

PRESS RELEASE



報道関係 各位

2024年11月15日
株式会社大庄

豊洲市場のオヤジも唸る朝競り鮮魚が目白押し！ 笹塚駅前に大衆酒場『三四味屋(さしみや)』 11/16オープン!太っ腹な半額イベントも

見逃すな! 11/16~18の3日間は看板メニューが半額!



全国で『庄や』などを運営する株式会社大庄(東京都大田区/代表取締役社長:平了壽)は、来る2024年11月16日(土)、東京都渋谷区・笹塚に当社の真骨頂と言っても過言ではない、豊洲の鮮魚『三四味屋(さしみや)』をオープンします。『三四味屋』は、グループ会社である豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」から直送の本当に旨い旬の魚をコスパ良く楽しむことができる大衆酒場です。最大の強みは、卸直送だからできるクオリティとコストパフォーマンス。特に注目の看板メニューは、朝競りで仕入れた旬の天然鮮魚を中心に太っ腹に盛り込んだ刺盛り「豊洲市場のオヤジ盛り」です。しかも、1500円税込という破格値で提供します。また、ランチタイムの目玉は、同じく朝競りで仕入れた全10種のネタを盛り込み店名を冠した海鮮丼「三四味屋丼」。こちらも驚愕の1000円税込で提供します。

なお、オープンを記念して11月16日(土)~18日(月)の3日間限定で『看板メニュー“半額”イベント』を実施します。夜の部では、「豊洲市場のオヤジ盛り」をなんと750円税込で、昼の部では「三四味屋丼」を500円税込のワンコインで提供します。

コスパの秘密は豊洲の老舗仲卸「米川水産」



▲日ごと変わるとびきり旨い魚をご奉仕価格で放出!

『三四味屋』と書いて「さしみや」。その名の通り刺身をはじめとする、とびきり新鮮で旨い魚を出始めの「走り」、最盛期の「盛り」、間もなく終わる「名残り」の“三つ”の旬、“四つ”の季節にこだわり厳選して取り揃えています。さらに、日ごとに変わる旬の魚を赤字覚悟のご奉仕価格で提供。その旨さと安さを実現できるのは、グループ会社に豊洲市場で唯一鮮魚全般を取り扱う創業88年となる老舗鮪仲卸「米川水産」がいるからです。ベテランの仲買人たちが日々、本気の真剣勝負で競り落とすので、お客様により安く提供することができます。



▲昭和11年(1936年)創業。
老舗鮪仲卸「米川水産」

旬のネタを太っ腹に盛った刺盛りや、仲卸直送の本マグロは必食!

看板メニュー「豊洲市場のオヤジ盛り」(1500円)は、「米川水産」をグループにもつ大庄の真骨頂とも言える刺盛り。これを食べずに『三四味屋』は語れません。世界の台所である豊洲市場に集まる600種類を超えと言われる鮮魚の中から、ベテラン仲買人たちが、その日に一番旨いと自信をもって言える「自分たちが食べたい!」魚だけを厳選。その仲買人のオヤジから仕入れる旬の魚を気前よく盛り込んだ刺身は、素材の鮮度と旨さをストレートに味わうことができます。



▲「ブツ切り」(780円)と「中落ち」(650円)

しかも、市場のオヤジらしい儲け度外視のサービス価格で提供します。



▲「豊洲市場のオヤジ盛り」(1500円)

鮪仲卸直送の本マグロ刺身も見逃せません。まろやかで濃厚な本マグロの旨味をしっかりと感じる事ができる「ブツ切り」(780円)の他、マグロ1本から200~300gしか取れない超希少部位でとろけるような脂の「脳天刺し」(980円)。貝殻で豪快に削り取ることで肉厚な食感が楽しめる「中落ち」(650円)を用意します。



▲左から「アジフライ」(680円)、「ホッケの煮付け」(500円)、「穴子一夜干し」(780円)

この他、さっぱりとした脂とギュッと詰まった深い旨味で酒がすすむ「穴子一夜干し」(780円)。ふっくら軽やかな食感にトロツとした旨味、干物とは違った美味しさが楽しめる北海道産「ホッケの煮付け」(500円)。サクサクふわふわで新鮮なアジの旨味が口いっぱい広がる話題の「仲買人イチオシ!アジフライ」(680円)や、「ネギトロ 梅水晶 海苔巻き」(580円)、「あんきも」(650円)など通好みの肴まで本気の魚料理が揃っています。

仲卸直送だからランチだって太っ腹!

