10

2026 令和8年
October

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	御殿場店	0120-169-346
広岡店	0120-169-341	富士店	0120-169-347
西伊豆店	0120-169-343	沼津店	0120-169-348
函南店	0120-169-345	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
9 2026 日 月 火 水 木 金 土 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	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	6 先負 Aoki全店 ポイント5倍 セール	7 仏滅	8 大安	9 赤口	10 先勝
11 先負	12 仏滅 スポーツの日	13 大安 Aoki全店 ポイント5倍 セール	14 赤口	15 先勝	16 友引	17 先負
18 仏滅	19 大安	20 赤口 Aoki全店 ポイント5倍 セール	21 先勝	22 友引	23 十三夜 先負 Aoki 菓子工房 月見団子	24 仏滅
25 大安	26 赤口	27 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	28 友引	29 先負	30 仏滅	31 ハロウィン 大安
1 赤口	2 先勝	11 2026 日 月 火 水 木 金 土 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フード 鶏団子〈冷凍〉

国内鶏のもも肉とむね肉に刻んだ長ねぎと生姜を加えた、ジューシーでふんわりした美味しい鶏団子です。これからの季節、鍋物はもちろん、煮物に、お弁当に、冷凍庫に常備してあるととても便利でおすすめです。

Aokiベーカリー アップルパイ

あおきの工場で丁寧に仕上げた生地に、シロップ煮のりんごをたっぷりと包み込んで焼き上げた、食べ応えのあるアメリカンタイプのアップルパイです。りんごとほのかに香るシナモンの風味を、アイスクリームを添えてぜひお楽しみください。

Aoki COOKING お料理レシピ

実りの秋を、もっとおいしく。

秋のきのこご飯

※写真は調理例です。

材　料（4人分）

- 米 …… 2合
  - 和風出汁…2合の目盛りまで
  - 酒 …… 大さじ1
  - 醤油 … 大さじ1
  - 塩 …… 少々
- 牛切り落とし肉…150g
- 人参… 彩りで適量
- 舞茸 …… 1パック
- しめじ … 1パック
- エリンギ …… 1本
- 椎茸 …… 3枚
- [A]酒 … 大さじ1
  - みりん…大さじ1
  - 醤油…大さじ2
- サラダ油 …… 適量
- バター …… 20g
- ルッコラ …… 適宜
- パルミジャーノ…適宜
- 黒胡椒 …… 適宜

作り方

❶米を洗って炊飯器に入れ、出し汁と調味料を目盛りまで加えて炊く。
❷牛肉はひと口大に切る。人参は3㎝長さの細切り。
きのこ類は石づきを取り細かく割く。しいたけは包丁で細切り。
❸フライパンに油をひき、牛肉を炒めていったん取り出す。次にきのこと人参を炒め、全体がしんなりしたら肉を戻し入れ、Ⓐを加えて汁気が無くなるまで煮絡める。最後にバターを加えてコクを出す。
❹米が炊けたら③を上に載せて蒸らす。
❺④をさっくり混ぜてお皿に盛り付ける。ルッコラを上にのせ、パルミジャーノを削り、黒胡椒をふって出来上がり。

さつまいものケーキ

材　料（8㎝×20㎝×7㎝ パウンド型-1本分）

- さつまいも(金時芋)…中1本(200~250g)
- [A]
  - 洗双糖…大さじ3
  - 水 …… 150cc
  - 塩…ひとつまみ
- [B]
  - メイプルシロップ…大さじ1
  - シナモンパウダー…3振り
  - 黒炒りごま…大さじ1
- 卵黄 …… 2個
- 洗双糖 …… 50g
- 無塩バター…100g
- 卵白 …… 2個
- 洗双糖 …… 50g
- 塩 …… ひとつまみ
- 薄力粉 …… 100g
- アーモンドプードル…40g

※写真は調理例です。

作り方

❶下準備:
・卵は卵黄と卵白に分けておく。・バターは常温に戻す。
・粉類は合わせて振るっておく。・型の底にクッキングシートを敷く。
・オーブンは180℃に予熱。
❷さつまいもは皮付きのまま1㎝角切りにし、水にさらしてアクを抜く。小鍋にⒶとさつまいもを入れて煮る。柔らかくなったらザルにあけて水気を切り、トッピング用にさつまいも1/3量を取り分け、Ⓑをからめておく。
❸ボウルにバターと洗双糖を入れてホイッパーで白っぽくなるまで混ぜ、卵黄を1つずつ加えて混ぜる。
❹別ボウルで卵白+洗双糖を泡立ててメレンゲにする。
❺③に④のメレンゲ1/3量をしっかり混ぜる。次に、合わせて振るった薄力粉+アーモンドPとメレンゲを3~4回に分けて、交互にさっくり混ぜる。最後はメレンゲを多めに加えて、泡が潰れないように混ぜましょう!
❻⑤の生地に①のさつまいもを混ぜる。
❼型に生地を流し入れて表面を平らにならしたら、トッピング用のさつまいもを上に散らす。
＊さつまいもの汁気を切っておきましょう!
❽オーブン180℃で10分、160℃に下げて40~45分、竹串を刺して生地がつかなければOK!
❾型から外し、冷めたら切り分けていただきます。

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。

Aoki 菓子工房
月見団子

つぶあん・こしあん入りの
月見団子で
美味しいお月見をどうぞ。

十五夜　9月25日(金)
これからの収穫を祈って

十三夜　10月23日(金)
五穀豊穣に感謝して

厳選したもち米と自慢の餡

Aoki 菓子工房
おはぎ

お米は新潟産の限定生産された黄金もち米、
餡は北海道十勝産の大粒小豆を使用しています。
あおきが長い年月をかけ、独自の製法で作りあげた
自家製の餡は、あっさりとした甘さで風味も豊か、
美味しいもち米との相性も抜群です。
あおき自慢の餡で、一個一個丁寧に仕上げた
美味しいおはぎを是非ご賞味ください。

お彼岸に手作りの味を
お彼岸にご家族お揃いでお召し上がりください。