



2026 令和8年
September



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
8 日 月 火 水 木 金 土 2026 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	31 先勝	1 防災の日 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	2 先負	3 仏滅	4 大安	5 赤口
6 先勝	7 友引	8 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	9 仏滅	10 大安	11 友引	12 先負
13 仏滅	14 大安	15 赤口 Aoki全店 ポイント5倍 セール	16 先勝	17 友引	18 先負	19 仏滅
20 彼岸入り 大安	21 敬老の日 赤口	22 国民の休日 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	23 秋分の日 友引	24 先負	25 十五夜 仏滅 Aoki菓子工房 月見団子	26 彼岸明け 大安
27 赤口	28 先勝	29 友引 Aoki全店 ポイント5倍 セール	30 先負	1 仏滅	2 大安	3 赤口
4 先勝	5 友引	10 日 月 火 水 木 金 土 2026 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 31	信州自然王国 Aokiオリジナル 焼肉のたれ 旨辛醤油 (230g) / ねぎ塩レモン (220g) あおきオリジナル焼肉のたれに、新しい味わいが登場! 旨辛醤油は、 林檎と米糀が醸し出す深いコクに、豆板醤のキレを効かせた中辛 仕立て。焼肉はもちろん、スタミナ丼や野菜炒めの味付けにもぴったり です。ねぎ塩レモンは、玉ねぎと長ねぎの旨みに、レモンの爽やかさを 加えた塩たれ。おひたしや野菜にかけて浅漬けにしてもおいしくお召し 上がりいただけます。ぜひ、新しいおいしさをお楽しみください。			Aoki菓子工房 極上なめらかつぶあん 契約農家新潟県黄金餅米に、北海道産小豆 を2日間手間暇かけてじっくりコトコト 煮詰めたあおき自家製のあんこをたっぷり 贅沢に。絶妙な甘さと小豆の風味で、 飽きのこない昔ながらのあんこです。



Aoki菓子工房

極上なめらかつぶあん

契約農家新潟県黄金餅米に、北海道産小豆
を2日間手間暇かけてじっくりコトコト
煮詰めたあおき自家製のあんこをたっぷり
贅沢に。絶妙な甘さと小豆の風味で、
飽きのこない昔ながらのあんこです。



Aoki 指定農場



函南町

函南町でも、標高の高い位置にある田中さんのぶどう畑は、日中と夜の温度差が大きく、ぶどうを育てるのに適した環境です。

伊豆の葡萄 富士稔

【ふじみのり】

ピオーネの交雑種で、酸味が少なく、ジューシーで、500円玉ほどの大きい粒が特徴です。毎年あおきには、8月下旬より出荷が始まり、秋の味覚の定番として人気を博しています。各店へ限定数での出荷となっていますので、お早めにお買い求めください。



巨峰

【きょほう】

粒の大きな黒ぶどうの定番品種。果皮は濃い紫黒色、果肉は透き通った淡い緑色。よくしまった果肉は甘味が強く、果汁も豊富です。近年は「種なし巨峰」が人気です。

田中農園の

葡萄

おいしいぶどう
選びのポイント

- 軸がきれいな緑色
- 粒の色が濃く、皮が張っているもの
- 白い粉（ブルーム）があること
- 全体に粒が揃っているもの



豆知識

- ブルームは鮮度を保つ役割を持つため、食べる直前まで洗い流さないようにしましょう。
- ぶどうは一般的に軸の方が甘みが強いので、先っぽの方から食べるとだんだん甘みが強くなって、おいしく食べられます。
- 軸を少し残して1粒ずつカットし、冷凍保存することもできます。

ゴールデン シャインマスカット

種がなく、皮ごと食べられる大粒のぶどう。糖度が高く、マスカット系特有の香りが、上品な味わいをさらに引き立てます。木の上で完熟してから収穫、黄金色はその証です。味にこだわった一品を是非お試しください。



Aoki COOKING お料理レシピ

お箸が止まらない！秋のごちそう料理

五目炊き込みご飯



※写真は調理例です。

材 料 (4人分)

米 …………… 2合	みりん … 大さじ2
鶏もも肉(うま煮用) … 150g	醤油 …… 大さじ2
しめじ …… 小1/2パック(100g)	水 …… 約2カップ
にんじん …… 2/3本(100g)	塩 …… 小さじ1/2
ごぼう …… 15～20cm	グレープシード油 … 適量
こんにゃく …… 小1枚	万能ねぎ(小口切り) … 適量
酒 …………… 大さじ2	

作り方

- ① 鶏肉…皮と脂肪を取り除き、1cm角に切る。しめじ…石づきを切り、食べやすくほぐして長いものは半分に切る。にんじん…皮をむいて5mm角に切る。ごぼう…こすり洗いで縦4等分に切り、長さ5～6mmに切る。こんにゃく…さっと下茹でし、他の具材のサイズに合わせて小さくちぎる。
- ② 米は研いでざるに上げ 水気を切っておく。
- ③ フライパンに油を熱し、鶏肉を炒める。肉の色が変わったらしめじ・にんじん・ごぼうを加えて炒め、こんにゃくも加え、酒を振ったらひと混ぜし、醤油、みりんも加えて味が絡むように少々炒める。ざるにあけて具と汁に分ける。
- ④ 米を炊飯器に入れる。炒め汁と水を合わせて2合の目盛りに合わせ、塩も加える。炊飯器に入れ、具を上のにのせて炊く。
* かき混ぜないこと！
- ⑤ 炊き上がった後10分蒸らす。ご飯を混ぜてうつわに盛り、万能ねぎを散らす。

茄子と鶏肉の炒め煮

材 料 (4人分)

鶏むね肉(皮なし) …… 1枚(200g)	カマダし醤油 …… 大さじ2
塩、酒、片栗粉 …… 適量	生姜(磨りおろし) …… 1片
長茄子 …… 2～3本	水 …………… 50ml
[A]	ごま油 …… ひとまわし
酒 …… 大さじ1	青ねぎ(小口切り) … 適量
洗双糖 …… 大さじ1	グレープシード油 … 適量



※写真は調理例です。

作り方

- ① 鶏肉は余分な脂を取り除き、小さめのそぎ切りにする。塩、酒で下味をつけ、片栗粉を揉みこむ。フライパンに油を熱して表面の色が変わるくらいまで炒めて取り出しておく。
- ② なすはヘタを落として小さめの乱切りにして①のフライパンに油を足して炒める。
- ③ なすに油がなじんだら鶏肉を戻し入れ、全体を混ぜたら④を加える。煮立ったら中火弱に落とし、具材に火が通るまで蓋をして蒸し煮にする。仕上げにごま油をまわしかける。
- ④ うつわに盛り付け、ねぎを散らす。

<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。