

報道関係各位

2022年6月16日
株式会社大庄

「庄や」120店で 『スカッと爽快！ハイボール199円』 ハイボールがさらに旨い！板前200人が推す おつまみ7選もランキング!!

スカッとできる6月16日(木)～30日(木)の2週間



板前がいる町の酒場「庄や」など飲食店を全国でチェーン展開する株式会社大庄(東京都大田区、代表取締役社長 平了寿)は、「庄や」直営120店舗にてブラックニッカハイボールを1杯199円(税込)で提供する『スカッと爽快！ハイボール199円』キャンペーンを実施します。実施期間は2022年6月16日(木)～30日(木)の2週間。ハイボールの杯数制限なし、何杯飲んでも1杯199円です。また、キャンペーンをもっと楽しんでもらうために、「庄や」各

店で腕を振るう“板前200人”を対象に『ハイボールをおいしく味わえる庄やのおつまみ』を調査し、トップ7をランキングにしました(ランキング詳細は後述)。ぜひ、この機会にランキングを参考に、冷たいハイボールと板前が手づくりするハイボールにぴったりのおつまみを味わってみてほしい。

※フランチャイズ加盟店では実施していません

スカッとストレス発散しよう。

「庄や」は、板前たちの手づくり料理と心あたためるサービスで喜んでもらい、明日への活力を養ってもらおうという思いから『板前がいる町の酒場』と謳い、チェーン店であっても各店に必ず“板前”を配属。板前が一品一品手づくりをする料理が特徴です。

『スカッと爽快！ハイボール199円』キャンペーンでは、キンキンに冷えたハイボールに、そんな思いをもった板前たちがオススメするおつまみを一緒に楽しんで、梅雨ですっきりしない気分や普通の仕事のストレスをスカッと吹き飛ばし発散してください。



板前200人が選んだ「ハイボール」に合う庄やおつまみランキング

全国の板前が選んだ庄やおつまみトップ7を紹介！お馴染みの一品だからこそ手づくりのひと手間を感じながらハイボールと一緒に楽しんでください。



◆1位「とり唐揚げ」(650円税込)

「ハイボールのおつまみと言えばこれ」。庄やオリジナルの特製ダレに板前が漬け込んだ唐揚げは鶏もも肉とムネ肉の盛り合わせ。とってもジューシーで肉質もやわらか。

◆2位「禁断の厚切りハムチーズカツ」(580円税込)

「これも手仕込みなの？」って驚かれます。厚く切ったハムにチーズを挟み込み、丁寧にパン粉をつけて揚げるから、旨いに決まってる。とろ〜りチーズの火傷に注意。

◆3位「牛しろコロホルモン辛味噌炒め」(650円税込)

牛もつの旨さは、板前が手間をかけるほど噛めば噛むほど牛もつの甘い脂が溢れ出ます。辛味噌とあわせると旨さ倍増、ハイボールのおかわり必至。

◆4位「とり砂肝スパイシー揚げ」(400円税込)

ケイジャンスパイスでピリ辛に味付けする砂肝の唐揚げは、ハイボールを飲むために作られた専用おつまみといっても過言ではないほどピツタリ。

◆5位「名物 煮込み」(350円税込み)

毎日2時間以上、牛と豚のモツをじっくりと煮込むからトロットロ。板前の手間と時間こそが煮込みの旨さの秘訣です。

◆6位「親どりのスタミナ焼き(丸亀風仕込み)」(550円税込)

噛み応えがある親鶏の骨付きもも肉を使用。にんにくの効いた特製ピリ辛タレを揉みこんで炒めた鶏肉はハイボールとの相性抜群です。実は庄やのメニュー開発者一押し！

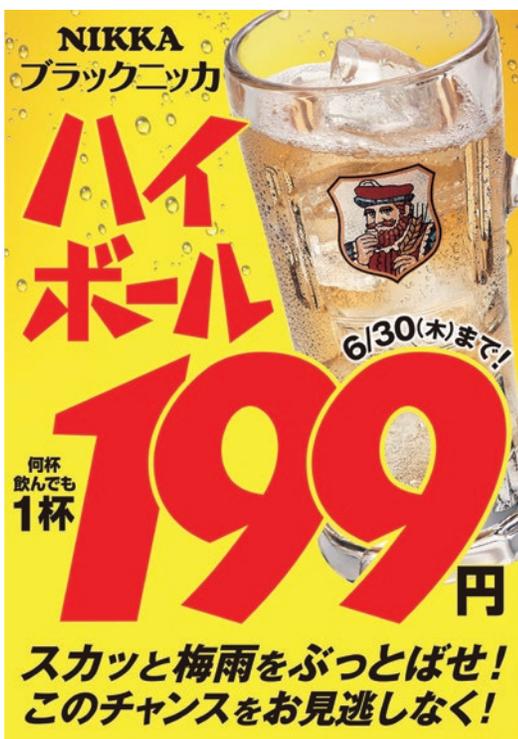
◆7位「あじフライ」(500円税込/2枚)

庄やと言えば、「魚料理」です。ハイボールに合わせるなら、「あじフライ」。新鮮なあじを外はカリッと中はふっくらと揚げています。

【公式】庄やSNSで板前が選んだ「ハイボール」に合う庄やのおつまみトップ20も紹介

【twitter】公式アカウント「庄やのマグちゃん」 @maguro_no_magu

【Instagram】庄や<公式> @itamaemeshi.syoya



『スカッと爽快！ハイボール199円』キャンペーン ＜実施概要＞

- ◆内容:ブラックニッカハイボールを何杯飲んでも1杯199円(税込)にて提供
- ※杯数制限なし
- ※お通し代350円(税込)が必要です
- ◆対象:20歳以上の方ならどなたでも(お酒は20歳から)
- ◆実施期間:2022年6月16日(木)～30日(木)の全日、全営業時間
- ※定休日は実施しません(店舗の定休日、営業時間はホームページを確認ください)
- ◆実施店:「庄や」の直営120店、他
- ※フランチャイズ加盟店では実施していません

【実施店舗一覧】 https://www.daisy.co.jp/whatsnew/fest_shop.php?fest_id=14640

板前がいる町の酒場「庄や」とは

創業50年の歴史がある大衆酒場の「庄や」。いつの時代も板前の手づくりにこだわったおいしさを提供。新鮮な魚の刺身をはじめ、煮物・焼物・揚物まで、一つひとつの料理に板前の技と心がこもっています。どこか懐かしさを感じる店内と気の利いた接客、そして時代をこえて愛されるぬくもりのある手作り料理が魅力です。



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:楠山/亀田
東京都大田区大森北1-1-10
TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227
e-mail : koho-info@daisy.co.jp