

11

2026 令和8年
November

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
1 赤口	2 先勝	3 文化の日 友引	4 先負	5 仏滅	6 大安	7 立冬 赤口
8 先勝	9 仏滅	10 大安	11 赤口	12 先勝	13 友引	14 先負
15 七五三 仏滅	16 大安	17 赤口	18 先勝	19 待望の ヌーヴォー解禁! 友引	20 先負	21 仏滅
22 大安	23 勤労感謝の日 赤口	24 先勝	25 友引	26 先負	27 仏滅	28 大安
29 赤口	30 先勝	1 友引	2 先負	3 仏滅	4 大安	5 赤口
6 先勝	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	12 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 31	伊豆ホーリーズ Aoki オリジナルジャム〈パイナップル / いちご / キウイ〉(各215g) 伊豆ホーリーズ様との共同開発で生まれたジャム。いちごには箱根水系の地下水で栽培した紅ほっぺを、キウイにはニュージーランド産ゼスプリキウイ、パイナップルにはフィリピン産Doleブランドのパイナップルをそれぞれ贅沢に100%使用しています!甘さひかえめで、パンやヨーグルトにぴったりです!			6 プログレス ゴルゴンゾーラ・ピカンテ DOP (100gあたり) 「ゴルゴンゾーラ・ピカンテ」は青カビがしっかり入り、ピリッとした辛さを楽しめます。塩味は控えめで意外とマイルド。青カビチーズの中では比較的食べやすい一品です。



Beaujolais Nouveau 2026

2026年のボージョレは、近年でも屈指の早熟ヴィンテージとなりそうです



春から続く暑乾燥した気候によりブドウの成熟は非常に早く進み、凝縮した果実味を備えた高品質なヌーヴォーが期待されています。一方で、猛暑や雹害の影響から収量は平年を下回る可能性もあり、品質重視の希少なヴィンテージとなるかもしれません。



クリストフ・パカレ氏

Aoki Wine Collection Nouveau 2026

「クリストフ・パカレ」
ボージョレ・ヌーヴォー・
2026 (750ml)

〈赤・軽やか・やや辛口〉

ボージョレ自然派の中心人物 クリストフ・パカレ

クリストフ・パカレは故マルセル・ラピエールの甥であり、フィリップ・パカレのいここでもある自然派ワイン界のサラブレッド。常に大きなプレッシャーのかかる環境の中、持ち前の温かい人柄とガマイを愛する熱い思いにより唯一無二のワインを造りだす。一般的なボージョレ・ヌーヴォーと比べて、飲むほどに「旨味」が感じられる、それは無農薬・有機栽培されたブドウを使い、自然酵母のみで丁寧に造られる『ナチュラルワイン』だからこそなのです。

山梨・勝沼の老舗ワイナリー 国産ヌーヴォー

丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート

丸藤葡萄酒工業は、創業130年を誇る山梨・勝沼の老舗ワイナリーで、勝沼ワインの草分け的存在として高い評価を得ています。ブランド「ルバイヤート」で知られ、甲州種をはじめとする高品質な葡萄を使い、伝統と現代技術を融合させたワイン作りを行っています。特に、甲州ワインやメルロを用いた赤ワインは国内外で評価が高く、あおきのワイン担当者も直接足を運んで取引を依頼するほど、トップクラスのワインを提供しています。



丸藤葡萄酒工業 代表 大村 春夫 氏

2026ルバイヤート新酒

11.3(火)発売



山梨県産マスカットベリーA種を使用して醸造したワインです。熟したベリー系果実を思わせる、チャーミングで華やかな香りが特徴。フルーティーで程よいボディがあり、さまざまな料理とのマリアージュを楽しめるワインです。

マスカットベリーA (720ml) (赤・ミディアム)



甲州辛口 (720ml) (白・辛口)

山梨県産の甲州種を使用して醸造したワインです。はつらつとした果実の香り、ボリウム感のある味わい、きれいな酸の余韻、そしてほのかに感じられる甘みがバランス良く調和し、キリッとした辛口に仕上がっています。魚介料理に最適な一品です。

※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。 ※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

ワインと美食が織りなす至福のマリアージュ。

ボルシチ



※写真は調理例です。

材 料 (5~6人分)

牛肉(塊).....500g	ピーツ...1個(300g)
塩、こしょう...適量	※缶詰なら1缶(400g)
にんにく.....1かけ	水.....1リットル
じゃがいも.....3個(400g)	コンソメ.....2袋
玉ねぎ...1個(250g)	トマトピューレ...200g
にんじん...1本(120g)	ローリエ.....2枚
セロリ...1本(120g)	サワークリーム...適量
キャベツ.....1/4個(300g)	ディル.....適量
	グレープシード油...適量

作り方

- ①牛肉は小さめのひと口大に切り、塩こしょうする。にんにくはみじん切り。
- ②鍋に油を熱し、にんにくを香りが出るまで炒め、肉を加え、表面を焼きつけてスープを注ぎ、煮立ったらアクを取って弱火で30~40分ほど煮る。
- ③じゃがいもは皮を剥き、2cm角に切り水にさらす。にんじんは皮を剥き、玉ねぎ、セロリとともに1cmのさいの目切り。キャベツは5cmのざく切り。ピーツは皮を剥き4つ割りに切ってから7mm厚さにスライスする。
- ④フライパンに油を熱し③の野菜を軽く表面を炒めて②の鍋に入れる。トマトピューレ、ローリエも加え、じゃがいもとピーツが柔らかくなり全体がなじむまで20~30分ほど煮込む。
*缶詰のピーツの場合：根菜類が柔らかくなってから加えて10分ほど煮る。その際に缶汁も加えて煮るとスープの色が綺麗な赤い色になる。
- ⑤塩こしょうで味を調えて、うつわに盛り、サワークリームをのせてディルを飾る。
*ピーツは赤い色が着色しますが水溶性なので水で洗えば落ちます。
*使用する牛肉の部位によって煮込み時間は調整してください。

林檎の ガトーインビジブル

材 料 (20cm×9cm×8cm パウンド型1台分)

りんご.....2個	塩.....ひとつまみ
たまご.....2個	シナモンパウダー...小さじ1
グラニュー糖...70g	アーモンドプードル...10g
無塩バター.....40g	ブランデー...大さじ1
生クリーム(47%)...70g	アーモンドスライス...25g
薄力粉.....70g	カソナード...大さじ2



※写真は調理例です。

作り方

- ①下準備：
・粉類は合わせて振るっておく。
・バターはレンジで溶かす。
・型の底にクッキングシートを敷く。
・オーブンは170℃に予熱する。
- ②ボウルにたまごを溶き、グラニュー糖をよく混ぜ、生クリーム、溶かしバターを順番に加えてよく混ぜる。粉類を振るいながら混ぜ合わせ、最後にブランデーを混ぜる。
- ③りんごは皮を剥き、半分に切り2~3mmにスライスする。
④にりんごを一枚ずつ絡むようにバラバラと加えて混ぜ合わせる。型にりんごを並べながら平らに生地を流し入れて、トントンと空気抜きをして表面にアーモンドスライスを散らす。
- ④オーブン170℃で50分ほど焼き、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤型から外し、カソナード、無ければグラニュー糖を振りかけ、バーナーで表面を焦がして完成。

<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。