

あいよ寿司 ポイントカード をお持ちですか？

あいよ君が行く ⑪

お寿司には欠かせない名品が、まずは酢飯(ツクリ)のお酢。お酢は、寿司の美味しさを支えています。



「さびのきいたつわねるよ」お寿司につきまのツクリ。ワサビは魚の生臭みを感じさせません。



おつと、お酢ははいけません。お酢は、お寿司には欠かせない調味料です。



次にお茶が活躍します。お茶は、お寿司を新鮮に保つてくれます。



お酢は、お寿司の風味をアップしてくれます。



あいよ寿司は、お寿司は健康食としてにも注目を集めています。



この「豪華特選太巻き」は、10種類の具材を豪快に巻き上げました。1本で2名様分くらいが、お召上がりいただける量と考えます。お寿司セットに「太巻きパーティー」として、また「大巻きパーティー」はいかがですか！(1本・¥1480)



「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

「ご予約での販売とさせていただきます。お気軽にご注文をお待ち致しております！」



毎月14日 あいよの日はポイント2倍！

「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

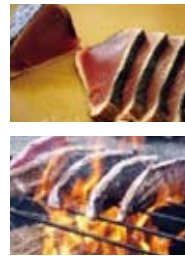
「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

「これは旨い」と好評をいただきました。あいよ寿司の「豪華太巻き」の販売準備が、出来ま

あいよ寿司の新しいHPも見てね！ <http://aiyosushi.jp>

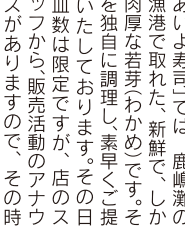
「句の節句」 あいよ寿司ネタ使い 大人の逸品！

かつおのタタキ握り販売中！



かつおタタキ ¥189 100%炭火で旨味を焼き上げました。

肉厚の「わかめ」一盛 ¥189



カツオのタタキの由来はいろいろありますが、一説に高知の殿様が、領民が生のカツオを食べた食中毒のような状態になったので、それなら焼いて食べると発したことから生まれたのがカツオタタキの始まりと言われています。タタキの語源は、昔からの調理法で、生のカツオを四つ割りにして、表面に塩をふり、包丁の面でたたいてから焼く(とろろから「タタキ」の名がつけられたようです。かつおならでは食し方、是非ご賞味ください。

「あいよ寿司」では、鹿嶋灘の果嶋港で取れた、新鮮で、しかも肉厚な若芽わかめです。それを独自に調理し、素早く提供したしております。その日の血数は限定ですが、店のスタッフから販売活動のアナウンスがありますので、その時は是非お声をかけていただき、御注文をお願いいたします。必ず「満足いただける」海の健康食「メニュー」です。この「わかめ」は、肉厚のため、食感がすばらしく、一度ご試食されると、おそろく病みつきになると思います。ちなみに「五右衛門」は「ご存知通り、低カロリーで食物繊維やミネラルなどの栄養素を多く含みますね。効用も「動脈硬化・高血圧・高脂血症・糖尿病の予防に良い」とされる「アルギン酸」と出会って下さい！」

「すしの世界」 ⑤ 日本伝統文化の寿司！

今回で5連載目、「すし」は、日本が誇る伝統的な食であり、現在では、世界の先進国で「寿司の魅力・味覚」が多くの人を魅了している。「すし」の存在は多大である。「日本のすし」の存在がある。中でも、「酢」の由来を考えると、古くは縄文時代の昔に中国大陸から稲作農耕術として酒造技術が伝えられた。酒の歴史は、古くは人間の歴史と伴にある。酢は、「酢」という字は、「酉(は熟成の意味で、「酒」という字の中に)もある。酢は、古代では「苦酒(四は酸味)」と呼ばれていた。すしは「酢」は何処の国でも酒の一種あるいは酒の熟成したものと考えられている。奈良時代は魚類を第一とする料理文化で牛馬大狼鶏の肉は食べてはいけないとの「肉食禁止令」があったと云う。その後、平安・鎌倉・室町になり、特に室町時代に漁業や商業の発達で海産の鮮魚が多く出回り始めた。醤油もこのころに出回ったと記されています。そこで、最近健康食品で「酢と健康」が取り上げられています。酢は調味料では貴重な「アルカリ性食品」ですが、健康に良いと言われている。酢は調味料の殆んがが酸性食品といわれる中で、酢は唯一の「アルカリ性食品」といって「酢」から推定されています。・効果は「疲労回復効果」「動脈硬化症の予防」「殺菌・抗菌作用」などとされています。酢の科学をもっと追及してみたいなる食材です。すし屋の各店も「酢の吟味」は、かなりこだわり、ある意味では、企業秘密！になっています。特に「すしヤリ」と酢との関係は、重要な方程式があります。「あいよ寿司」も、ここは「旨い寿司屋だ」と評価を頂くように、酢にも注力してまいります。



