

魚を食べて夏バテ知らず 8月限定メニューでカラダ整えよう!! 『庄や』100店舗で8/1から提供開始

暑いときこそ、庄やでスタミナチャージ



▲ 板前が仕立てる夏に味わいたい魚料理3品

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』100店舗にて、8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8月1日（金）から2025年8月31日（日）までの1か月間限定です。

『庄や』は、古くから日本に息づく“旬を楽しむ文化”と“お客様の健康”を大切にしています。暑さで体力を消耗しやすいこの時期だからこそ、食事ですっかり調子を整えてほしい。8月はそんな想いを込め、カワハギやタチウオなど、特に良質なたんぱく質を含む魚料理を中心に、板前が腕を振るう全8品をラインナップします。旬の素材を活かした料理ですっかり栄養をとり、夏バテ知らずでこの夏を乗り切りましょう。



カワハギ 刺身



カマス 開き焼き

3種の魚料理でスタミナチャージ！

魚は、疲労回復に欠かせない良質なたんぱく質が豊富に含まれ、栄養が偏りがちな夏こそ積極的に食べたい食材です。魚料理を十八番とする『庄や』の8月旬メニューでは、カワハギ・カマス・タチウオに注目です。

まずは、「カワハギ 刺身（680円）」。夏の時期に身の脂のりが増すカワハギは、板前が薄造りに仕立てます。こりこりとした歯ごたえが心地よく、噛むほどに広がる上品な甘味がたまりません。濃厚な肝を醤油に溶いて一緒に味わえば、まろやかなコクがプラスされ格別です。

古くから「焼いたカマスで飯一升食べられる」と言われていたほど、旨い魚として知られるカマス。一夜干しにすることで旨味がぎゅっと凝縮された「カマス 開き焼き（750円）」で提供します。板前が絶妙な火加減でパリッと焼き上げます。脂がジュワっとにじみ出る柔らかい白身と、香ばしい皮目が日本酒によく合います。



太刀魚の煮付け



若鶏と夏野菜の南蛮漬け

「太刀魚の煮付け（680円）」は上品な旨味の太刀魚を、甘めの煮汁でふくら炊き上げた一品です。添えた揚げナスとオクラ、そして針生姜で夏を感じる味わいに。とろけるような身の旨味に、濃い目の味付けがよく絡み、お酒もご飯も進みます。魚料理以外にも、思わず箸が止まらなくなるスタミナメニューを用意します。「若鶏と夏野菜の南蛮漬け（480円）」は、鶏もも肉をミニトマトやズッキーニなど彩り豊かな夏野菜と一緒に、甘酢タレで和えたメニュー。ほどよい酸味が疲れた体に染み渡ります。

その他、外はサクッと中はホクホクに揚げた「国産スタミナにんにく揚げ（500円）」や「生もぎ枝豆（480円）」、栄養満点の「ゴーヤの天布羅（420円）」、「鰻 あて巻き（一本380円）」をあわせ、全8品を用意します。

※表示価格は全て税込

季節の料理と一緒に楽しむ期間限定の夏酒



料理に合わせる夏酒として、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種類を期間限定で用意。

「菊水 涼風 本醸造」は、爽やかな甘酸っぱさとジューシーな味わいが特徴。「カマス 開き焼き」や「若鶏と夏野菜の南蛮漬け」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、しっかりとした旨味に清涼感と軽快な酸味がアクセントになった純米酒。「カワハギ 刺身」や「生もぎ枝豆」などと相性抜群。素材の味が引き立ちます。

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：古村(ふるむら)
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