

7月の『庄や』は夏野菜が主役!! 板前仕立ての限定メニュー8品が 101店舗で7/1から味わえる

旬の味を楽しむ日本の食文化を次世代へ



▲ 夏野菜そのものを活かしたメニューがずらり

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』101店舗にて、旬の素材を活かした7月限定の「旬メニュー」を提供開始します（一部の店舗を除く）。提供期間は2025年7月1日（火）から2025年7月31日（木）までの1か月間限定です。

7月は、とうもろこしやゴーヤ、冬瓜といった夏野菜が主役のメニューに加え、旬を迎えるカンパチや夏の定番うなぎを使用した料理8品を提供します。

『庄や』が毎月お届けする旬メニューには、日本ならではの食文化を次の世代へ伝えたいという思いが込められています。「四季の恵みを味わい、食を通じて健やかな日々を送る」。そのような日本の食習慣を、今後も『庄や』は大切にしていまいります。



▲ とうもろこし 刺身 (450円)



▲ 冷しだし 冬瓜煮 (420円)

さらに、『庄や』自慢の魚料理も忘れてはいけません。グループ会社である、豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」より直送で仕入れる、旬の勘八（カンパチ）はとにかく鮮度抜群。板前が手際よく捌く「勘八刺身（650円）」は、コリコリと歯切れがよく、爽やかな旨味が広がる、暑い季節にぴったりの一皿です。

夏の定番の“鰻”は、ふっくらした食感と甘めの味付けでやさしく体を整えてくれる鍋料理「柳川小鍋（680円）」と、香ばしいタレが食欲をそそる「串焼き（1本500円）」で提供します。

庄やで夏野菜を存分に楽しもう

7月の旬メニューは、夏野菜を使ったメニューが目白押し。夏の太陽の恵みをたっぷり受けて育った「とうもろこし（450円）」は、刺身または天ぷらで提供します。群馬県の農家さんから届く、粒皮が柔らかい“ゴールドラッシュ”という品種のフレッシュなとうもろこしを、生のまま刺身で食せば、シャキッとした歯ごたえと素材本来の自然な甘みが味わえます。板前がサクッと揚げた天ぷらなら、火が入ることでまたぐっと甘みを感じられます。

「冷しだし 冬瓜煮（420円）」と「ゴーヤお浸し（400円）」にも注目です。冬まで長持ちすることから名付けられた“冬瓜（トウガン）”も実は夏が旬。丁寧に下ごしらえし、ほろほろに炊き上げます。火照った体に、しっかり冷やした冬瓜と染みた出汁がたまりません。栄養満点のゴーヤは、サッと素揚げし鰹で出汁を取ってお浸しに。夏らしい苦みが魅力の大人のおつまみです。

そのほか、ふくよかな香りが口いっぱい広がる「産直生もぎ枝豆 茹で 又は 焼き（600円）」や、おろし生姜が決め手の「茄子の生姜焼き（480円）」を用意。いずれも素材本来の味を楽しめるメニューです。

※表示価格は全て税込



▲ 勘八（カンパチ）刺身 (650円)

季節の味と一緒に楽しむ厳選日本酒



料理に合わせたい夏酒として、新潟・菊水酒造「菊水 涼風 本醸造（一合800円）」と、福島・大七酒造「大七 純米生酏 爽快冷酒（一合750円）」の2種類を厳選しました。

「菊水 涼風 本醸造」は、白ワインに多く含まれる酵母を使用した、酸味と甘味のバランスがよい日本酒。「冷しだし 冬瓜煮」や「ゴーヤお浸し」などと一緒に、よく冷やして飲むのがオススメです。「大七 純米生酏 爽快冷酒」は、爽やかで落ち着いた香り、食事を引き立てる純米酒です。ライトな口当たりで、「鰻 柳川小鍋」や「鰻 串焼き」といった、旨味やコクが際立った料理との相性が抜群です。

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@daisyo.co.jp

板前がいるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中