

1日で1万2000個販売！ 国産の生牡蠣が驚愕の100円 あの神イベント再び!!『庄や』など159店で6/1から開催

この夏、牡蠣で“暑熱順化”して熱中症対策を



2025年の夏も猛暑が予測されていますよね。

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』、浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』、全国銘酒 酒処『呑兵衛』、元祖低価格『満天酒場』などの合計159店舗（一部FC店舗を除く）にて、兵庫県産生牡蠣を何個食べても1個100円（税込）で提供する『今だけ!生牡蠣破格値』イベントを実施します。実施期間は2025年6月1日（日）より、6月30日（月）までの期間限定です（提供はディナータイムのみ）。このイベントは、2025年2月に137店舗で実施し、1ヶ月間で22万個、1日最高1万2000個が売れるほど大盛況に。SNSでも「神企画」「激安すぎ」と反響が広がり、終了間際には「知るのが遅すぎた!」と惜しむ声も多数あがりました。そのような声にお応えし、『大衆の味方』でありたいという思いから、今回ふたたびイベントを開催します。

さらに、牡蠣は「海のミルク」とも呼ばれ栄養が豊富。疲労回復や肝機能の向上に加え、発汗・体温調節など“暑熱順化”にも役立つタウリンをたっぷり含みます。暑さが本格化する前の6月だからこそ摂りたい、まさに“食べるサプリ”です。

本格的な夏を前に、タウリンで“暑熱順化”しよう！

「海のミルク」と呼ばれる牡蠣は、夏の体づくりに
も頼れる“海のスーパーフード”。注目すべきは、豊
富に含まれるタウリンのパワーです。タウリンは疲
労回復や肝機能サポートに加え、最近の研究で、体
温調節や発汗機能の正常化にも関わることがわかっ
てきました。これは、熱中症対策として“暑熱順化”
をするうえでも、しっかりと摂っておきたい成分です。
真牡蠣に含まれるタウリンは100gあたり約870mg
(※1) と、アサリ(100g あたり約211mg) の約4.1
倍、カツオ(100gあたり約167mg) の約5.2倍(※
2) に相当する圧倒的な含有量を誇ります。さらに、
牡蠣には免疫機能のバランスを整え新陳代謝の手助
けをする亜鉛や、美肌にも嬉しいビタミンB12も豊
富です。暑さが本格化する前の6月のうちから“夏の
暑さに負けないカラダ”を整えましょう。



プリプリで栄養豊富な牡蠣は、まさに「海のスーパーフード」



(※1) 出典：田中大喜：岩手県産イワガキの特性(岩手水技セ研報 No.4；19～28,2004)

(※2) 出典：小沢昭夫ら：魚介類のタウリン含量(日本栄養・食糧学会誌 Vol.37, No.6；561～567, 1984)



厳しい水質検査をクリアした海域で育つ安全・安心の牡蠣

安全・安心で美味しい兵庫県産の生牡蠣

提供する兵庫県産の牡蠣は、千種川と揖保川に挟まれた室津湾で育
てられています。山からの豊富なミネラルが流れ込む恵まれた環境の中
でスクスクと成長した牡蠣は、種付けから1年未満という短い期間で
収穫。そのため、苦みがないさっぱりとした優しい甘みが特徴で、何個
でもパクパク味わえる美味しさです。厳しい水質検査をクリアした海域
で育てられているので、安心して堪能できます。

『今だけ！生牡蠣破格値』イベント実施概要

【実施内容】「兵庫県産 生牡蠣」を何個でも1個100円で提供

※ディナータイムのみの実施。ランチタイムでは実施しません

【実施店舗】『庄や』『大庄水産』『呑兵衛』『満天酒場』『やる気酒場』
の合計159店舗

※実施店舗一覧ページをご確認ください

https://www.daisyo.co.jp/whatsnew/fest_shop.php?fest_id=14780

【実施日】2025年6月1日(日)より、6月30日(月)までの期間限定



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@daisyo.co.jp

板前がやるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中