

春の足音がしつかりと聞こえてきています！

現在、一般的な四季の「春」は3月・4月・5月を指しますが、旧暦では1月〜3月(現在の2月〜4月)を指しています。正月を「新春」と呼ぶのはこのためですね。また、春のイメージは各自それぞれですが、始まり:「旅立ち:「穏やか:「節目:「等があるのではないのでしょうか?皆様は、どのようなイメージをお持ちでしょうか? あいよ寿司では、魚介類からも、冬から春への移ろいを、たくさん読み取れると云えます!

「鮮度良し」の生ホタルイカの販売が始まります:「正に春一番ですね。また、旬の北海道・活鮮生の「ほたて貝」を、2月に続いて3月も継続します。生ホタテ1個丸ごと5貫盛り」をご提供いたします:「生ホタテ貝を、2月上旬より販売しておりますが、食後のご満足度はきわめて高く、感動のお声をたくさん戴いております。その他にも、まだまだ激寒の北海道からこだわりの魚介類が続々入荷中です、是非「賞味ください!」

3月14日(土)北陸新幹線の長野〜金沢間が開業。北陸新幹線は、上信越・北陸地方を經由して東京都と大阪市とを結ぶ計画の整備新幹線でもある。1997年(平成9年)に高崎駅から長野駅まで部分開業しており、同区間は便宜的に「長野新幹線」と呼ばれていました。長野新幹線として、営業中の区間の呼称も「北陸新幹線」に統一されます。また金沢駅・敦賀駅間が2023年(平成35年)春開業予定です。併せて同時期に我が県の常磐線が「上野」東京ライン開業、上野駅終点が延長されて常磐線特急が全74本中44本が東京駅經由品川駅発着となります。これで都心へのアクセスが各地に連結され、上野駅で乗り換えのわずらわしさが少し解消ですね:「新たな始まりの3月ですね!

お知らせ!“あいよ春のキャンペーン” ご参加下さい!

- あいよ春一番の大感謝イベントです!
- ご応募を心からお待ち申し上げます!
- 詳細は、店頭にてご案内中です!



※応募用紙は、各店にご用意してあります⇒⇒

あいよ寿司 春のお客様大感謝祭!

アンケートに答えて豪華景品をGETしよう!

応募期間:平成27年3月1日(日)~4月30日(木)

特賞 JCBギフトカード (10,000円分) 2名様

特選日帰りバス旅行 ※旅行コースは横浜中華街方面を予定しております。

ペア 5組 10名様

シングル 200名様

あいよ 30名様

あいよ寿司全店舗で使える ご利用券(1,000円)

※ご同伴者様は3名様まで6,500円(税込)にてご参加頂けます。奮ってご応募下さい!!

注意事項

応募方法:応募期間中に必要事項をご記入の上、所在地の応募窓口へご投函下さい。平成27年6月30日午後5時迄を予定しております。

旅行特賞:650円以上お買い上げ頂いたお客様に応募用紙を一枚を差込致します。抽選の上、お抽選の結果をもちく発表にさせていただきます。

当選発表:抽選の結果をもちく発表にさせていただきます。

※ご記入いただいたお客様の個人情報は、当店で厳重に管理し、第三者以外には一切お貸し出しいたしません。お取引に関するお問い合わせは(株)あいよまでお願いします。

※応募用紙は、各店にご用意してあります。

■協賛/あいよシステムインターナショナル株式会社

■旅行取扱/株式会社ポルター

■お問い合わせ 03-5209-1361

■開催期間 月~土曜日 9:30~17:30 土日祝日 9:30~18:00

あいよのこだわり 北海道 船上活



丸1個 5貫盛り ¥760 (税抜)

■天然活鮮ほたて貝は、北海道産に限りません。抜群の美味しさと食べ応えは充分です!あいよでは、丸ごと1個の部位をすべて調理して、貝柱と貝ヒモ1+1卵卵2+高鮮度の5貫を1台に心を込めて握りました!あいよならではの逸品自信作です!是非旬期にご堪能ください。旬は、旬は3月下旬まで入荷へ頑張ります。



貝丸ごと1個(貝身とヒモ柱)を2貫に盛付け=苦小牧産

■あいよの活ホッキ貝は、新鮮で安心の厳選逸品です:「ホッキ貝は鮮度が命です!身は良く絞まり厚みで旨味がまします。有力な生産者は、本場の北海道 苫小牧・樽前の前浜にあります。ホッキ貝の生育に相応しい環境で、最高品質のホッキ貝が獲れる漁場から最良設備環境による「砂だし」と最高の鮮度と品質管理」を施され出荷されます:「あいよに到着!



桜の季節つまり3月から4月にかけて旬を迎えるため、この別名が付けられました。真鯛はまた、姿形色味と三拍子揃って、魚の王と言われます。この春の真鯛は「桜鯛」や「花見鯛」と呼ばれ、極上品として扱われる。真鯛の身には生臭さや、くせがなく、淡泊な中に豊かな風味があります。海老と鯛を釣るという諺は、小さな投資で大きな利を得るという意味で使われましたが、鯛の鮮やかな紅色は、海老を餌として沢山食いました証拠でもあるのです。旬を「堪能ください!」

桜の季節つまり3月から4月にかけて旬を迎えるため、この別名が付けられました。真鯛はまた、姿形色味と三拍子揃って、魚の王と言われます。この春の真鯛は「桜鯛」や「花見鯛」と呼ばれ、極上品として扱われる。真鯛の身には生臭さや、くせがなく、淡泊な中に豊かな風味があります。海老と鯛を釣るという諺は、小さな投資で大きな利を得るという意味で使われましたが、鯛の鮮やかな紅色は、海老を餌として沢山食いました証拠でもあるのです。旬を「堪能ください!」

2015年3月

第98号

産地と旬



- あいよの、「北海道の鮮活殻付き ほたて貝」
 - 活ほたてを、1個丸ごとのメニューです！
 - 5貫盛り(貝柱2+ヒモ1+卵肝2) 鮮度自慢！
- ※にぎり3貫&軍艦2貫=5貫盛り

あいよ寿司
かわら版

創刊2007年1月
(平成19年)



- 水戸県庁前本店 ○二九・二四四・一〇〇〇
- イオン内原SC店 ○二九・二五九・一一八七
- あいよ魚菜館 ○二九・二四四・三三三二

お楽しみ「あいよの日」
毎月 4日・14日・24日

旬・鮮・料・彩



あいよ魚菜館 水戸県庁前店
あいよ寿司 水戸県庁前本店
あいよ寿司 イオン内原SC店

【あいよ寿司】で検索してください！

<http://aiyosushi.jp>



旬 鮮 活 あいよのお持ち帰り寿司



■新メニューご案内
ネタ色々盛込みました



苦小牧(2人前) ¥2,500 石狩(3人前) ¥3,100



小樽(5人前) ¥6,500

知る須地 あいよ寿司

TEL 029-244-7000

TEL 029-259-7187

※お持ち帰り専用メニューは、お持ち帰り専用メニューとしてお取り扱いしております。
※お持ち帰り専用メニューは、お持ち帰り専用メニューとしてお取り扱いしております。
※お持ち帰り専用メニューは、お持ち帰り専用メニューとしてお取り扱いしております。