

## 寒ぶり・白子・あんこう! 食べられるのは今だけ!!

### 『庄や』冬限定旬メニュー 1/10提供開始

1月10日から2月29日までの期間限定



▲ブリ、白子、あんこう、なまこなど旬の味覚がめじろおし

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、板前がいる町の酒場をビジョンにかかげる大衆酒場『庄や』にて、1月・2月限定の「旬メニュー」の提供を開始します（※一部店舗除く）。提供期間は2024年1月10日（水）から2024年2月29日（木）までです。板前が考えた「酒がススム冬の厳選つまみ」として、寒ブリや白子、なまこ、あんこうなど、旬の食材を使ったこの冬にしか味わえない全8品を用意（※メニュー詳細は後述）。いずれのメニューも、“板前がいる町の酒場”『庄や』らしい自慢の品々です。

# 『庄や』で愛され続ける旬メニューとは

『庄や』は昭和48年（1973年）創業以来、一貫して手づくりのぬくもり、出来立ての美味しさ、旬や季節の味を大切にしています。長年、多くの『庄や』ファンから愛され続ける「旬メニュー」は、四季折々の厳選した食材を板前の技で美味しく味わってみたいという思いから誕生しました。年に6回2ヵ月ごとに変わる季節限定のメニューを一品一品心を込めて調理します。奇をてらわないけど素材本来の味わいが楽しめる素朴な料理の数々を「ハイ！よろこんで」の掛け声とともに届けます。



▲店舗の板前が腕によりをかけて調理します



▲寒鰯タタキ (750円)

## 脂がのった寒ブリは必食! 1・2月旬メニュー

まず、1・2月の旬メニューで食べてほしいのは「寒鰯タタキ」(750円)です。グループ会社である豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」(\*)が目利きした脂がのった寒ブリを使用。板前の技で炙ることで、素材本来の味を引き立てます。一口食べれば寒ブリの旨味と、柚子ぼん酢の爽やかな香りが口いっぱいに広がります。白子料理は、「白子ぼん酢」「白子天布羅」(各650円)の2種と用意。その他、「ブリ大根」(780円)、「鰯のタレかつ」(680円)、「あんこう小鍋」(680円)、「なまこ酢」(550円)、「目光唐揚げ」(450円)の全8種を揃えました。

※表示価格は全て税込

※「米川水産」から仕入れている店舗は関東圏のみ。他の地域では地場の市場から仕入れています

# 旬

## 冬の味覚をどうぞ

1~2月 限定

<p><b>鰯のタレかつ</b> 六八〇</p> <p><small>脂がのった鰯をじっくり煮詰めたタレに、サクサク衣と相性抜群です。</small></p>	<p><b>ブリ大根</b> 七八〇</p> <p><small>脂がのった鰯を絶妙の塩梅で炙ります。柚子おろし、ぼん酢でとろろ。</small></p>	<p><b>寒鰯タタキ</b> 七五〇</p> <p><small>脂がのった鰯を絶妙の塩梅で炙ります。柚子おろし、ぼん酢でとろろ。</small></p>	<p><b>白子ぼん酢</b> 六五〇</p> <p><small>選りすぐりの白子と、とろけるような旨味。お酢の酸味がアクセントです。</small></p>
<p><b>白子天布羅</b> 六五〇</p> <p><small>肝は旨味を増し、身はふっくらと、生のあんこうは必須です。</small></p>	<p><b>あんこう小鍋</b> 六八〇</p> <p><small>肝は旨味を増し、身はふっくらと、生のあんこうは必須です。</small></p>	<p><b>なまこ酢</b> 五五〇</p> <p><small>タネになるコリ感と酸味が、日本産と一級品。</small></p>	<p><b>目光唐揚げ</b> 四五〇</p> <p><small>小ぶりな身に旨味を凝縮させた目玉、カリッとサクサクです。</small></p>

※仕入先は必ずしも「米川水産」に限らず、地場の市場から仕入れています。※価格はすべて税込

▲『庄や』1・2月旬メニュー



▲白子ぼん酢 (650円)



▲白子天布羅 (650円)



▲なまこ酢 (550円)



▲あんこう小鍋 (680円)

## 本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑(つづき)

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp