

# PRESS RELEASE



報道関係 各位

2024年2月27日  
株式会社大庄

## 初がつお・桜海老・しらす・菜の花 期間限定!! 『庄や』春の旬メニュー 3/1スタート

3月1日から4月30日までの期間限定



▲初がつおに、桜海老、菜の花など春の味覚が目白押し

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コンセプトにかかげる大衆酒場『庄や』にて、3月・4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3月1日（金）から2024年4月30日（火）までです。「春を感じる厳選つまみ」として、初がつお、桜海老、しらす、ほたるいか、菜の花、山菜など旬の食材を使った全8品を用意しました。いずれのメニューも、手づくりの味を大切にする『庄や』ならではの自慢の品々です。



## 春を感じるメニューが勢ぞろい! 3・4月旬メニュー

春の到来を感じる3・4月の旬メニュー。海の幸のオススメは「初かつおと新玉ねぎのタタキぼん酢」(680円)です。この時期に日本近海で獲れるカツオは脂身よりも赤身が多く、みずみずしいサッパリとした味わいが楽しめます。グループ会社である豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」(\*)が厳選して仕入れた素材を使うので品質は折り紙付き。店舗で板前が捌き、一つひとつ丁寧に串打ちしてから皮を炙ります。シャキシャキで甘み豊かな新玉ねぎとあわせた香ばしいタタキは爽やかな風味で絶品です。



▲板前が一つひとつ手仕事でつくる初かつおのタタキ

山の幸のイチオシは「山菜天布羅盛り」(650円)です。山菜は提携農家などから仕入れた「山うど」や「こごみ」など、雪解け間もない時期に一本一本丁寧に収穫したもの。新鮮な素材を板前が香ばしい天布羅に仕立て、春の味覚を最大限に引き立てます(\*内容は日替わり)。



▲山菜天布羅盛り(650円) ※内容は日替わり

その他、「ほたるいか酢味噌」(650円)、「菜の花としらすの玉子とじ」(500円)、「桜海老チヂミ」(550円)、「釜揚げしらすと若布のサラダ」(580円)、「筍の青椒肉絲」(680円)、「めひかり唐揚げ」(450円)など、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



▲ほたるいか酢味噌(650円)



▲菜の花としらすの玉子とじ(500円)



▲桜海老チヂミ(550円)

## 『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、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、厳選した食材を板前の技で美味しく味わってもらいたいという思いから誕生しました。年に6回2か月ごとに変わる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

## 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