

8

2026 令和8年
AugustQUALITY & 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
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	27 先勝	28 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	29 先負	30 仏滅	31 大安	1 赤口
2 先勝	3 友引	4 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	5 仏滅	6 大安	7 立秋 赤口	8 先勝
9 友引	10 先負	11 山の日 仏滅 Aoki全店 ポイント5倍 セール	12 大安	13 先勝	14 友引	15 月遅れ盆 先負
16 仏滅	17 大安	18 赤口 Aoki全店 ポイント5倍 セール	19 先勝	20 友引	21 先負	22 仏滅
23 処暑 大安	24 赤口	25 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	26 友引	27 先負	28 仏滅	29 大安
30 赤口	31 先勝	9 日 月 火 水 木 金 土 2026 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	アメリカ産 牛タン 生の牛タンを皮付きのまま仕入れているため、鮮度と食感は格別です。牛タンならではの甘みと、ほどよい歯ごたえのある食感は、他の部位では味わえない特別なおいしさです。 			
				Aoki 菓子工房 水ようかん 北海道産小豆を使用した、あおき自慢の「水ようかん」。小豆本来の風味を最大限に活かした、あんこ好きにはたまらない涼菓です。一口食べれば、なめらかで口どけの良い食感と上品でほのかな甘さが広がります。ぜひ、その味わいをご堪能ください。 		

っなしょう

網正のうなぎ蒲焼

網正のうなぎは、厳選された国内産のうなぎを指定の養殖池で育てています。捌く前に、大井川の伏流水で数日の間、活き締めすることで雑味のないうなぎの旨味を存分に引き出します。専門の職人が一尾一尾丁寧に捌き、ひれや小骨を取り除き、しっかりと時間をかけ、蒸しを入れたのち、焼窯でふっくら焼き、更に、合成保存料、着色料、化学調味料を一切使用しない身体にやさしい特製のたれで江戸前仕立てに仕上げます。

惣菜コーナー
ひつまぶし・うなぎ重など
取り揃えております。

ひつまぶし

国内産うなぎ重

国内産うなぎ重
(ハーフサイズ)

っなしょう

7月26日(日) | 土用の丑の日 網正のうなぎ 店頭焼きたて販売!

国内産うなぎ重(ハーフサイズ)のご予約も承っております! 【うなぎ重ご予約締切 7/00(口)】

◆やまづ辻田

朝倉粉山椒

創業以来の石臼製法で仕上げた極上山椒です。

◆福田本店

うりの奈良漬(ハーフ)

四季折々の旬の京野菜を伝承の技で丹念に漬け込んだ京つけもの。うなぎの口直しに最適です。

◆扶桑守口食品

吟づくり 奈良漬詰合せ

国産の瓜・守口大根・胡瓜を熟成させた無添加奈良漬の詰合せです。

◆伊豆わさび食品

手づくり わさび漬

天城名産の新鮮なわさびを使った手づくりの味。

うなぎに合う日本酒

◆長野県 宮坂醸造

真澄 純米酒 奥伝寒造り (720ml)

真澄オリジナルの7号酵母で醸した癒し系の純米酒。おだやかな香りとふくやかな旨味が濃厚なうなぎのたれと相性が良い。

◆新潟県 八海醸造

特別本醸造 八海山 (720ml)

すっきりとした口当たりとキレの良い後味が特長の特別本醸造。和の定番のお料理との相性が非常によく、どの温度帯でも料理に寄り添います。海鮮系は特に◎

うなぎに合うワイン

◆フランス <ラングドック地方>
蔵元名『シャトー・サン・マルタン・ド・ラ・ガリック』

ブロンジネル (750ml)

赤・まったり濃厚・やや辛口

シラー系品種中心のワイン。広がりのある果実と香草の風味。香草のスパイスーさが、うなぎの蒲焼の山椒と相性抜群。コク、タンニン、旨味、果実味のバランスが良く、飲み飽きしないワイン。専門誌での評価も非常に高いワインです。

◆フランス <ボルドー地方>
蔵元名『シャトー・ジャンシヨン』

ヴァルミー (750ml)

赤・まったり濃厚・辛口

エレガント、完成度どれも素晴らしい赤ワインです。樹齢60年のメルロのまったりとしたコク、深味がうなぎにもぴったりなワインです。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。※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。

※うなぎ重ご予約締切日をお知らせください。

Aoki COOKING **お料理レシピ**

食べ応え抜群! 夏の彩りメニュー

ゴーヤチャンプルー

※写真は調理例です。

材 料 (4人分)	
ゴーヤ	1本
スパム	1/2缶
木綿豆腐	1丁
たまご	2個
泡盛	適量
塩	適量
ごま油	適量
鰹節	適宜

作り方

- 豆腐は水切りをして、1cm幅に切る。ゴーヤは縦半分に切り、ワタをかき出し、5mm幅に切る。スパムは1cmの拍子切りにする。
- 中華鍋にごま油を熱して、豆腐を入れたら両面を焼き、取り出す。続けてスパムを加えて炒め、取り出す。
- ②の鍋を再び熱し、ごま油をなじませ、ゴーヤを加える。塩をふってゴーヤが色鮮やかにになれば泡盛を振り入れ、アルコールを飛ばす。
- 豆腐とスパムを戻し入れ、混ぜ合わせて仕上げに溶き卵を回しかけ、ざっと混ぜたら火を止めて取り出し、お皿に盛ったら上に鰹節をふりかけて出来上がり。

和梨のコンポート

※写真は調理例です。

材 料 (4人分)	
梨	2個
白ワイン	200cc
グラニュー糖	大さじ5
レモン汁	少々
コーヒーアイスクリーム	適宜
ミント	少々

作り方

- 梨は皮をむいて4~6等分のくし型に切る。
- 鍋に白ワイン、グラニュー糖、レモン汁を入れ火にかける。
- 梨を並べ、紙ぶたをして約20分、竹串がすっと通るくらいまで煮る。

*煮すぎないこと!!

- 火を止めて、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れてよく冷やす。
- お皿に盛り付け、アイスクリームを添えてミントを飾る。

<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。