

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 20



あいよで話題の朝獲れ地魚、私が仕入れに行っています。美味しい地魚をぜひお召し上がり下さい。

調理スタッフから一言

あいよ寿司をいつもご利用いただき誠にありがとうございます。あいよ寿司では夏期間7/1から9月末まで、食品衛生管理上、貝類のお持ち帰りをご遠慮いただいております。また、セツトメニューにおきましても、同価格帯の商品に変更させていただきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

テイクアウトをご利用のお客様へ

あいよ寿司をいつもご利用いただき誠にありがとうございます。あいよ寿司では夏期間7/1から9月末まで、食品衛生管理上、貝類のお持ち帰りをご遠慮いただいております。また、セツトメニューにおきましても、同価格帯の商品に変更させていただきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



あいよ寿司では地域貢献の一つに水戸市指定の「こども安全守る家」に協力しています。

地域に協力しています！

31(火)の期間の毎週木曜日がポイント2倍です。あいよの木曜日は見逃しません。

真夏の感謝企画！ 毎週木曜日はポイントカード2倍DAY

あいよポイントがなんと2倍！？ 嬉しいニュースがとどきました。あいよ寿司では7/22(木)～8/7(木)の期間、毎週木曜日がポイント2倍です。あいよの木曜日は見逃しません。



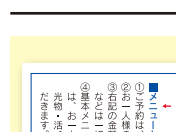
あいよ寿司の新しいHPも見てね！ <http://aiyosushi.jp>

あいよ寿司ネタ便り
夏魚！美味しい魚がいっぱい！

お寿司の楽しみは、何と言っても季節ごとの旬のネタを食すこと。あいよ寿司では、四季折々の魚介類、地魚を取り揃え、今日も一期一会の美味しい出会いに夢中です。さて、今回は夏魚、涼しげな旬の魚の特集です。



カンパチが夏魚？と疑問に思う人も多いでしょう。最近では一年中、刺身魚の定番として普通に見かけますので、それほど高級なイメージも無いと思いますが、天然のカンパチは夏から秋口が旬です。ブリとカンパチ、ヒラマサをあわせて、「御三家」と呼ぶこともあります。カンパチには美肌効果があり、ナイアシンという成分が含まれていて皮膚の修復のほかに粘膜の回復も手伝ってくれます。寿司ネタの中でも定番なカンパチですが、濃厚な脂のうまさとそれを感じさせない後味のよさが美味しさの秘密です。



お待ちどう様でした！いよいよ、始まりました！
寿司の「ケータリングサービス」寿司処・あいよ魚菜館が、ご指定の場所に、訪問して寿司を握る「出張調理サービス」です。ご利用の程、お願い申し上げます。

ごあんない



「寿司のケータリング・サービス」ご注文方法は！
●電話予約(029-244-4455) ●お電話(029-244-4455) ●お電話(029-244-4455)
①お問い合わせ：お電話またはメールにてお問い合わせください。
②お見積り：お見積り書をお送りいたします。
③お申し込み：お申し込み書をお送りください。
④お支払い：お支払い金をお送りください。
⑤お届き：お届きの日にお届けいたします。

【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)

夏しか味わえない 魚菜の岩牡蠣！



岩牡蠣 ¥980
*入荷状況によりご用意できない場合もございます。

「牡蠣が食べたい！」特に岩牡蠣は、あいよ魚菜館でしか味わうことができない至極の逸品です。牡蠣はたんぱく質が豊富ですが、不足しがちなミネラルやビタミンも多く含みます。その栄養バランスの良さは牛乳に匹敵することから海のミルクといわれています。是非ご賞味ください。

太陽の季節に ホッピーで乾杯！



ホッピーと聞くとき昔はよく飲んだな〜という方も多いのではないのでしょうか。この夏あいよ魚菜館ではプリン体ゼロの健康に良いホッピーの販売を始めました。初めての方もそうでない方もあいよ魚菜館の旬の料理とがんばり！



これが噂の「塩まぐろ」