ランチでも、どこにも負ける気はありません。仲買人が朝競りで仕入れた全10種のネタをこれでもかと盛った自慢の海鮮丼「三四味屋丼」(1000円)をはじめ、本マグロの中落ちと刺身がどっさり盛られた「まぐろ問屋の食べ比べ定食」(1200円)、仲買人も太鼓判を押す「アジフライ定食」(1200円)など、ボリューム満点の全6種(いずれも大名椀のあら汁付き)を太っ腹のお値打ち価格で提供します。



▲「三四味屋丼」(1000円)



▲創業100年を超える伝統酒蔵の銘酒をラインナップ

旨い魚には、旨い酒!こだわりの地酒を用意

日本酒は、特に魚に合うものを厳選しました。本マグロや生牡蠣のような濃厚な海の幸と相性がよい酒では、華やかな香りと深いコクが特徴で、他店ではお目にかかれない「高清水 地蔵田 純米吟醸」(140ml/800円)。白身魚や穴子といった淡泊な食材を引き立たせる酒では、穏やかな甘味としっかりとした酸味が特徴の「真澄 漆黒KURO 純米吟醸」(140ml/900円) など、伝統酒蔵の銘酒を用意。この他、魚に合うキレのよさのアサヒスーパードライ(中生/480円) や、酎ハイ・サワー・ハイボール(380円〜) など、酒場定番の酒を取り揃えています。

コの字のカウンターで魚を肴に楽しもう!

『三四味屋』笹塚店は、京王線・笹塚駅北口から徒歩1分。昭和48年から地元の人たちに親しまれるボーリング場「笹塚ボウル」が入る笹塚駅前ビルの2階にあります。ガラス張りの開放的な店頭で吊るされた大きな白のれんをくぐれば、コの字のカウンターと元気に腕を振るう板前が出迎えます。家路の途中や休日に、ふと魚が恋しくなったとき。友人、知人、はたまた大切な人と、魚の旨さを分かち合いたくなったとき。いつでも気軽に通えるのが大衆酒場『三四味屋』の魅力です。



▲本気の魚と向き合えるコの字の白木カウンター

新店舗概要

- ◆店舗名：豊洲の鮮魚 大衆酒場『三四味屋(さしみや)』笹塚店
- ◆所在地：東京都渋谷区笹塚1丁目57-10笹塚駅前ビル2階
- ◆電話：03-3373-3461
- ◆開店日：2024年11月16日(土)
- ◆営業時間：11:30~14:30/17:00~23:00

- ◆客席数：48席
- ◆坪数：33坪
- ◆想定客単価：3000円
- ◆『三四味屋』笹塚店公式Instagram
@sashimiya_sasazuka



▲店舗公式 Instagram

【オープン記念半額イベント概要】

【実施店舗】新店舗の豊洲の鮮魚 大衆酒場『三四味屋』笹塚店 限定
(東京都渋谷区笹塚1丁目57-10笹塚駅前ビル2階)

【実施期間】2024年11月16日(土)~18日(月)

【実施内容】

<昼の部> 11:30~14:30

各日、「三四味屋丼」通常1000円を半額の500円で提供。

17日・18日限定で「三四味屋丼」に加えて、「特大!焼きサバ定食」通常1000円を半額の500円で、「アジフライ定食」通常1200円を半額の600円で提供します。

<夜の部> 17:00~23:00

各日、「豊洲市場のオヤジ盛り」通常1500円を半額の750円で提供。

※各日、十分な量を仕入れますが、天然鮮魚を使用している関係上、食材がなくなり次第に終了します

※キャンペーン期間中の予約はできませんので、お早目に直接店舗へお越しください

※価格はすべて税込です



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@daisy.co.jp