

## 新年は日本の冬の味覚で！ 寒ぶり・大根・セリ、寒さが育む旬の旨み 1/6『庄や』1月限定メニュー提供開始

1月6日から1月31日まで期間限定



寒い季節に食べたい旬の素材が目白押し

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、旬の素材を楽しむ1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2025年1月6日（月）から2025年1月31日（金）までの期間限定です。四季折々の日本の料理をお酒と一緒に楽しみたいという、お客様の声から誕生した旬メニュー。1月の旬メニューでは、寒い季節に旨さの“盛り”を迎える素材を使った全11種を用意します。海の幸では寒ブリや鱈の白子を、野菜では根付きセリや大根などを、板前が刺身・煮物・天ぷらといった、素材の味そのものが生きた滋味深い料理に仕上げます。

さらに、新年にふさわしい日本酒2種を厳選して、期間限定で提供します。ぜひ、これらの日本酒と一緒に、まさに今しか味わえない季節の料理を満喫してみてくださいはいかがでしょうか。

※表示価格は全て税込



板前が店に届く寒ブリを丁寧に処理します



寒ブリ刺身 (550円)



鱧白子 ぼん酢 (580円)

## 『庄や』の十八番“魚料理”では、寒い冬に美味しさ増す寒ぶりや鱧の白子を用意

1月の旬メニューでは、例年『庄や』の冬の定番として親しまれる「寒ぶり」の刺身(550円)を用意します。「寒ぶり」は、グループ会社である創業88年の豊洲仲卸「米川水産」が目利きした脂がのったもののみを使用。熟練の板前がまごころこめて丁寧に処理した刺身は、寒ブリの脂の甘みとともに、とろけるような食感を楽しむことができます。クリーミーで濃厚な味わいの「鱧白子」もこの時期おすすめの一品です。板前がサッと熱湯にくぐらせ旨味と食感を引き締めた「鱧白子 ぼん酢」と、衣をつけてサクサクととろろの食感に揚げた「鱧白子 天布羅」(各580円)の2種で提供します。

※関東圏の店舗は米川水産から直接仕入れ。他の店は、米川水産と地場の港・市場の仲買人との連携で競り落とした鮮魚を仕入れています

## セリや大根、カブなど野菜の料理も充実

野菜料理では、春の七草にも数えられるセリを「根付きせりの湯豆腐」(450円)で提供。葉の爽やかな香りと、根のシャキシャキとした食感、ほろ苦さと甘みが楽しめます。板前がじっくりと炊いた「風呂吹き大根 鶏そぼろ味噌」(420円)は、大根の甘みと出汁の旨みが体に染み入る一品。大根にかけられた特製の鶏そぼろ味噌が素朴な美味しさを引き立てます。

この他、「ヤリイカの旨味出汁さっと煮」(580円)、「牡蠣の玉子とじ煮」(600円)、「わかさぎ唐揚げ」(380円)、「鱧フライ 和風タルタルソース」(500円)、「お餅とうずら玉子のグラタン」(580円)、「かぶ千枚漬け」(300円)の11種を取り揃えます。

## 大庄公式YouTubeチャンネル「庄Tube」で板前の調理動画を公開中!



▲ぶり



▲鱧白子



根付きせりの湯豆腐 (450円)



風呂吹き大根 鶏そぼろ味噌 (420円)

## 新年を縁起のいい日本酒と美味しい料理で迎えよう!

1月の旬メニューと一緒に味わってほしい日本酒として、秋田県・秋田清酒「出羽鶴 特別純米 慶祝」(一合900円)と、静岡県・土井酒造場「開運 無濾過純米生酒 山田錦」(一合900円)の2種を厳選しました。いずれも、2月までの期間限定で提供します。

秋田清酒の「出羽鶴」は、鶴のように優美な出羽の国(現在の秋田と山形)の酒になるように願いを込めて命名された日本酒です。「出羽鶴 特別純米 慶祝」は、慶祝の名の通り晴れの日にもふさわしいしっかりとした旨味が魅力の一本。「鱧白子」や「牡蠣の玉子とじ煮」「お餅とうずら玉子のグラタン」といったクリーミーな料理の旨味を引き立てます。

おめでたい日の振舞酒としても親しまれる静岡を代表する銘酒「開運」。「開運 無濾過純米生酒 山田錦」は、その中でもこの時期にしか味わえない新酒です。透明感のあるフレッシュな味わいは、脂ののった「寒ぶり刺身」や、「わかさぎ唐揚げ」「鱧フライ」といった繊細な白身魚の料理、「風呂吹き大根 鶏そぼろ味噌」など、出汁を効かせた料理との相性も抜群です。



美味しい料理を祝い酒で楽しもう

## 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

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