

PRESS RELEASE



報道関係 各位

2024年4月17日
株式会社大庄

4/19『庄や』本八幡店 磨きをかけて全面改装リニューアルオープン 記念で刺身半額!ハイボール39円!!

イベント期間は4/19~4/22の4日間



▲“大衆酒場”の雰囲気を実際させた『庄や』本八幡南口店の外観

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、2024年4月19日（金）、千葉県市川市にある『庄や』本八幡南口店を全面改装しリニューアルオープンします。本八幡南口店は、昭和56年（1981年）12月に開店して以来、43年にわたり地域の方々に親しまれてきました。今回の全面改装は、50年の歴史がある『庄や』の良さに磨きかけた原点回帰のリニューアルです。時代をこえても変わらない“大衆酒場”のぬくもりを新しい世代に伝えていきます。また、板前が手づくりする『庄や』の十八番料理のひとつ「鮮魚の刺身」は、豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」から仕入れる鮮度抜群の天然鮮魚などを使い、さらに旨さに磨きがかかっています。

なお、リニューアルを記念し、自慢の刺身盛り合わせ「沖盛り〈五種〉」（通常1人前 1200円）を“半額”の600円で提供する『刺身半額イベント』を実施します。期間は4月19日（金）～22日（月）の4日間限定。加えて、期間中は日頃の感謝を込めた「サンキューハイボール（ブラックニッカハイボール）」を1杯39円で提供します。



▲開店当時の本八幡南口店

※表示価格は全て税込



▲『庄や』の料理が旨いのは、熟練の板前がいるから

愛され続けるメニューはそのまま！

『庄や』と言えば、お値打ち価格で新鮮な刺身です。それを実現させているのは仕入れ力と、調理人の技術力です。グループ会社で目利きプロ集団である豊洲の老舗仲卸「米川水産」が全国の漁港から鮮魚を厳選。そして、一本丸ごと入荷された魚を熟練の板前が豪快な刺盛り仕上げます。2名様なら「沖盛り〈五種〉」（一人前1200円）、大人数なら「仲卸組合盛り〈十〜十二種〉」（一人前1800円）がお得です。その他、焼き魚や煮魚、刺身とともに名物である「煮込み」（350円／煮玉子付き450円）や「焼きとり」（五本盛り700円／一串150円）。味自慢「とり唐揚げ」（580円）、人気の「あじフライ」（一枚380円）や、調理長が考える本日のオススメ料理など、奇をてらわない当たり前に旨い料理を提供します。



▲「仲卸組合盛り〈十〜十二種〉」（一人前1800円）
※写真は四人前のイメージ



▲「本日入荷 煮魚」
※価格は魚種によって異なります



▲名物「煮込み」
（350円／煮玉子付き450円）



▲名物「焼きとり」
（五本盛り700円）

【リニューアル記念『刺身半額イベント』概要】

- ◆実施店舗：『庄や』本八幡南口店
- ◆実施期間：2024年4月19日（金）～4月22日（月）
19日は15:00～23:30、20・21日は12:00～23:30
22日は15:00～23:30
- ◆実施概要：「沖盛り〈五種〉」通常一人前1200円を“半額”の600円で提供
※注文は全て2人前からです
「サンキューハイボール（ブラックニッカハイボール）」をイベント期間中1杯39円で提供
※イベント期間中は席のみの予約はできません

4/19(金)～22(月) 4日間限定
半額 沖盛り(五種) 一人前 600円
 2人前より承ります
 限定販売 39円/杯
 サンキューハイボール
 何杯飲んでも



▲「沖盛り〈五種〉」通常一人前1200円

【『庄や』本八幡南口店 概要】

- ◆店舗名：『庄や』本八幡南口店
- ◆開店日：2024年4月19日（金）
- ◆所在地：千葉県市川市南八幡4丁目2-10 1・2階
- ◆電話：047-370-6770
- ◆営業時間：月～金15:00～23:30 / 土・日・祝12:00～23:30
- ◆定休日：年中無休
- ◆客席数：108席（坪数：60坪）
- ◆想定客単価：3000円



▲『庄や』本八幡南口店 内観

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