12

2026 令和8年
December

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
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	30 先勝	1 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 大安	10 赤口	11 先勝	12 友引
13 先負	14 仏滅	15 大安 Aoki全店 ポイント5倍 セール	16 赤口	17 先勝	18 友引	19 先負
20 仏滅	21 大安	22 冬至 赤口 Aoki全店 ポイント5倍 セール	23 先勝	24 友引	25 クリスマス 先負	26 仏滅
27 大安	28 赤口	29 先勝 Aoki全店 ポイント5倍 セール	30 友引	31 先負	1 仏滅 元日	2 大安
3 赤口	4 先勝	1 2027 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 24/31 25 26 27 28 29 30				

北海道産 栗かぼちゃ「ほっこりうらら」

北海道赤井川村の契約農家「コロポックル村」から届いた、栗かぼちゃ「ほっこりうらら」。栗のようなホクホク食感と、しっかりとした甘みが自慢です。季節が進むほど甘みが増し、寒い季節には、煮物はもちろん、スープやサラダ、お菓子作りにもぴったり。今だけの北海道のおいしさを、ぜひご家庭の食卓でお楽しみください!

※写真はイメージです。



プログレス ゴルゴンゾーラ グランヴィットリア(85g)

イタリア生まれのブルーチーズ「ゴルゴンゾーラ グランヴィットリア」。1890年創業のパッシ社が特別な青カビブレンドで仕上げた、ミルキーでクリーミーなドルチェタイプです。濃厚な旨みと芳醇な香りが広がり、ワインのお供はもちろん、はちみつやナッツ、パスタとの相性も抜群。食卓にひと味違う贅沢をお届けします。



沼津情報・ビジネス専門学校 製菓・製パン科の学生とコラボした 限定クリスマスケーキ!!

濃厚なチョコをベースとしたアーモンドチョコケーキと、甘酸っぱいベリーをベースとしたガトー・ルージュ。
CGデザイン科の学生がデザインした限定パッケージもお披露目!



Aoki 特製
アーモンドチョコケーキ 4号



Aoki 特製
ガトー・ルージュ 4号



限定パッケージ



〈白〉スパークリング・辛口
クレマン・ド・ブルゴーニュ
(750㎖)
蔵元 ボール・ロバン
〈フランス ブルゴーニュ地方〉
輝く黄金色、綺麗な長く細かい泡立ちでフルーティな香り、調和良くブレンドされた心地よい味わい。



〈白〉スパークリング・やや辛口
カバ・チャンカレ・ブリュット
(750㎖)
蔵元 マス・オリベル
〈スペイン カタルーニャ地方〉
泡からも立ち込めてくる熟した果実の香りとキレのある酸がフレッシュ!安心して、素直に美味しいカバです。カバの規定は9ヶ月の瓶内熟成ですが、マス・オリベルのカバは15ヶ月瓶内熟成。

※20歳未満の者の飲酒は、法律で禁止されています。

-2026- Merry Christmas

あおきの クリスマスパーティー セレクション

クリスマス パンフレットはこちら



Aoki 特製
クリスマスケーキ
(4号・5号・6号・7号)
あおきのクリスマスケーキはひとつひとつ手作り。こだわりのクリームをたっぷり使って美味しく仕上げました。
※写真は6号(直径18㎝)です。



岩手産 南部どり

Aoki 特製
手間ひまかけた 南部どりローストチキン
あおきが自信をもっておすすめする、やわらかく、コクがあり、ジューシーな味わいの鶏肉です。店内にて仕込み焼き上げています。



Aoki 特製
生チョコいちごケーキ(5号)直径15㎝
ふんわりココア生地にベルギー産チョコレートクリームといちごをサンド。ちょっとリッチなケーキに仕上げました。



Aoki 特製
刺身盛合せ12点盛
〈本まぐろ中トロ入〉
12種類の豪華な刺身盛合せで存在感抜群。パーティーを彩るメニューにぴったりです。



Aoki 特製
和牛ローストビーフのサラダ〈和牛もも肉使用〉
じっくりローストした和牛ローストビーフをスライスした、クリスマスパーティにぴったりの一品です。



岩手産 南部どり

Aoki 特製
手仕込み 南部どりローストもも
あおきが自信をもっておすすめする、やわらかく、コクがあり、ジューシーな味わいの鶏肉です。店内にて仕込み焼き上げています。



Aoki 特製
シュトーレン
豊富なドライフルーツと上質な「無塩バター」を使用したブレッド。バターが発酵菓子の芯に染み込み、豊かな味わいに。紅茶やコーヒーと良く合います。5㎜～1㎝程に薄く切ってお召し上がり下さい。

