

昭和48年創業『庄や』が 7/1夏の新グランドメニュー開始！ テーマは「涼」と「スタミナ」

板前が提案する“酒に合う”夏のつまみ



暑さを吹き飛ばすスタミナ料理から、涼感あふれるさっぱりとした一皿まで夏のつまみが勢ぞろい。

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』106店舗にて、2025年7月1日（火）より夏の新グランドメニューの提供を開始します。『庄や』は、昭和48年（1973年）の創業より親しまれる「刺身盛り合わせ」「煮込み」「焼き鳥」の三大名物とともに、板前が季節ごとに楽しめる真心こもった手づくりの“酒に合う”料理を年に3回、提案しています。今回の夏メニューでは、お客様を“笑顔”で“健康”にしたいという『庄や』の想いを原点に、“涼”と“スタミナ”をテーマにした料理21品を新たに追加、全91品を提供。「スタミナまぐろ爆弾(550円)」「いわし梅しそ天(390円)」「ジンギスカン(680円)」など、暑さを吹き飛ばすメニューが勢ぞろいです。もちろん全品大衆価格。『庄や』ならではの板前仕込みの酒場料理を、キンキンに冷えた樽生ビールや日本酒と一緒に、ぜひ。

※表示価格は全て税込

“涼”と“スタミナ”感じるメニューが勢ぞろい！



▲「とりわさ (390円)」



▲「スタミナまぐろ爆弾 (550円)」



▲「ジンギスカン (680円)」

涼を感じる一皿から、暑さに負けないスタミナメニューまで、新メニュー 21品が加わった全91品を夏のメニューとして提供します。

“涼”を味わいたいときにぴったりなのが、「とりわさ (390円)」と「いわし梅しそ天 (390円)」。「とりわさ」は、鶏むね肉のたたきにわさびを添え、甘口の刺身醤油でさっぱりと味わう一皿。火照った体にやさしく染み渡る、清涼感あふれる一品です。「いわし梅しそ天」は、脂ののったイワシを梅肉と大葉で包み、サクサクに揚げた一品。イワシの旨味に、梅とシソの爽やかさが調和します。使用する魚は、グループ会社で豊洲の老舗仲卸「米川水産」(※) が目利きしたもの。鮮度抜群の素材を板前が丁寧に仕上げます。

“スタミナ”メニューも充実のラインナップ。「スタミナまぐろ爆弾 (550円)」は、マグロブツに、納豆・オクラ・長芋などのねばねば食材を合わせた、夏のパワーフード。卵を絡めてかきこめば、さっぱりしながらもエネルギーが湧いてくる一皿です。「ジンギスカン (680円)」は、味付きラムショルダーとたっぷりの野菜を鉄板で香ばしく焼き上げます。噛むほどに旨みが広がり、自然と箸が進みます。「レバニラ炒め (480円)」は、豚レバーとニラを特製焼きダレでサッと炒めた王道スタミナ料理。パンチのある味わいが食欲をぐっと引き立てます。さらに、『庄や』の三大名物「焼きとり」に新たに店舗で串打ちする「レバー (1本160円)」が加わり、全10種の串が楽しめるようになりました。その他、「イカミミとワカメの酢の物 (390円)」「揚げ茄子にんにくソース (390円)」など、夏の酒席を引き立てるつまみを用意します。

※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

全国の銘酒で、夏の酒場をさらに楽しもう！

『庄や』では、料理に寄り添う酒のラインナップにもこだわっています。強い絆で結ばれた全国の名門蔵元より、選りすぐりの日本酒を常時20種以上用意。7月より、新たに福島県会津若松市の榮川酒造の「榮川 特別純米酒 (一合950円)」と、岩手県盛岡市の酒造あさ開の「あさ開 純米大辛口 水神 (一合950円)」の2種が加わります。「榮川 特別純米酒」は、福島の酒米「美山錦」で仕込んだ、穏やかな香りでコク深い純米酒。ぶりカマ焼きやさば塩焼き、肉料理など、素材の旨みが際立つ料理との相性が抜群です。「あさ開 純米大辛口 水神」は、米本来の味わいがしっかりと活きた“味のある辛口純米”。「煮込み」や「焼きとり」とともに楽しめば、酒場ならではの粋なひとときが広がります。



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：都筑 (つづき)
TEL: 03-5764-2270 Mail: koho-info@daisyo.co.jp

板前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中