

あおき一押しのおなぎ
網正 つなしよう



網正のおなぎは、厳選された国内産のおなぎを指定の養殖池で育て捌く前に大井川の伏流水で数日間活き締めすることで雑味のないおなぎの旨味を存分に引き出します。職人が、一尾一尾丁寧に捌き、しっかりと蒸しを入れたのち、焼釜でふっくら焼き、更に合成保存料、着色料、化学調味料を一切使用しない身体にやさしい特製のたれで、江戸前仕立てに仕上げます。

うなぎ蒲焼

土用の丑の日
（お盆）
七月二十日（金）
八月一日（水）

QUALITY & TASTY FOODS
Aoki

うなぎの濃厚なタレ、山椒と相性抜群の赤ワインを厳選しました！

とワイン

広い地域に畑を持つジネステ。その中には樹齢120年を超える物も。高樹齢の葡萄の木からは果実が凝縮した葡萄が収穫できます。そんな葡萄を贅沢使い造ったスペシャルなワイン。うなぎのタレ、山椒のスパイシーさを引き立てる赤ワイン



ドメーヌ・サンジャン・ド・ラ・ジネステ
キュベ・スペシャル
(赤・ややコク・やや辛口)
1,480円(本体)
(税込 1,598円)

シラー系品種中心のワイン。広がりある果実と香草の風味。香草のスパイシーさが蒲焼の山椒と相性が抜群。アメリカのワイン専門誌でも高額ワインを押さえ高い評価を獲得。



ドメーヌ・サン・マルタン・ド・ラ・ガリッグ
ブロンジネル
(赤・ややコク・やや辛口)
1,980円(本体)
(税込 2,138円)

うなぎには
コレ！

やまつ仕田
朝倉粉山椒
創業以来の石臼製法で仕上げた極上の山椒。



あおき菓子工房 **土用餅**

うなぎの口直しに



福田本店
しば漬 / 味しば



福田本店
(ハーフ) **うりの奈良漬**