ご予約は12月15日(火)まで 数に限りがある商品もございますので、お早めにご予約ください。 ※詳しくは、店内備え付けのパンフレットをご覧ください。

二●二七 あおきのおせち



あおきの 三段重

口取り・海鮮・煮物と三つのお重に厳選した味の数々を華やかに盛り込みました。お好きな組み合わせでご利用ください。

おせちのリーフレットはこちら



あおきの 二段重

あおきの 平重

丁寧に作り上げたこだわりの品々を2～3人用に彩り良く盛り付けました。少人数でお楽しみいただける手軽なおせちです。

毎年早期完売の人気商品。ご予約はお早めに。 数に限りがある商品もございますので、お早めにご予約ください。 ※詳しくは、店内備え付けのリーフレットをご覧ください。

Aoki COOKING お料理レシピ

クリスマスを彩る 素敵なディナー

じっくり煮込んだビーフシチュー



※写真は調理例です。

材 料 (4～5人分)

牛肉シチュー用(スネ肉、バラ肉、等) ……800g～1kg
赤ワイン …… 400cc
香味野菜
・玉ねぎ(薄切り)…1個
・人参(薄切り)…1/4本
・セロリの葉(ざく切り)…1本分
・ローリエ …… 1枚
・にんにく(潰す)…3片
・パセリ(ざく切り)…1～2本
・黒粒こしょう…小さじ1/2
塩、こしょう…… 適量
強力粉(肉にまぶす) ……大さじ2～3
バター …… 30g
トマトペースト…大さじ1
バルサミコ酢…大さじ1
強力粉(振り入れる) ……大さじ2～3
水 …… 400cc
コンソメ……1個
グラニュー糖…小さじ1
タイム(葉をちぎる)…2枝
【野菜類】
じゃがいも …… 中3個
人参 …… 1本
バター …… 適量
イタリアンパセリ(飾り用) …… 適量

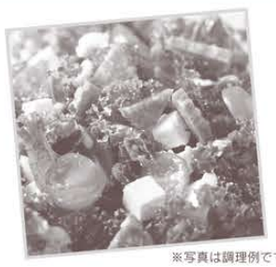
作り方

❶牛肉は香味野菜とともに赤ワインに漬け込む。＊最低1時間～できれば1晩。
❷①を肉・香味野菜・ワインに分ける。肉は水気をふいて塩こしょう、粉をまぶす。
❸深めのフライパンにバターを入れて加熱、肉の表面を焼き色を付けて取り出す。
❹続けて香味野菜を入れて弱火で5分、肉の焦げをこそげながらよく炒める。トマトペースト、バルサミコを加えて1分、さらに粉を振り入れ、全体をからめて2分炒める。ワインを加えて底をこそげながら煮立ててアルコール分をとばす。
❺④を煮込み用鍋に移し入れ、水・コンソメ・グラニュー糖・タイム・肉を戻し入れる。煮立ったらアクを取り、弱火でコトコト2時間～煮込む。
＊圧力鍋を使用する場合:30～40分加圧、火を止めて自然放置で圧を抜く。
❻じゃがいもは皮を剥いて4つに切り、水にさらしデンプンを取る。人参も皮を剥き、縦長に乱切り。別鍋でそれぞれを時間差で固めに塩ゆでする。マッシュルームは土をふき取り軸を切る。これらをフライパンでバターソテーする。
❼⑤の肉が柔らかくなったら取り出し、鍋の香味野菜と煮汁をザルで濾す。濾した煮汁は鍋に戻し入れ、肉とソテーした野菜を加えて全体の味がなじむまで少々煮て、塩こしょうで味を調える。
❽お皿に盛り付け、イタリアンパセリをあしらい、出来上がり♪
＊香味野菜とワインの旨味を引き出すため水分量は少なくしています。肉の量を半分で作る際にもその他材料はレシピ通りの分量で作ってください。
＊煮込む際には必ず肉がスープに浸るように、水分が足りない場合はワインや水を足して調整してください。また、煮込む鍋は小さいサイズまたは深い鍋をお勧めしています。浅い鍋やフライパンは水分が蒸発するので不適です。

ケールとサラミ、チーズのサラダ

材 料 (作りやすい量)

ケール …… 2枚
クリームチーズ…4個
※小包装タイプ
サラミ……5㎝
ミニトマト ……4個
クランベリー、ナッツ類…あれば適宜
ドレッシング(市販)… 適量



※写真は調理例です。

作り方

❶ケールは葉を小さくちぎって水に放ちパリッとさせる。
クリームチーズは1㎝角に切る。
サラミはいちょう切りスライスする。
ミニトマトは半分に切る。
❷ケールの水気を切り、ドレッシングを全体にからめてからその他の材料を混ぜる。

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。