

「あいの四季のカレンダー」



お寿司の食べ初めの1月  
初売り・初荷・さくらたこ・ならせ餅  
海老・鯛 縁起物はあいの寿司！



春節にあいの恵方巻の2月  
節分「恵方巻」・寒ぶり・鱧の白子・  
あんきも



春爛漫の花の色が満開の3月  
桜鯛・鱈・香魚・春の3貴盛



新しいスタートをあよからの4月  
桜鯛・桜海老・肉厚わかめ・ホタルイカ



初夏の香りが漂う5月  
初カツオ・真イカ・いしもち



夏の訪れを感じる6月  
アジ・イワシ

今年の恵方は、南南東！「鬼は外！福は内！福は内！」  
**あいのめで幸運をまるかじり！**  
「恵方巻」(開運・厄除け)と言えはすつかりお馴染みになった「恵方巻」、丸かぶり寿司の行事です。その年のめでたい方向(恵方)を向いて、巻き寿司を丸かぶりし(ましよう)。  
さて、節分と言えは、やはり豆まきです。しかし、どうして節分の日には豆をまくのでしょうか？節分の豆まきは、厄除け・厄払いの意味があります。節分の頃というのは、一年中で一番寒い時期に当たり、風邪や病気が流行りやすかったと考えられます。そのような寒い時期に、一年の無病息災を願って豆をまき、行事を行うことで新年を迎えようとする、と言われます。また、節分で豆をまくようにしよう。これは年豆と言つて、ちゃんと食べておくとその一年風邪をひかないようになると言われています。年齢の数だけ食べるといい、あるいは、年齢プラス1個余計に食べると良いとも言われています。

ドキドキわくわく！  
**新春お年玉プレゼント!!**  
平成23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、持参の上、来店時にあいの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。  
**■あいの当選番号**  
A賞 1400下3ケタ  
あいの食事券 10000円分  
B賞 14下2ケタ  
あいの食事券 5000円分  
プレゼント交換期間  
平成23年1月31日までに  
※景品の引き換えは食事券1枚につき1つまでです。

**ケータリング・サービスのご予約受付中です!**  
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月)、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



ご挨拶

新年あけましておめでとうございます  
平素は、「あいの寿司・魚菜館」をご愛顧賜り、ありがとうございます。  
「あいの寿司」は、本物の寿司文化を継承し、寿司の魅力と、新たな感動を、さらにお届けして参ります。  
ご愛顧の程お願い申し上げます。  
2011年元旦:卯



「あいの経営理念」は、2011年も不変です。  
**【あいのグループ経営理念】**  
①私達は、安全な食の提供と、質の高いサービスに努めます  
②私達は、地域密着で信頼を心がけ、社会の繁栄に努めます  
③私達は、出会いと感動を大切に、人づくりに貢献します  
寿司は、日本の伝統的な食文化のひとつであります。アメリカでの「寿司」の紹介 - 一説に「Sushi is world tantalizing, clean, fresh flavors」とあります。和訳しますと、「すしは、清潔で、新鮮な、ワクワクさせる世界がある」とあります。  
現在は各種の魚介類を他の食材とコラボレーションを積極的に行つてお客様に寿司に対する期待と感動を演出しております。この寿司業界も、年々本物を追及する思考が増加し偽者の店舗は、どの業界でも、淘汰されていくものと推察しています。「あいの」は、本格的な寿司技術を研鑽しながら「寿司道」を徹底して追及し、あいの独自の「寿司の世界」を築いて参りますので、どうぞご期待くださいますようお願い申し上げます。

