



庄やグループ

大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

具材は鴨と葱だけ!“京だし”の「鴨しゃぶ鍋」で粋に酒を呑む 庄やグループの新業態「庄吉」1号店が吉祥寺にオープン

～お昼は北海道幌加内産そば使用の「鴨そば」が名物!～

「庄や」「やるき茶屋」「日本海庄や」など全国で780店舗の大衆割烹料理店をチェーン展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿、資本金:86億2,600万円)は、夜は京(京都)のだしにこだわった「鴨しゃぶ鍋」、昼は「鴨そば」を看板メニューとした食堂酒場「庄吉 SHO-KICHI(しょうきち)1号店」を、平成27年12月1日、東京・吉祥寺にオープンしました。

鴨鍋や治部煮、鴨南蛮などの鴨料理は、古くから日本人に馴染み深く、江戸時代には庶民の最も贅沢なご馳走とされていました。「鴨の味」という言葉が、特別においしいことの比喻に使われるほど、人々を魅了してきた高級食材の“鴨”。さらに、血中コレステロールを下げる効果があるという不飽和脂肪酸が他の肉に比べると非常に多く、高タンパク・低脂肪でヘルシーな食材とされています。

「庄吉」は、その鴨を使用した「鴨しゃぶ鍋」をメインにした鴨料理をおいしい日本酒とともに、モダンでありながらも風情ある寛ぎの空間で味わっていただけます。また、お昼は「鴨そば」を中心にした各種お蕎麦をお召し上がりいただけます。

具材は鴨と葱だけ!鴨肉の魅力を存分に味わえる「鴨しゃぶ鍋」は必食!

一押し料理は、濃厚でコクのある鴨肉本来の旨味をストレートにさっぱりと味わえる「鴨しゃぶ鍋」(税別2,200円/1人前)。柔らかな口あたりの上質な鴨肉を昆布でひいた澄んだ黄金色の“京だし”にさっとくぐらせ、とろけるような肉をシャキシャキとした白髪葱とともに味わえば、滋味溢れる「鴨しゃぶ鍋」の虜になること間違いなしの庄吉自慢の逸品です。



看板メニューの「鴨しゃぶ鍋」(2,200円/1人前)※写真は2人前



■鴨肉のこだわり

鴨はきめ細かく柔らかな肉質で、口の中で溶ける脂の甘味とコクにこだわり仕入れています。合鴨の産地として有名な京都などの生産者が自然豊かな農場で鴨にとってストレスのない快適な飼育環境にこだわって育てた安全・安心の国産合鴨を使用しています。また、鍋に入れる「鴨つくね」は、レンコンなどを混ぜ込み練り上げ、鴨のジューシーな肉汁とともに変化に富んだ食感も楽しめます。

■「鴨しゃぶ鍋」のだしのこだわり

上質な鴨肉の風味と脂の甘味を最大限に引き出せるように、最高級昆布として知られる“利尻昆布”で職人が丁寧に手間をかけてひいた澄んだ黄金色に輝く特製の「京だし」(京都の伝統的なだし)をご用意。庄吉の「鴨しゃぶ鍋」を味わうための専用鍋だしで、昆布の香り豊かな上品な味わいが特徴です。

■「鴨しゃぶ鍋」の締めには“蕎麦”

「鴨しゃぶ鍋」をお召し上がりいただいた後、締めには鴨の旨味がたっぷりとした鍋だしに庄吉こだわりの蕎麦を入れさっと手繰るのが乙。

蕎麦麺には、大自然が育んだ力強い風味が特徴の良質な北海道幌加内(ほろかない)産そば粉を中心に使用。庄吉オリジナルのめずらしい“7対3蕎麦”としており、蕎麦の風味を大切にしつつ喉越しの良さも楽しんでいただける絶妙なバランスにこだわりました。京だしに鴨の旨味が加わったスープが絡まり蕎麦の滋味の風味を一層引き立て、締めの絶品メニューとしてお勧めです。

(蕎麦は別途:税別380円)

加えて、「鴨しゃぶ鍋」のほか鴨肉の魅力を味わっていただけるこだわりの鴨料理として、「鴨つくね焼き」や「鴨むねステーキ」、「鴨焼き重」などを取り揃えています。さらに、京のだしを活かした「だし巻き玉子」、「野菜のおでん」などの“だし料理”もご堪能いただけます。



鴨つくね焼き 720円(税別)



鴨むねステーキ 1,600円(税別)



鴨焼き重 1,000円(税別)

■「鴨しゃぶ鍋」には日本酒をはじめとする“和酒”を

お酒のメニューは「鴨しゃぶ鍋」を粋に、そしてさらに美味しく食べるための品揃え。「八海山」や「浦霞」などのオーソドックスな日本酒に加え、人気の高い「獺祭」や「獺祭スパークリング」も取り揃えています。さらに、焼酎の「そば湯割り」や「そば茶割り」、「すだちサワー」など各種ジャパニーズサワー、お茶割りカクテル各種、梅酒やゆず酒などの「和」のお酒を中心にラインアップしました。



■ 旨さ格別！お昼の看板メニューは、「名物!鴨そば」



鴨そば 1,200円(税別) ※写真は平打ち麺

お昼の「庄吉」自慢の看板メニューは「名物!鴨そば」(税別1,200円)です。蕎麦麺はお好みに合わせ喉越しの良さを重視した「細麺」と、しっかり食べ応えのある「平打ち麺」から選べます。こだわり麺とだしの味がしっかりと効いた特製出汁、脂がのったコクある鴨肉、こんがり焼いた葱、組み合わせが繊りなす「鴨そば」の美味しさは格別です。

そのほか、「鴨カレー南蛮そば」や、本かえし使用の蕎麦つゆ・ごま坦々・ビスク風の3種のつけ汁から2種選べる「せいろそば」、新しい蕎麦スタイルの「すだちぶっかけそば」や「ごま坦々ぶっかけそば」など豊富な蕎麦メニューをご用意しています。

【店舗基本情報】

店 名:名代 鴨しゃぶ・蕎麦「庄吉」吉祥寺店
オープン日:2015年12月1日
住 所:東京都武蔵野市吉祥寺本町1-8-11 NSビルB1階
電 話:0422-20-2321
営 業 時 間:平日 ランチ11:30~14:30/ディナー17:00~23:00
土日祝 11:30~23:00
定 休 日:年中無休
席 数:104席(69.5坪)
客 単 価:ランチ1,000円(想定)/ディナー3,500円(想定)

名代
鴨しゃぶ | 蕎麦



SHO-KICHI
KAMOSHABU & SOBA



本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社大庄 広報室 担当:亀田
TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2274
e-mail : kameda@daisyoco.jp
<http://www.daisyoco.jp/>