

8/1『庄や』全国157店舗 メニュー100品のうち46品を一斉刷新! 時代を越えて愛される “当たり前”の旨さ” 追求

8/1～8/31、新作メニューお試しクーポンをLINEで配信



“当たり前の旨さ”を追求した新メニューの数々

“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（本社：東京都大田区、代表取締役社長：平了寿）は、2022年8月1日（月）より全国の『庄や』157店舗のグランドメニューをリニューアルします。「刺身」「煮込み」「焼きとり」といった昭和46年（1971年）の創業時から愛され続ける名物はそのままだに、100品のうち46品をこのたび刷新。旬の食材を活かした料理、和食の技術が光る料理、酒場ならではのお酒に合う料理など、これまで以上に“板前の手づくり”と“酒場のぬくもり”が感じられるラインナップにブラッシュアップしました。令和の時代においても、手づくりの安心感、出来立ての美味しさといった当たり前の良さが『庄や』の魅力です。これから先も「ハイ！よろこんで」の掛け声とともに“うまいとぬくもり”を届けます。

なお、新メニューをお試しいただくために「LINE クーポンキャンペーン」を実施します。『庄や』LINE公式アカウントを通じ、新メニュー9品が200円引きとなるクーポンを配信します（詳細は後述）。



『庄や』創業からの伝統「3大名物」は健在

『庄や』と言えば、なんといっても外せないのが旬で新鮮な魚を使った「刺身の盛り合わせ」（1人前850円〜）、創業から変わらぬ味わいの「煮込み」（350円）。そして、焼き方とタレにこだわった「焼きとり」（5本盛り合わせ700円・1本各150円）です。昭和から平成、令和と時代を越えて愛されてきた伝統の味は守り続けます。

◀これぞ『庄や』の伝統！3大名物「刺身」「煮込み」「焼きとり」

これぞ『庄や』な新メニューの数々！

まずは、「板前がいる」『庄や』の強みを生かした新メニューに注目してほしい。その日入ったオススメの貝を店内で調理する「本日の貝刺し」（780円）や「本日の貝焼き」（780円）。「ぶり大根」（750円）、「お出汁豆腐」（550円）、「生ゆば小鍋」（650円）など和の調理技術を使い出汁をきかせた料理の数々が新たに登場します。



▲「本日の貝刺し」（780円）



▲「ぶり大根」（750円）



▲「トロレバー刺し」（450円）



▲「ガツ刺身」（450円）

お酒好きの方ならこれです。低温調理した鶏レバーと葱塩ダレの相性がバツグンの「トロレバー刺し」（450円）、ニンニクと生姜がガツンときいた「ガツ刺身」（450円）。タコキム、タコワサなど好みの組み合わせが楽しい「たこぶつキムチ」（550円）など“町の酒場”らしいおつまみが新たに加わりました。1人から少人数でも色々な手づくり料理がお酒と一緒に楽しめる量と価格で提供します。

ありそうでなかった新メニューたちも見逃せない。「茄子味噌炒め」（600円）や「豚生姜焼き」（600円）は、おつまみとしても食事でも。ご飯セット[味噌汁・お新香付]（350円）と一緒に頼めば定番の定食に早変わり。さらに、ズにぴったりの「海鮮ミニちらし寿司」（450円）、昭和レトロでなつかしい味の「下町のナポリタン」（680円）など板前が腕によりをかけてつくります。



▲「茄子味噌炒め」（600円）



▲「海鮮ミニちらし寿司」（450円）

※本文中の金額は全て税込です

【LINE クーポンキャンペーン実施概要】

キャンペーン期間中に『庄や』LINE 公式アカウントの「お友だち」になると、ディナータイムで使えるおすすめ新メニュー9品が200円引きとなるクーポンを配信します。

■実施期間：2022年8月1日（月）～8月31日（水）

■対象店舗：全国の『庄や』157店舗のうち、下関店を除く直営104店舗

《キャンペーン対象直営店舗一覧》

https://www.daisyo.co.jp/whatsnew/fest_shop.php?fest_id=14647

■対象商品

- ①「なっとうまぐろ」 通常650円⇒**450円**
- ②「牡蠣のニンニクバター焼き」 通常650円⇒**450円**
- ③「いかげそ天布羅」 通常550円⇒**350円**
- ④「ガツ刺身」 通常450円⇒**250円**
- ⑤「トロレバー刺し」 通常450円⇒**250円**
- ⑥「お出汁豆腐」 通常550円⇒**350円**
- ⑦「一口屋台餃子」 通常750円⇒**550円**
- ⑧「茄子味噌炒め」 通常600円⇒**400円**
- ⑨「海鮮ミニちらし寿司」 通常450円⇒**250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@daisyo.co.jp