



# あいの寿司「ポイントカード」をお持ちですか！



「オース」「フォーセ」「ダブル」今年も、仮面ライダーコーナーを官しお願致します。

5回目となる今回は、毎年夏と冬に「ペンパブリック」で行われる仮面ライダー「一番くじ」をご紹介します。「くじ」はA賞からF賞まであり、A賞に近づくほど、当然に高くなるという仕組みです。景品の出来栄は素晴らしいです。特にA賞の「景品の出来栄」やB賞C賞の「フィギュア」は大変素晴らしいものがあります。そのため当選くじ

## 5 親子で楽しめる仮面ライダーコーナー

を追いかけて・・・1回¥500ですが、ついでに当選するまで、くじを買ってしまおう！という仕組みです。今年も、今回来店のお客様は、2009年以降の歴史「ビッグマスク」では仮面ライダー「2010年のオース」や「2011年のフォーセ」そして「2009年ダブル」です。このビッグマスクはそれぞれ思い入れの強いアイテムです。あいの寿司・水戸店・レジ脇ショーケースに1月2日から展示中です。ご覧ください。次回も、当コーナーをご期待下さい！



あいの魚菜館

魚菜料理



県庁前本店

寿司



イオン内原店

寿司



あいの寿司店 ● あいの寿司店舗は「旬鮮料理」をモットーにお打ち感のある高品位な感動メニューをご用意いたしました。

あいの魚菜館 ● 魚菜館は、珍味類・厳選鮮魚・干物焼魚貝・鍋類・厳選逸品・特別海鮮丼等の広域メニューでお待ち致しております。

## 「恵方巻き予約」が始まりました！ 発売日 2/1~2/3

- 太巻き ¥580/本
- 12種総巻 ¥1,580/本



あいで幸運をまるかじり

今年の恵方は、「南南東」！ 幸運をまるかじり

節分といえは「鬼は外！福は内！」と言いなから、豆まきを思い出します。願い事を成就する為、ひたすら無言で巻き寿司を食べる恵方巻きが、すっかり時流になりました。「節分は、子供の頃から恵方巻と共に」という方も増えてきたのではないでしょうか。

ここでは、恵方巻きのルール？（一般的なもの）と呼び名のいろいろをご紹介します。

①太巻き、一人分を準備する

②今年の恵方「南南東」を確認し向く

③願い事を思い、黙々と恵方巻きを完食する

恵方巻きの「巻き」は、豆まきのまきから恵方巻きの「丸」が、丸かぶりから「丸かぶり寿司」・他に地域や各店舗によっても名称が違っています！



2月1日~3日

## ケーティング・サービスの予約受付中です！

寿司職人が、ご希望の場所に訪問して「お寿司を握る」ケーティングサービス

★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
- ★ご友人のお祝い、お誕生日祝い
- ★お節句（3月5日、母の日）敬老の日、古希のお祝い、新築祝い
- ★クリスマス、ご親戚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上



# 謹賀新年

毎度「あいの寿司・あいの魚菜館」をご利用いただきありがとうございます。今年も「あいの寿司」は、日本の伝統料理である「寿司の技術と文化」を正しく確実に継承して参ります。

「にぎり寿司一貫に、本物の技術」で望み、「旬鮮料理」の魅力ある寿司を今年もお届けして参ります。また、「あいの」ならではの多魚種の「船上処理・活魚」の新鮮且つ高品位な魚介類を多くのネットワークを活用してお届けし、「感動と笑顔」を広げて参ります。

今年もスタッフ一同は、さらなるお客様満足度アップのため「諸技術の進化」を目標に実践して参ります。

ご期待下さい。

何卒、倍旧のご愛顧の程、お願い申し上げます。

2013年 あいの仕事術心得

- ①私達は、食の安全安心追求と高品質の食材確保に努めます
- ②私達は、調理技術の高度化と高品質サービスに努めます
- ③私達は、お客様と一期一会の精神で、絆づくりに努めます

