

# PRESS RELEASE



報道関係 各位

2022年7月15日  
株式会社大庄

**【速報】立川駅前にお魚料理のパラダイスが出現!!  
本格板前居酒屋『お魚総本家』7/20(水)オープン!**

**名物“<sup>かつお</sup>鰹わら焼き”は必食**

**全国から毎日30種以上の鮮魚! 旨い魚を食べに行こう。**



“腕に魚にこだわり抜く”を体現する『お魚総本家』の「薫焼き」

株式会社大庄（東京都大田区、代表取締役社長 平了寿）は、2022年7月20日（水）、東京・立川駅前（南口徒歩2分）に本格板前居酒屋『お魚総本家』立川店をオープンします。『お魚総本家』は、“腕に魚にこだわり抜く”をコンセプトに、板前が全国各地からの新鮮な魚を高い技術力で調理、本当に美味しい魚料理を、お客様一人ひとりの満足度を最大化するおもてなしで提供します。毎日30種類以上の鮮魚を仕入れ、豊富な魚料理を用意。

中でも名物は「鰹の薫焼き（わらやき）」、一度食べたら忘れられないと評判です。それらのお料理に合わせる全国から選りすぐった日本酒も魅力のひとつです。

『お魚総本家』1号店は、2019年12月、東京・池袋にオープン。池袋店は、予約をしても行きたい人気店に成長しました。今度は、立川に満を持し東京2号店として出店。立川で旨い魚を食べるなら『お魚総本家』一択です。



# 一度食べたらくせになる“薫焼き”は必食

『お魚総本家』の数々の料理の中でも、特に「土佐名物 かつおの薫焼き(1,080円)」を食べてほしい。1メートルにもおよぶ“炎”で焼く演出はライブ感満載で、食欲をそそります。「薫焼き」は、本場・土佐(高知県)で習得した技で職人が注文を受けてから丁寧に焼き上げ、魚本来の旨味と薫製香が相まって、一度食べたらくせになるほどの絶品です。「鰹」は高級ブランドに位置付けされる“東沖”で1本釣りされたもののみを使用。東沖で漁獲された鰹は、最も脂が乗っていると言われています。さらに、あまりお目にかかれない、国産生本鮪の中トロを使用した薫焼きも用意しました。マグロは創業85年、豊洲の老舗マグロ仲卸『米川水産』が目利きした一級品です。いずれも、「あり得ないくらい美味かった」とSNS等で評判です。



「土佐名物 かつおの薫焼き」(5貫 1,080円)



「国産生本鮪 薫焼き」(5貫 1,080円)



## “ツウ”の食べ方が出来る「一本魚」は外せない

見逃せないのが「一本魚」(各種目安1,600~3,800円/1尾)。その日入荷した旬の鮮魚を丸ごと一本注文していただき、刺身や焼き、煮付けなどお客様の好みの調理法で料理します。夏は伊佐木やカワハギなどがオススメ。豊富な知識を持つ『お魚総本家』のスタッフが、魚ごとの特長や食べ方を提案します。また、「半身は煮付けで、半身は塩焼き、アラは味噌汁に」などという、ちょっとワガママなオーダーにも板前が腕を振るって応えます。店舗のInstagram (@osakana\_tachikawa) では、旬の魚、おすすめ調理法を紹介しています。

◀ 鮮魚を丸々1本選んで注文できる「1本魚」は毎日5種類以上を用意



## 豪華「お造り」に「炉端焼き」、「寿司」も

お魚料理のパラダイスだけに、「お造り盛り合わせ」や「炉端焼き」「寿司」にも注目。素材の味を活かす職人の技が光ります。

鮮魚盛り合わせは「五点盛り」(950円/1人前)、「八点盛り」(1,350円/1人前)、「十点盛り」(1,650円/1人前)を用意。それぞれ、注文するとお値段据え置きで本日の鮮魚から2点おまけが付く、嬉しいお得なメニューです。炭火で直火焼きする「炉端焼き」は、「大海老いしる醤油焼き」(1,400円/1尾)や「のどぐろ塩焼き」(時価)などの海鮮をはじめ、「牛たん焼き」(1,080円)、「アスパラ岩塩焼き」(580円/2本)など肉や野菜もラインナップしています。メには、本格的な江戸前の握り寿司はいかがでしょう。特に、国産生本鮪の大トロが入った「特上寿司盛り合わせ」(2,700円/9貫)がオススメです。



## 本物の魚料理に間違いない日本酒をともに

『お魚総本家』の料理には日本酒がかかせません。全国の蔵元から厳選した日本酒の数々も魅力のひとつです。「瀬祭」「陸奥八仙」「梵」など日本酒を飲み慣れていない方から、「鶴齢」「刈穂」など通の方まで満足させる“間違いない”ラインナップ。常駐する唎酒師(ききざけし)が料理との相性を考え、銘柄や飲み方まで日本酒の楽しみ方を提案します。(日本酒は90ml・450円～、180ml・900円～)



## 凜とした店構えが道行く人の足を止める

『お魚総本家』立川店はJR立川駅南口から徒歩2分、多摩モノレール立川南駅から徒歩30秒の立地。

JR立川駅南口を出て右手に、駅前デッキから見える『お魚総本家』という大きな看板が目印。入口には迫力のある手彫りの木製看板と提灯が掲げられ、その荘厳さについつい足を止めてしまいます。店内を覗くとライブ感溢れる「藁焼き」の炎の演出やお魚料理とお酒を楽しむ人たちの賑やかな雰囲気誘われるはず。

同僚や上司・部下と2人で、職場仲間のグループで賑やかに。また、気の置けない仲間との食事会やご家族のお祝い、大切な人とのデートにと、『お魚総本家』はどんなシーンでも肩肘張らずに、本物の魚料理とおもてなしに出会える場所です。

※本文中の金額は全て税込です。

### 新店舗【『お魚総本家』立川店 概要】

- ◆店舗名：『お魚総本家』立川店
- ◆所在地：東京都立川市柴崎町3丁目7-3 富栄立川南駅前ビル3階・4階
- ◆オープン日：2022年7月20日(水)
- ◆電話：042-525-6841
- ◆営業時間：11:30～26:00(11:30～15:00は別途ランチ専用メニュー)
- ◆客席数：153席
- ◆定休日：年中無休
- ◆想定客単価：5000円



公式 Instagram

公式 FaceBook



## 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(くすやま)/都筑(つづき)  
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp