日 月 火 水 木 金 土  
 1  
 2026 2 3 4 5 6 7 8  
 9 10 11 12 13 14 15  
 16 17 18 19 20 21 22  
 23/30 24/31 25 26 27 28 29

**Aoki 特製**  
**コチュジャン効いた自家製だれで食べる豚足**  
 お酒のおつまみにピッタリ!コラーゲンたっぷりの豚足。特製酢味噌だれ付!3時間以上じっくり茹で、余計な油、臭みを抜いています。秘伝の酢味噌をつけてお召上がりください。



**Aoki 菓子工房** 白玉ぜんざい

北海道産大粒小豆をふっくら炊き上げたぜんざいに、厳選された白玉粉でひとつひとつ手づくりした白玉をのせた、あんこ好きにはたまらない涼菓です。甘すぎず、素朴な味はあおきの創業時から、通年絶大な人気を誇っています。





西林商店

## 伊豆須崎産 ところてん

### 西林商店さんのこだわり① 最高級の天草と晒し職人

日本一品質が良いと言われている「伊豆須崎産の天草」中でも特に物が良い灯台下という浜の天草を限定して使用しています。最高級の手摘み天草を、数日後の天気や温度・湿度を予測し、晒し職人が自らの肌で感じた感覚を頼りに晒していきます。

### 西林商店さんのこだわり② 伊豆天城山系の伏流水

伊豆の地形は平野部が少ないのが特徴です。山々から流れる山の養分を川が水と共に海に運びます。だから伊豆の沿岸部は海藻の宝庫なのです。西林さんでは、天草を育てた山からの水に注目し、それを使用しています。

### 西林商店さんのこだわり③ こだわりの製法

天草を圧力釜で短時間で煮るのではなく、昔ながらの開放釜を使い、弱火で6時間以上かけてじっくりと煮上げます。釜から自然に流れ落ちる「一番垂れ」のみを使用し、急速冷却後も、じっくりと一昼夜かけて冷ますことで、透明度の高い透き通ったところてんになります。弾力・香りに優れた極上のところてんをどうぞお召し上がりください。

西林商店

## 伊豆須崎産 ところてん 〈京・林孝太郎造酢の黒みつ / きなこ&黒みつ〉



京・林孝太郎造酢の黒みつ

京の老舗「林孝太郎造酢」の上品な甘さの黒蜜が角切りのところてんとマッチした、さっぱり和スイーツ。



きなこ&黒みつ

京の老舗「林孝太郎造酢」の上品な甘さの黒蜜を使用した角切りのところてんに、きな粉をかけた贅沢和スイーツ。



西林商店

## 刺身 こんにやく (酢味噌付)

通常のこんにやく粉を更に精製した原料を使用することで、薬臭を消しました。四万十川の青海苔が香る、夏の人気商品。食欲が落ちたときでも酢味噌でさっぱりと召し上がっていただけます。

唐船峡食品

## 涼味唐船峡 めんつゆ

回転式そうめん流し発祥の地として有名な唐船峡。天然の湧水と、枕崎産のかつお節を使用した、ほのかな甘みを感じる美味しいめんつゆです。



兵庫県手延素麺協同組合

## 揖保乃糸 〈特級品〉

12月から2月の3ヶ月間だけ製造する揖保乃糸を「特級品(黒帯)」といいます。原料の小麦粉は選び抜かれた上質な物を使い、丁寧に作られる麺です。誰でも仕上げに関われるのではなく、熟練した製造者のみが作れます。熟練の技により細く作り上げるので、つるつとした滑らかな食感を楽しめる麺になるのです。



かいた食品

## 冷やし伊勢うどん「イセノナツ」

90年以上麺づくりにこだわり、主に伊勢うどんの商品開発を行っているかいた食品が「伊勢うどんを冷やして食べたい」という声をもとに誕生させた夏限定のうどん。三重県産小麦「あやひかり」の溝付き麺に、冷やし専用のとろみだれがしっかり絡んで、伊勢うどんならではの味わいとモチモチとした食感が楽しめます。



Aoki 菓子工房

## 牛乳寒天 (大)〈みかん〉

北海道産の牛乳を使用、つるんとした寒天にたっぷりのみかんを閉じ込めました。甘さ控えて、牛乳の風味と甘さがお口に広がります。

# Aoki 特選 初夏のひんやり グルメ特集

蒸し暑い毎日、  
目にも涼やか、口あたり爽やかな涼味を集めました。  
ちょっと器も工夫して、  
初夏の食卓を演出してみませんか？

Aoki COOKING お料理レシピ

夏のはじまりにぴったり、爽やかレシピ。

## あじのカルパッチョ、タブナードをのせて



※写真は調理例です。

材料 (3~4人分)

あじ(お造り用)…3尾分	【タブナード】
塩……………少々	(作りやすい量)
じゃがいも(メークイン)…1~2個	【A】
ペビーリーフ…適量	アンチョビ…8枚(約25g)
EXVオリーブオイル…適量	ブラックオリーブ…150g
【基本のドレッシング】	ケッパー…大さじ1
EXVオリーブオイル…大さじ3	EXVオリーブオイル…大さじ2
白ワインビネガー…大さじ1	レモン汁…大さじ1/2
塩……………小さじ1/2	黒こしょう…適量
黒こしょう…適量	

- 作り方**
- あじは小骨があれば抜き、一切れを斜め半分に切り、軽く塩を振る。10分ほど置き、あじの表面に出た水気を取ってオリーブオイルを絡める。
  - じゃがいもはラップしてレンジで加熱、竹串がすっと入れればOK。皮を剥き、厚さ1cm強の半月切りに、冷ましておく。
  - タブナードを作る：④をフードプロセッサーにかけてペーストにする。レモン汁、こしょうで味を調える。
  - あじ、じゃがいも、タブナードは冷蔵庫で冷やしておく。
  - 盛り付ける直前にペビーリーフをドレッシング少々で和える。
  - 皿にじゃがいもを並べ、ドレッシングを少々まわしかけたらあじをのせる。その上にタブナード、ペビーリーフを順に重ねて出来上がり♪

## スパイシートマトサルサ

材料 (作りやすい量)

トマト……………3~4個	クミンパウダー…小さじ1/2
玉ねぎ……………小1/2個	塩……………小さじ1/2
ピーマン……………1個	こしょう…小さじ1/2
ハラペーニョ…1個	
香菜……………大1株	コーンチップス…適量
ライム(果汁)…1個分	



※写真は調理例です。

- 作り方**
- トマトは種を取って1.5cm角切り。玉ねぎは1cm角切り。ピーマンは粗みじん切り。ハラペーニョは種を除きみじん切り。香菜は根・茎・葉をみじん切り。
  - ボウルに①を入れ、ライム果汁、クミンパウダー、塩・こしょうを加えて混ぜ、冷蔵庫で20分以上漬けておく。
  - コーンチップスのディップとして、ケイジャンチキンのソースとして、どうぞ♪

<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。