万葉を知る辞典によると「魚労・採擷・製産」を中心としたものが104例あるという。それだけ歴史的に日本人のルーツには「寿司」とのかかわり合いは深い。

「あいの」は、すし大好きの皆様のご期待にお答えできるよう「高品位技術」で「にぎり一貫」に心を込めて、新鮮・旨い・お打ち感ある寿司道を探求致します。

「にぎり1貫」を、確かな技術で真心を込めて握らせていただきます！

## 今年の「北海道」魚カレンダー・・・新鮮・旬・質をもとめて

お客様が、あいの寿司に期待をされているもの一つに、「質の高い鮮度と、なかなかお目にかけられない魚種」があります。まくら・いか・たこ・いくら・こけり・たい等は定番メニューですが、「あいの寿司」はお客様に最適な状態で鮮度感と言味たっぷりの食感を堪能いただくため、お客様の視点から勘案したあいの寿司の仕入行動があります。関東圏・茨城でなかなか入手困難な「船上で活魚」した「厳選した良質の北の魚」を2013年も展開させていただきます。

あいの寿司で、真の「食の豊かさ・寿司満足度」を存分に堪能ください！

あいの「主な仕入」予定魚種(北海道各地)

1月	こまい魚・鱧・牡蠣・八角・練・ぎんぎ
2月	ばば鱈・ほたて貝・真鱈
3月	しまぞい・真ぞい・やりいか
4月	つぶ貝・牡丹海老・毛がに・タラバ
5月	しじみ・平日・真たこ・ぶつかけ昆布
6月	時鮭・あいなめ(油子)・ほっけ
7月	北海しま海老・殻付きうに
8月	サンマ・ほっけ
9月	秋鮭・ほっけ・ぎんぎ・ししやも
10月	秋鮭・ほっけ貝・松川かれい
11月	ぎんぎ・黒かれい・柳の舞
12月	すけそうダラ・ほっけ「柳の舞」(かざり科)

活魚ほっけ  
活魚氷下魚(こまい)  
活魚油子(あいなめ)

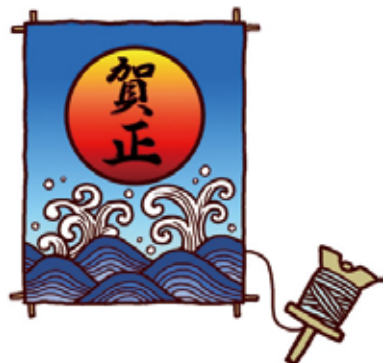
今年も、北海道の漁場から直送「あいの寿司」に到着！

新年号

# 第73号特集

毎月1回の発行です

鮮活メ  
とにかく新鮮!  
高橋水産株式会社



水戸県庁前本店  
イオン内原SC店  
あいよ魚菜館

毎月14日は、あいよの日

あいよ寿司のHPも見てね!

<http://aiyosushi.jp>



〇二九二二四四一〇〇〇  
〇二九二二五九一一一八七  
〇二九二二四四一三三三二



平成25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)  
【おせん/上・5人前】

有田 7,500円(税込)  
【ありた/6人前】



伊万里 5,300円(税込)  
【いざり/5人前】



陸摩 4,900円(税込)  
【さし/上・4人前】



萩 3,900円(税込)  
【はぎ/4人前】



織部 3,500円(税込)  
【おりべ/3人前】



芝罘 1,580円(税込)  
【さし/3人前】



瀬戸 1,200円(税込)  
【せと/3人前】



志野 980円(税込)  
【しの/1人前】



伊賀 850円(税込)  
【いげ/3人前】



特選6L 1,380円(税込)



お子様寿司 410円(税込)



廻る築地 あいよ寿司

**水戸県庁前本店**  
水戸市笠原町1524  
営業時間 / 11:00~21:30 ※1月1日のみ休業  
TEL 029-244-1000  
●平日は11:30から営業致しております。

**イオン水戸内原SC店**  
水戸市中原町字西135  
営業時間 / 11:00~23:00 ※年中無休  
TEL 029-259-1187  
(最終入店/22:15 LO/22:30)