

呑べえ感涙の酒場料理24品が登場!! 3/11(火)全国の『庄や』115店舗で 新メニュー始まる!!板前仕込みでも大衆価格

蔵元日本酒も常時18種類以上取り揃え!!



▲ 日本酒と一緒に楽しんでほしい、大衆酒場らしい新メニューの数々

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、全国の板前がいる町の酒場『庄や』115店舗にて、2025年3月11日（火）より新グランドメニューをスタートします。『庄や』では、昭和46年の創業以来愛され続ける「刺盛り」「煮込み」「焼きとり」の三大名物を中心に、板前の真心がこもった手づくりの酒場料理にこだわっています。さらに、今回のリニューアルでは、“板前がいる町の酒場”ならではの酒場料理をコンセプトとして新たに24品を加えました。これまで以上に磨きをかけた板前仕込みのクオリティでも、お値段は大衆価格に据え置き、大衆酒場の魅力を存分に楽しめるラインナップとなっています。ぜひこの春、人のぬくもり溢れる『庄や』にふらりと寄って、板前の心通う酒場料理と厳選された日本酒を味わってください。

※表示価格は全て税込 ※下関駅前店のみ一部メニューが異なります



カンパチ カマ焼き



江戸っ子 カマス大葉巻き揚



ひね鶏湯引きぼん酢



黒バイ貝の旨煮



庄や名物!!揚げ出汁豆腐

これぞ庄や！自慢の酒場料理が勢ぞろい

新しく加わるのは24品。『庄や』の十八番の魚料理では、グループ会社である豊洲の老舗仲卸「米川水産」(※)の確かな目で厳選した新鮮な素材を使用し、板前の技で仕上げます。

「カンパチ カマ焼き(750円)」は、最も脂が乗る部位とされるカマを直火で香ばしく焼き上げた逸品。絶妙な塩加減が素材の旨みを引き立て、ジュワッとあふれる脂の甘みがたまりません。

また、しっかりとした旨味を持つカマスは、板前がひと手間も二手間も加え、お酒に合う粋な料理に昇華させます。その名も「江戸っ子 カマス大葉巻き揚(620円)」。ふっくらとした身を大葉・梅肉と一緒に巻き、天ぷらに仕立てます。爽やかな風味とサクッと軽やかな食感が楽しめます。

※「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

魚料理以外にも、呑べえ好みの酒場料理がお目見え。

中でもオススメは「ひね鶏湯引きぼん酢」と「黒バイ貝の旨煮」です。「ひね鶏湯引きぼん酢(480円)」は、噛むほどに広がる深い味わいが魅力。ひね鶏とは、親鶏のことで、湯引きしたもも肉は弾力豊かでコク深く、ぼん酢の酸味と相性抜群です。また、「黒バイ貝の旨煮(450円)」は、磯の香りが酒の肴にぴったりです。苦味が少なく濃厚な風味が特徴の黒バイ貝を丁寧に汁で煮込み、旨味をぎゅっと凝縮しました。竹串で貝の身を取り出しながら、クイツと日本酒をあおるのも粋な楽しみ方の一つです。

「庄や名物!!揚げ出汁豆腐(450円)」にも注目。「庄や豆腐」の愛称で親しまれてきたメニューがこの度復活。揚げ豆腐に、揚げ茄子となめこを添え、特製天つゆと大和芋おろしをたっぷりとかけるのが『庄や』流です！

絶対に外さない日本酒がズラリ！全国の銘酒を取り揃え



▲ 常時18種類以上の銘酒を用意

『庄や』といえば、日本酒を忘れてはいけません。蔵元と強い絆で結ばれた、伝統的な銘酒を常時18種類以上取り揃えます。新たに、秋田県「刈穂 純米吟醸 kawasemi label」(一合850円)と、新潟県「八海山 純米大吟醸」(一合1,150円)の2種が加わります。

「刈穂 純米吟醸 kawasemi label」は、刈穂蔵周辺の水辺に住む「カワセミ」のあざやかな色合いのように、クリアな香味と爽やかな味わいが特徴です。新メニューと合わせるなら「江戸っ子 カマス大葉巻き揚」がオススメ。大葉や梅肉の香りとよく合います。一方、「八海山 純米大吟醸」は、華やかでふわっと広がる上品な甘味が魅力の食中酒。濃厚な旨味の「黒バイ貝の旨煮」と相性抜群です。酒場料理に合わせて『庄や』自慢の多彩な日本酒の中から好みのものを選ぶのも一興です。

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