

柏で31年続く老舗酒場がリニューアル!! 『庄や』柏西口店にて9/30(火)から 三大名物“半額” & ハイボールは99円

日本が誇る居酒屋文化を未来へ!!



▲ 開放的な店構えに生まれ変わった『庄や』柏西口店

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、千葉県柏市の板前がいた町の酒場『庄や』柏西口店を全面改装し、リニューアルオープンします。これを記念し、第一弾として、2025年9月30日（火）～10月2日（木）の夜限定で「刺身盛り合わせ」「煮込み」「焼きとり」の三大名物“半額”イベントを実施。第二弾では10月3日（金）～4日（土）の2日間、昼限定で「庄や刺身定食（通常1280円・税込）」を500円引きの780円（税込）で提供します。

『庄や』は創業50年以上、板前による手づくり料理と人と人とのつながりを大切に、地域のお客様に支えられてきた大衆酒場です。柏で31年続く柏西口店の改装では、創業当時の趣きを再現した懐かしさ漂う内装に一新。1階には古民家を思わせる土間や大きな囲炉裏席を設けました。外からは酒場の賑わいがのぞける開放的な間口を整え、昭和の時代から続く日本の酒場文化を令和に伝えています。

■ 開店記念イベント詳細

【実施店舗】『庄や』柏西口店 限定

【実施概要】

〈第一弾〉 ディナータイム限定“三大名物”が半額

実施期間：2025年9月30日（火）～10月2日（木）17:00～23:00

・刺身盛り合わせ「大漁盛り〈八種〉」通常一人前1500円を半額の750円で提供

・刺身盛り合わせ「沖盛り〈五種〉」通常一人前1200円を半額の600円で提供

※注文は全て2人前から

・「焼きとり 五本盛り」通常750円を半額の375円で提供

※単品は半額対象外

・「煮込み」通常390円を半額の195円で提供

さらに、「ブラックニッカハイボール」を何杯飲んでも1杯99円で提供

〈第二弾〉 ランチタイム限定「庄や刺身定食」通常1280円を500円引きの780円で提供

実施期間：2025年10月3日（金）～10月4日（土）11:00～15:00



■ 板前の手づくり料理にこだわり半世紀

『庄や』は昭和48年（1973年）の創業以来、板前の手づくり料理と真心の接客にこだわってきました。三大名物は、旬の鮮魚を盛り込んだ「刺盛り」、創業当時から変わらぬ「煮込み」、一本一本丁寧に焼き上げる「焼きとり」。時代を超えて愛される酒場料理を、大衆価格で提供しています。中でも『庄や』の真骨頂は新鮮な魚料理。グループ会社である創業89年の豊洲仲卸「米川水産」が、全国の漁場や漁師から仕入れる天然鮮魚を、加工場を通さず市場から店舗へ直送します。よりお値打ちで、新鮮なうちに提供できるのは、全国100店舗以上の『庄や』全店に板前がいるから。日々魚と向き合い、刺身や焼物、煮物、揚げ物と多彩な料理に仕上げます。



▲『庄や』名物の刺身の盛り合わせ
(写真は「沖盛り〈五種〉」4人前)

■ これだけでも価値がある!!伝統酒蔵の銘酒たち

日本酒は『庄や』と強い絆でむすばれた伝統酒蔵の銘柄を常時20種以上取り揃えます。秋田の豊かな自然で育った酒米で仕込む秋田酒造の限定酒「高清水 純米吟醸 地蔵田（一合800円）」や、東京で300年以上の歴史を持つ小澤酒造の「澤乃井 純米 大辛口（一合780円）」などをラインナップ。樽生ビールはキレのある「アサヒスーパードライ」と、まろやかな「アサヒ生ビール マルエフ」（各中生550円）を揃えます。この他、酎ハイ・サワー・ハイボール（350円～）など、酒場の定番も充実しています。



■ 『庄や』 柏西口店 詳細

◆所在地：千葉県柏市旭町1丁目1-1 K&Kビル1～3階

◆電話：04-7147-4148

◆営業時間：通常11:00～翌3:00

※10/4までは営業時間が異なります。ご注意ください。

・9月30日（火）～10月2日（木）17:00～23:00

・10月3日（金）～4日（土）11:00～23:00

◆客席数：117席（坪数：98.4坪）

◆想定客単価：3000円



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