

## 今が旬!! 『庄や』初夏を味わうメニュー 5/1より期間限定

5月1日から6月30日までの期間限定



▲ そら豆や明日葉、桜海老など旬の食材を使った料理の数々

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、5月・6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5月1日（水）から2024年6月30日（日）まで。

「初夏を感じる厳選メニュー」として、そら豆や明日葉、桜海老など旬の食材を使った全11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。また、今回の「旬メニュー」より、新たに季節の日本酒の提供を開始します。5月・6月は初夏の味覚がいっそう楽しめる夏酒2種を用意。旨いつまみと旨い酒で季節の移ろいを楽しんでみてはいかがでしょうか。

### ■ 『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ほしいという思いから誕生しました。年に6回2ヵ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。



## ■ 新緑の季節を楽しむメニューが勢ぞろい！ 5・6月旬メニュー

初夏の訪れを感じる5・6月旬メニュー。特に新緑が芽吹くこの時期にしか味わえないイチオシは、「明日葉 天布羅」(450円)と「焼きそら豆」(680円)です。明日葉は「常春の島」と呼ばれる暖かな八丈島などで育てられたものを使用。カラリと揚げ、サクサクとした食感とほのかな苦味と爽やかな香りがあいまった一品に仕上げます。そら豆は香ばしく焼きあげることで、ホクホクとした食感と口いっぱい広がる濃厚な甘味が楽しめます。

得意の海の幸では「さわら西京漬け焼き」(680円)も板前の手仕事に光る一品。さわらを店舗で一枚一枚丁寧に西京味噌に漬け込み、しっかりと味を染み込ませます。串打ちをして焼台で焼き上げることで、皮はパリッと身はふっくらと仕上げます。まろやかな甘味とコク深い旨味が絶妙です。

この他、つまみとしても楽しめる「桜海老と豆腐のサラダ」(650円)や、「かつお ぶっかけぼん酢」(750円)、「ほたるいか酢味噌」(650円)、「ふきと厚揚げの煮物」(400円)、「アスパラベーコン炒め」(400円)など、全11種を揃えました。

※本文中の価格は全て税込です



▲「明日葉 天布羅」(450円)



▲「焼きそら豆」(680円)



▲「さわら西京漬け焼き」(680円)



▲「桜海老と豆腐のサラダ」(650円)



▲「ほたるいか酢味噌」(650円)

## ■ 爽やかな夏酒と一緒に「旬メニュー」を楽しもう

初夏のつまみには爽やかな日本酒がオススメです。5月・6月限定の旬の地酒として、福島県・大七酒造「大七 純米 生酏 爽快冷酒」(一合750円)と、長野県・宮坂醸造「真澄 純米吟醸 すずみさけ」(一合850円)の夏酒2種を揃えました。

「大七 純米 生酏 爽快冷酒」は、湧き水のような清涼感と豊かで厚みのある味わいが特徴。さわやかな余韻が楽しめる上質な食中酒で、「さわら西京漬け焼き」や「アスパラベーコン炒め」といった、旨味やコクが際立った料理との相性が抜群です。

「真澄 純米吟醸 すずみさけ」は、ほのかな酸味と軽快で爽やかな口当たりが特徴。夏の高原の吹き抜ける風のような透明感のある夏酒で、「焼きそら豆」や「ほたるいか酢味噌」といった、素材そのものがもつ風味を楽しむ料理を引き立たせます。



▲ 5月・6月限定の夏酒2種

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)・古村(ふるむら)  
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp