

日本の秋の魚そろい踏み!! 残暑でも旬の味覚で元気に!! 『庄や』9月の旬メニュー開始

9月1日から9月30日までの期間限定



▲秋刀魚や戻り鰹、秋鮭など、秋を代表する魚を使った料理

日本の四季の移り変わりを美味しい料理で感じながら、健康を維持してほしいという想いを込めた『庄や』ならではの品々です。また、メニューに合わせて厳選した日本酒と梅酒を用意しました。秋の始まりを、板前がつくる料理と旨い酒で楽しんでみてはいかがでしょうか。

※表示価格は全て税込

■『庄や』の想いと旬メニュー

『庄や』は昭和48年（1973年）の創業以来、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』ファンに愛され続ける「旬メニュー」は、旬の食材を板前の素朴な料理で美味しく味わってほしい。そんな想いから誕生しました。さらに、旬の食材は、季節ごとに必要とされる栄養素を摂ることができると言われており、毎日を健康に過ごしてほしいという想いも込められています。今日も、板前が心を込めて調理した料理の数々を「ハイ！よろこんで」の掛け声とともに届けます。



食欲の秋いよいよ！

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『庄や』にて、秋の味覚とお客様の健康にこだわった「9月旬メニュー」の提供を開始します（※一部店舗除く）。提供期間は2024年9月1日（日）から2024年9月30日（月）までの1か月限定。

今回のメニューでは、秋刀魚（サンマ）や戻り鰹（カツオ）、秋鮭など、秋を代表する魚を使った料理をはじめとする、全9品を用意します。

■ 秋気分は『庄や』から!!

9月の旬メニューでは、『庄や』が得意とする魚料理を多数用意しました。

中でも、「さんま塩焼き（700円）」は必食。厨房の焼き台から漂う香りと、香ばしく焼かれた皮目の黄金色が食欲をそそります。王道の調理方法ですが、板前が絶妙な焼き加減で、身はふんわりと柔らかく、秋刀魚の旨味を引き出します。

さらに、昨年秋の旬メニューで好評だった「戻りかつお叩き 特製にんにくタレ（750円）」が今年も登場。脂ノリのいい戻り鰹を炙ることで、パリッとした皮目ととろけるレアな食感の対比が楽しめます。にんにくと生姜を合わせたガツンと香る特製タレで食べれば、箸が止まらなくなること間違いありません。

その他、秋鮭を香りの良い舞茸やしめじと合わせた「秋鮭と木の子のバタポン炒め（750円）」や、旬の魚を爽やかに味付けした「鯛と茗荷の梅叩き（580円）」「さばの生姜煮（580円）」など、全9品をそろえました。



▲さんま塩焼き（1本700円）※画像はイメージ



▲戻りかつお叩き 特製にんにくタレ（750円）



▲秋鮭と木の子のバタポン炒め（750円）



▲鯛と茗荷の梅叩き（580円）



▲さばの生姜煮（580円）

■ 旬メニューと酒のペアリングを楽しもう

秋の旬メニューと一緒に味わってほしい酒として、東京都・小澤酒造「澤乃井 純米 銀印」（一合 650円）と、福島県・榮川酒造「榮川 UMESAKE 8年熟成」（60ml 600円）の2種を厳選。いずれも、日本酒の国際コンクール「Kura master 2024」の受賞酒です。

「澤乃井 純米 銀印」は、ラベルに描かれた銀色の沢蟹がイメージするように、いぶし銀の旨さ。すっきりとした飲み口の中に味わい深い米のコクが広がります。旨味あふれる「さんま塩焼き」と一緒に、爛をつけてまるやかに味わうのがおすすめです。

「榮川 UMESAKE 8年熟成」は、会津磐梯の名水で仕込んだ日本酒をベースにし、8年間丹念に熟成させた梅酒。雑味のない澄んだ味が特徴です。爽やかな「鯛と茗荷の梅叩き」と合わせてお楽しみください。

（※旬の日本酒・梅酒の提供期間は2024年9月1日（日）から2024年10月31日（木）まで）



▲9月・10月限定で提供する日本酒と梅酒

本リリースについてのお問い合わせ



DAISYO

株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp