

初鯉、桜鯛に生しらす 旬の鮮魚で春を満喫!! 『庄や』3月旬メニュー登場

3月1日から3月31日までの期間限定



▲ この季節に味わってほしい食材を使った板前の手づくり料理の数々

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『庄や』にて、春の気配が強まっていくこの季節に楽しんでほしい3月「旬メニュー」を提供開始します（※一部店舗除く）。初鯉や桜鯛、生しらすなど、春の訪れを告げる海の幸を使ったメニューを中心に、全8品をラインナップ。提供期間は2025年3月1日（土）から2025年3月31日（月）までの1か月間限定です。

毎月恒例の「旬メニュー」は、旬の食材を存分に堪能してほしいという想いから誕生。古くから日本人が受け継いできた“旬を味わう文化”を大切にする『庄や』の板前が、一品一品心を込めて美味しい料理に仕上げます。食を通じて季節を感じ、心も体も満たされるひとときを届けます。

■ 春の旨い魚を『庄や』で味わう3月旬メニュー



▲「初かつおと新玉ネギのたたきポン酢」

※「米川水産」から仕入れている店舗は関東圏のみ。他の地域では地場の市場から仕入れています

3月の旬メニューでは、春にかけてどんどん旨味が増す鮮魚を揃えました。いずれもグループ会社である豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」(※)が厳選して仕入れた鮮魚を使うので品質には定評があります。イチオシは、「初かつおと新玉ネギのたたきポン酢(680円)」です。今年も初鯨の季節が到来!『庄や』では、水揚げ後、丸のまま店舗に直送されるので鮮度も抜群です。鮮やかな赤色の引き締まった身はもっちりとした食感。軽く炙ることによって、初鯨の爽やかな香りに香ばしさをまとませます。シャキシャキで甘味のある新玉ねぎと合わせ、春の清々しさを感じる一品に仕上げます。



▲「桜鯛 胡麻茶漬」



▲「太刀魚 若狭焼き 柚子おろし添え」



▲「生しらす刺身」

桜鯛も見逃せません。桜の季節に水揚げされる真鯛は、産卵期を控えピンク色に染まることから“桜鯛”と呼ばれ、春の風物詩とされています。今回は、「桜鯛 胡麻茶漬(480円)」としてラインナップ。香ばしい胡麻ダレを和え、出汁をたっぷりとかけた心もほっと温まる一杯は、飲んだ後のメにもびったりです。

また、「太刀魚 若狭焼き 柚子おろし添え(600円)」は、旬の走りを迎える上品な白身の“太刀魚”を板前の技で調理した一品。“若狭地(わかさじ)”と呼ばれる和風出汁を、串打ちした太刀魚に何度もかけながら、直火で焼き上げます。さらに、春に旬を迎える鮮度命の「生しらす刺身(450円)」も用意。ぷりっとした食感と磯の香り、ほんのり甘みを感じる味わいが、日本酒によく合います。

このほか、旬の野菜を使った「山菜天布羅盛り(550円)」や「ホタルイカと菜の花の酢味噌和え(500円)」、「青椒肉絲〈竹の子が旬〉(680円)」など、旬の食材を活かした全8品を提供します。

■ 季節の料理と楽しむ厳選日本酒



3月の旬メニューとともに味わってほしい日本酒として、山形県・東北銘醸「初孫 美咲 生酏純米大吟醸」(一合950円)と、高知県・土佐鶴酒造「土佐鶴 無濾過純米酒 土佐のおきゃく」(一合800円)の2種を厳選しました。いずれも、4月までの期間限定で提供します。

春らしいラベルの「初孫 美咲 生酏純米大吟醸」は、ふわっと広がる吟醸の爽やかな香りが特徴。軽快で綺麗な味わいは、素材の味を楽しむ「太刀魚 若狭焼き 柚子おろし添え」や「生しらす刺身」と相性抜群です。

「土佐鶴 無濾過純米酒 土佐のおきゃく」は、程よい酸味とキリっとした味わいが特徴で、高知名物の「初かつおと

新玉ネギのたたきポン酢」や「ホタルイカと菜の花の酢味噌和え」との相性が抜群です。“おきゃく”とは、高知県で宴会という意味。歓送迎会など賑やかな席にもびったりの日本酒です。

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：古村(ふるむら)

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