



あいよ寿司 ポイントカード をお持ちですか？

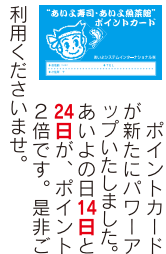
あいよ君が行く ㊂



**期間限定販売！
「サーモン押し寿司」**

ら10/18日
10/24日ま
で「秋の味覚ウ
イーク」第2
弾、「北極星サ
ーモンの押し寿
司」を販売いた
します。限定販売のため、数
に限りがございます。握り易
り食べやすい、押し寿司が好
きな方におすすめてです。

あいよ寿司の
にぎりには僕にお
まかせ!!真心込
めてにぎりま
す!!(福本)



**毎月14日・24日は
ポイントカード2倍DAY**

ポイントカード
が新たにパワーア
ップいたしました。
あいよの日14日と
24日が、ポイント
2倍です。是非ご
利用くださいませ。

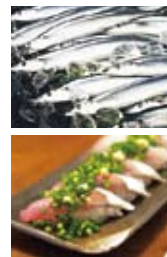
**フロが教えるテイ
クアウトのコツ!**

あいよ寿司の
テイクアウトは
電話や事前予約
がとっても便
利!ご希望の時
間に合わせてご
利用いただけます。
イオン内原店ではお買い物
に出かける前のご注文が、大
変便利です。

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

あいよ寿司ネタ使い 秋・冬紀行「旬のネタを訪ねる」

秋も、ますます深まり、山々も紅葉する季節になりました。本格的な寒さのすこし前、ちょうど新米が収穫されるこの時期は、魚には脂がのり、一年中で一番美味しいすしダネが揃う季節です。



秋の味覚の代表といえば、やっぱり秋刀魚ですね。猛暑の影響でなかなかお届けできませんでしたが、先ごろやっとお届けすることが叶いました。秋刀魚はご存知の通り、EPAやDHAをたっぷり含んでいて、栄養価が高い万能の食材です。その秋刀魚にも獲れる場所によって5つの種類があるそうです。また、昔の書物には「三摩」と記されていて、夏目漱石の「我輩は猫である」の中でも「三馬」と書かれています。一般的に1898年頃に現在の「秋刀魚」という字が使われるようになったそうです。

また忘れてはならない秋の味覚に「秋鯖を嫁にも食わそう」と言われるほど、秋鯖がいちばん美味しい季節になりました。あいよの金華サバ、限定販売の「金華サバ炙り棒寿司」を是非お召し上がりいただき、その美味しさをご堪能ください。

秋、山々が赤く染まる頃には、旬を迎えたヒラメ(寒ヒラメ)が入荷いたします。どうぞお楽しみに。

「すしの世界」 ⑧ あいよ「炙りサバ棒すし」

記録録けの猛暑から、季節は確実に移り変わりました。月並みですが、食欲の秋・芸術の秋・秋は何かと恒例の枕詞をつける時節柄ですが、何かとワクワクするシーズンでもあります。すしの世界も、秋の魚から初冬までの魚介類が増え、賑わい始めます。魚介類ファンにはたまらない待望の環境になりました。「秋の世界」が、さらに広がります。「あいよ寿司・あいよ魚菜館」で、数々の味覚をご堪能ください。ご存知の通り、「すし」はバランスの良い食事の「代表メニュー」です。そのために、ご注文内容・選び方次第で、気になる健康状態にあったお召上がり方が出来ます。バランスの良い食事は「主食+主菜+副菜」の揃った食事となりますが、つまり「炭水化物+タンパク質+ビタミン・ミネラル」に区分されますね。「すし」は「ご自分にあつた量」を選びます。コレステロールを気にされている方は、「青背の魚」サバ・アジ・サンマ・コハダ 等を軸に、野菜を組合せたいですね!「あいよ寿司」では、最近、人気の「炙り鯖(さば)棒すし」2貫¥252で、限定20皿で提供中です!



にぎりシリーズとは、別のラインナップですが、「あいよ」の鯖棒すしの「サバ」は、三陸・金華山沖で漁獲された、高鮮度高品質の厳選された魚です。

地元の「有力漁問屋」の目玉商品でもあります。

あいよが、直購置しての登場です。その鯖を炙り、炙りを加えて「押し寿司」です。先月中旬から「秋の味覚ウイーク」として「金華サバ炙り棒すし」を限定期間販売致しましたが、是非、大好評を頂きました。10月からは、限定ではありませんが、是非、ぜひ寿司とまた味わいの異なる「旨味を堪能出来る」と思います。「焼き鯖(さば)棒寿司」はやはり福井県の名物でしょうか?現地では「浜焼き鯖」として伝統メニューでもあります。新鮮線の新大阪駅のお土産コーナーでは、福井や滋賀の「焼き鯖棒すし」が入り上位で、「鯖街道」があるのをご存知ですか?古来「鯖棒寿司」は、京都の日本料理の一つに、取扱われていたものです。その福井県若狭小浜での「鯖」を京都まで輸送の古道を、18世紀後半から「鯖街道」とうたわれた、昔の尺度で18里(約70km)と言われている。どうも、鯖のルーツは、福井・若狭発の「地魚!」のようですね。あいよの「炙り鯖棒すし」も、どうぞ……!

「旨いもの処 あいよ魚菜館」 情報コーナー

絶品!ふぐの唐揚げ!

あいよ魚菜館では「秋の彼岸から春の彼岸まで」が旬と言われるふぐの唐揚げが、新登場。一度食べるとまた食べたくなる唐揚げです。ふぐの身のところも良いですが、ふぐひれ近くの唐揚げもお勧めです。骨の周りのところとした部分と、白身のブリツとしたところを両方お楽しみください。

ふぐの唐揚げ ¥700
ふぐのたたき ¥680

ケータリング・サービス展開中!

寿司職人がご指定の場所に訪問して「お寿司を握る」ケータリングサービスです……お問い合わせ:029-244-4455(鈴木/大和田/河合)

こんな時にご利用いかがですか?

★ご友人の記念日、お誕生日祝いや婚約お祝いなど、ちょっとしたお祝いに気のきいたプレゼントとして

★お節句(3月5日)、母の日、敬老の日、古希のお祝い、お彼岸、お盆や、クリスマスパーティー、ご親せきが集まる新年パーティー、結婚披露のパーティーなど 詳しくはWEBで