

## 秋から冬しか味わえない!! 旬魚と蔵元日本酒で季節を堪能 『庄や』ならではの11月旬メニュー

11月1日から11月30日までの期間限定



▲ ブリやハゼ、ふぐなど、この時期を代表する食材を使った料理

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、旬の食材を楽しむ11月の「旬メニュー」を提供開始します（※一部店舗除く）。提供期間は2024年11月1日（金）から2024年11月30日（土）までの1か月間限定です。

毎月恒例となった旬メニューですが、この晩秋から冬にかけての11月旬メニューは、『庄や』が得意とする旬の魚を中心に、全9品を取り揃えました。『庄や』の板前が刺身、焼く、煮る、揚げるなど、それぞれの魚が最も美味しく味わえる方法で、まごころ込めて調理します。

さらに、今この季節の味覚をもっと楽しんでいただけるよう、それら旬の魚料理と相性抜群の日本酒を選びすぐって2銘柄用意します。ぜひ、庄やでしか味わえない美味しい料理と美味しい日本酒で、秋から冬への移り変わりを満喫してください。

※表示価格は全て税込

## ■ 秋から冬への移り変わりを『庄や』の魚で感じよう!!



▲「旬魚三点盛り」

11月の旬メニューでは、旬の鮮魚を取り揃えました。

『庄や』に行ったらまずチェックしてほしいのは「旬魚三点盛り（880円）」。ブリやコノシロ、カワハギなど、この時期に旨味を増す旬の鮮魚を日替わりで3種類盛り合わせます。仕入れる魚は、グループ会社である創業88年の豊洲仲卸「米川水産」が、全国各地の漁港や市場で目利きした天然もの（※）ばかり。魚好きには外せない一品です。キレのある辛口の日本酒と合わせると、鮮魚の旨味をより引き立たせてくれます。

※関東圏の店舗は米川水産から直接仕入れ。その他は米川水産と地場の港・市場の仲買人との連携で鮮魚を仕入れています。



▲「ハゼと舞茸 天布羅盛り合わせ」



▲「さば赤味噌煮」



▲「ふぐ唐揚げ」

「ハゼと舞茸 天布羅盛り合わせ（480円）」にもご注目あれ。江戸前天ぶらの定番であるハゼは秋から冬にかけて脂が乗ります。ハゼの柔らかい白身の食感と上品な甘味を引き立たせるように板前が軽やかに揚げ、香り豊かな舞茸の天ぷらと共に提供。すっきりとした日本酒と一緒に合わせるのがオススメです。

秋～冬に脂肪を蓄えるサバは「さば赤味噌煮（480円）」で提供。コクと旨みが強い赤味噌を使用することで、脂の乗ったサバがより深い味わいになります。酒の肴にもご飯のお供にも相性抜群の一品です。

これから始まる冬に旬を迎える「ふぐ」も忘れてはいけません。『庄や』では、板前がいる大衆酒場らしく「ふぐ唐揚げ（480円）」で提供。カラッと揚げることで、ふっくらしたふぐの身と旨味が引き立ちます。一足先に冬の味覚を楽しむのはいかがでしょうか。

その他、濃厚な旨味を楽しめる「牡蠣ベーコン串焼き（1本380円）」や「ぶり叩きぼん酢（550円）」など、板前が心を込めて調理する全9品をそろえました。

## ■ この季節にしか味わえない旬魚と日本酒の調和を楽しもう



▲ 旬メニューに合わせた日本酒2種類を厳選

11月の旬メニューと一緒に味わってほしい日本酒として、新潟県・北雪酒造「北雪 純米大辛口 山田錦（一合 800円）」と、秋田県・秋田酒類製造「高清水 新酒 初しぼり（一合 650円）」の2種を厳選しました。

北雪酒造は、明治5年（1872年）新潟の佐渡島で創業した蔵元。11月の旬メニューで提供する「北雪 純米大辛口 山田錦」は、辛口酒のキレの良さと米の旨味がしっかりと感じられる食中酒です。ブリなど、脂ののった食材と良く合います。冷酒はもちろん、熱燗でも楽しんでほしい日本酒です。

「高清水 新酒 初しぼり」は、今年最初に絞った新酒ならではののみずみずしくフレッシュな風味を残した日本酒です。同時に、秋田酒らしく濃醇で深い味わいも感じられるため、さば赤味噌煮など味のしっかりとした料理に合わせるのがおすすめ。今だけしか味わえない絞りとたての贅沢を旬の食材と一緒に楽しんでみてはいかがでしょうか。なお、新酒をいち早くお楽しみいただくため、「高清水 新酒 初しぼり」は入荷次第（11月中旬予定）の販売開始となります。

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