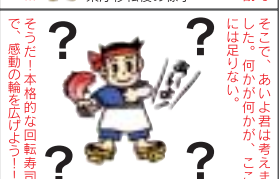


あいよ君が行く①



今年のお正月は、東北東！「鬼は外！福は内！福は内！」
あいよで幸運をまるかじり!
 2月3日の節分が近づいてくると、「恵方巻の季節だな」と感じるようになってきました。関西では昔からすっぴり定着しているこの「恵方巻」ですが、日本全国に知れ渡るようになったのは、コンビニ各社が全国展開してからです。
 この恵方巻とは、関西地方で多く食べられていた太巻寿司で、中に七福神にあやかり7種の具が入っており、「福を巻き込む」という意味があるそうです。元々は明治時代の大阪・船場場で始まったらしく、節分の日の夜に、その年の恵方を向いて太巻丸がぶりするので、食べている間は目を閉じて願い事をしながら無言でいなればいけないように、しかも太巻をこぼさないように「福がこぼれるから」一気に丸かぶりするのが習わしです。

旧年中は、「あいよ店」をご愛顧賜りまして有難うございました。新しい2009年も「お客様ご満足と新たな感動」を頂くための店舗運営を心に刻み、営業努力を確実に続けてまいります。何卒、倍旧の、ご愛顧とあいよグループの益々のご利用を賜りますよう心からお願い申し上げます。また、この1年がさらに多くの「幸・福・健・運・活」が拡張されることをご祈念申し上げます。

新年明けましておめでとうございます



2009年元旦：常陸牛

旧年中は、「あいよ店」をご愛顧賜りまして有難うございました。新しい2009年も「お客様ご満足と新たな感動」を頂くための店舗運営を心に刻み、営業努力を確実に続けてまいります。何卒、倍旧の、ご愛顧とあいよグループの益々のご利用を賜りますよう心からお願い申し上げます。また、この1年がさらに多くの「幸・福・健・運・活」が拡張されることをご祈念申し上げます。

あいよ満10周年の本年は「ウシ」年です。牛と人類との出会いそれは遙か8000年前の昔、西アジアで我々の祖先が野生のウシを捕らえ、家畜化したことに始まります。ウシは人類に食糧、労働、衣料、肥料をそれらに娯楽など、数々の役立つものを与え、多くの「富」をもたらした。もしも人類がウシを家畜として伴侶に持たなかったら、人類文化の発展は確実に500年以上は遅れたであろう」とさえいわれています。我々の茨城県にも肥沃な大地と海や山、川など豊かな自然のなか、年間を通じて温暖な気候に恵まれた大地で、四季折々に豊富で品質の高い「銘柄牛」常陸牛が育まれています。天保3年12月(1832年)徳川 齊昭公が現在の水戸市見川町に桜野牧を開設し黒牛を飼育したという記録が残っています。この間、時代を重ねて、昭和51年7月に茨城県産牛銘柄確立推進協議会が発足し、本県の優秀な黒毛和種を「常陸牛」と命名したそうです。

おかげさまで10周年！感謝感謝の1年です。

新春の寿司ネタ話!

「あいよ寿司」で、必ずご注文するネタは何ですか? マグロ・イカ・玉子・サーモン... などと想像するだけでお腹がキューッと鳴りそうです。そこで、新年にご紹介するのは「縁起の良い」といわれるお寿司です。



寒ブリ ¥252



真鯛 ¥315



真鯛 ¥315

スズキにボラに出世魚は数あれどブリこそ縁起のいい魚です。関東ではワカシ↓イナ↓タ↓ワラサ↓ブリ。関西ではツバス↓ハマチ↓メジロ↓ブリ。成長するにつれて名前が変わることからおめでたい魚なのです。



真フグ ¥315



ボタン海老 ¥452



河豚は関西のほうでは「フク」と呼びます。これは「ふく」は不運に通じ、幸福の福にかけて「ふく(福)」とも呼ばれる縁起の良い魚です。
 海老は、お正月のおせち料理にも使われる程、縁起の良い食べ物とされています。「腰が曲がるほど長生きできるように」という意味もあるそうです。
 なんにしても寿司は「寿司を司る」の通りでおめでたい料理です。

お正月からドキドキ・わくわく! 新春お年玉プレゼント!

平成21年のお年玉付き年賀はがきに左記の番号がありましたら、ご持参の上、ご来店時にあいよ寿司スタッフにお申し出ください。お年玉プレゼントを贈呈申し上げます。

あいよ当選番号

A賞 150(下3ケタ)

あいよお食事券

B賞 10(下2ケタ)

あいよお食事券

5000円分プレゼント

期間 平成21年1月31日まで

*景品の引き換えは葉書1枚につき一つとさせていただきます。また、当選はがき確認時に「確認印」を押印させていただきますので、ご了承ください。



見守り限り山・山林
 林業試験場跡地へ入

今までは、面影も感じました
 いた。向かかかか、こ
 にてついかい

そいで、あいよ君は考え
 には足りない、

あいよ、この縁起のよい
 掛け声と、平成
 年9月14日(木)に

「七つ」あいよ君
 なの? 披露
 いたたいおし

店内での調理・接客は
 させていただきます

この空間が興政の拠点に大
 きく変貌し始めました

地上の扉、高さ10.6m
 のシンボルです

そうだ! 本格的な回転寿司
 で、感動の絵を上げよう!

寿司の伝統文化の継承、魚
 貝情報の発信が始まり

江戸時代の魚屋「心太
 がモチーフです

品格ある店づくりのため
 旬鮮野菜にこだわります

全力投球!