酢の壺畑！

【旨いもの処 あいよ魚菜館】情報コーナー (あいよ寿司/県庁前店隣り)

3つの味比べ 土曜日ランチ

土曜日は、「あいよ」で楽しいお得な「土曜ランチ」を食されては、いかがでしょうか！

平日ランチは、いつも混雑してゆつくり飲食できないという御客様のお声を多数の方から頂き、その中から「人気メニュー」を厳選いたしました。必ずやご満足頂けるという「メニュー」内容に、ラインナップ致しました。あいよの自信作です！

① 魚菜・海鮮丼
② マグロ・カルビー丼
③ マグロ・生姜焼き

各種 ¥980 (税込)



マグロ・生姜焼き マグロ・カルビー丼 魚菜・海鮮丼

第41号

毎月14日は、あいよの日



水戸県庁前本店
イオン内原SC店
あいよ魚菜館

あいよ寿司のHPも見てね!

<http://aiyosushi.jp>

平成22年5月14日発行

〇〇二九二二〇〇
〇二九二二四一〇〇
二九二二五九一一〇〇
二四四二二一八七
三三三三

旬 粋 あいよのお持ち帰り寿司



廻る築地 あいよ寿司

水戸県庁前本店 TEL 029-244-7000 水戸市中央町1524 営業時間/11:00~21:30 (19日は11:30から営業減額してあります。)
イオン水戸内原SC店 TEL 029-259-7187 水戸市中央町字135 営業時間/11:00~23:00

- お持ち帰りメニューも
テイクアウトでお楽しみいただけます。
- 126円/1皿
モンゴウイカ・げそ・原子蒲鉾
さば・玉子・たこ節(かしら)
いなり寿司・マヨコーン蒲鉾
カニサラダ蒲鉾
たこマヨ蒲鉾・とびっ子蒲鉾
カッパ巻・紀州梅巻
納豆巻・かんぴょう巻
 - 189円/1皿
つぶ貝・甘海老・海老・良イカ
生たこ・まぐろ・こはだ
ステーキ蒲鉾
穴キュウ巻・明太子巻・秋火巻
 - 252円/1皿
カレイエンガワ・アボガド
北極サーモン・其穴子
生ホタテ・漬けまぐろ・ピントロ
アジ・オニオンサーモン
海老マヨ蒲鉾・甘海老松子黄金
鱈しそ巻
 - 315円/1皿
トロ鮭火巻(組巻)・イクラ
カリフォルニアロール
 - 399円/1皿
中とろ・活ホッキ貝
 - 452円/1皿
生うに・ポタン海老・ズワイガニ
北極サーモンストロ
 - 504円/1皿
大トロ

お持ち帰り寿司
200円券

※天候・仕入れ等の都合により、若干内容が異なる場合がございますので、ご了承ください。
※食品衛生管理上、賞味期間(7/1~9/1)までの期間の持ち帰りはご遠慮願います。
●お持ち帰りメニューは、お持ち帰り専用メニューとして提供いたします。●お持ち帰りメニューは、お持ち帰り専用メニューとして提供いたします。
●上記メニューは、お持ち帰り専用メニューとして提供いたします。●お持ち帰り専用メニューとして提供いたします。
●お持ち帰りメニューは、お持ち帰り専用メニューとして提供いたします。●お持ち帰り専用メニューとして提供いたします。