タコ たこ  
**蛸、 凧あがれタコあがれ!**  
北風をいっばいに受けて大空に舞い上がる蛸!ん?タコ? 凧?天まで上がる凧(蛸)に今年1年の幸せや厄除け開運、健康を祈願し、お正月を飾るにふさわしい「美味しい蛸」をご用意できました。  
あいの寿司に届いた「水蛸」は、とにかくその大きさに驚きます。茨城県の日立市のさかなにも指定されている、朝獲れの水蛸は、大きい物になると、軽く10kgを超えます。この桜タコを、丁寧に茹でる(お風呂に入れる)と、綺麗な薄い桜色に色づきます。身も柔らかく美味しく、歯ごたえ旨味があるのが特徴です。別名「さくらタコ」とも呼ばれ地元日立市のブランドとなっています。  
蛸にまつわるなじみの深い言葉に、「ひつぱりだこ」という言葉がございます。「ひつぱりだこ」の語源は、タコの干物を作る時に8本の足を八方に引つ張つて干すことに由来しています。この形から、あちらこちらから引く手あまたの状態を「ひつぱりだこ」というようになりました。東京高尾山には蛸杉の横に「開運・ひつぱり蛸」があるようです。これを撫でるといい運に導かれると言われています。また、「タコ」は試験に合格する開運動物とも言われます。タコは英語で「オクトパス」「オクトパス」→置くと(試験に)「パス」するというこころ合わせの縁起担ぎとされています。  
年の初めはやつぱり、お寿司ですね。縁起の良いあいの「桜タコ」をお召し上がりいただけます。今年1年の「福」が、皆様に引つ張られますように。また、2011年が皆様にとって良いお年になりますように。



# 第49号

2011年も  
あいよグループは  
【旬・鮮・粋・彩】に  
こだわり、ほんものを  
お届けしてまいります  
ご愛顧の程、  
お願い申し上げます

2011年元旦：卯



あつあつ  
おにぎり  
しほごめ  
おまかせ

毎月14日は、あいよの日

あいよ寿司のHPも見てね！

<http://aiyosushi.jp>



水戸県庁前本店  
イオン内原SC店  
あいよ魚菜館

〇〇二九  
〇二九一  
二九一二  
二四四一  
二四四二  
二四四三  
二四四四  
二四四五  
二四四六  
二四四七  
二四四八  
二四四九  
二四五〇

平成23年1月1日発行



# あいよのお持ち帰り寿司



備前 6,000円(税込)  
【おせし/上・5人前】

有田 7,500円(税込)  
【あつあつ/6人前】



伊万里 5,300円(税込)  
【おせし/5人前】



陸奥 4,900円(税込)  
【おせし/上・4人前】



萩 3,900円(税込)  
【おせし/4人前】



織部 3,500円(税込)  
【おせし/3人前】



笠岡 1,580円(税込)  
【おせし/3人前】



瀬戸 1,200円(税込)  
【おせし/3人前】



志野 980円(税込)  
【おせし/1人前】



伊賀 850円(税込)  
【おせし/3人前】



特選おせし 1,380円(税込)



おせし寿司 410円(税込)

お好みメニューも  
テイクアウトでお楽しみいただけます。

126円/1貫  
モンゴウイカ・げそ・茄子漬物  
さば・玉子・たこ漬(かしら)  
いなり寿司・マヨコーン軍艦  
カニサタケ軍艦  
たこマヨ軍艦・とびっこ軍艦  
カツパ舞・紀州梅巻  
納豆茶・かんぴょう巻

189円/1貫  
つぶ貝・甘海老・海老・真イカ  
生たこ・まぐろ・こはだ  
ネギトロ軍艦  
穴子カツ巻・明太子巻・鉄火巻

252円/1貫  
カレイエンガワ・アボガド  
北極サーモン・真穴子  
生ホタテ・漬けまぐろ・ピントロ  
アジ・イオンサーモン  
海老マヨ軍艦・甘海老柚子黄金  
鮭しそ巻

315円/1貫  
トロ鉄火巻(巻物)・イクラ  
カリフォルニアロール

399円/1貫  
中とろ・活ホッキ貝

452円/1貫  
生うに・ボタン海老・ズワイガニ  
北極サーモン大トロ

504円/1貫  
大トロ



廻る築地 あいよ寿司

水戸県庁前本店

イオン水戸内原SC店

TEL 029-244-1000

TEL 029-259-1187

水戸市笠岡町1524 営業時間/11:00~21:30  
【平日は11:30から営業しております。】

水戸市巾着町字百135  
営業時間/11:00~23:00

あいよホームページ<http://aiyosushi.jp>

※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、夏季期間(7/1~9/上旬)までの期間の持ち帰りはご遠慮いたします。  
●お電話は受付時間(11:00~21:30)にのみ対応いたします。 ●お電話は、お電話サービス専用ではありません。  
●上記・お電話は、大変お忙しい中、お返事には遅延いたします。 ●お電話は、お電話専用ダイヤルです。 ●お電話は、お電話専用ダイヤルです。  
●お電話は、お電話専用ダイヤルです。