

秋の『庄や』は絶対“サンマ”!! 全国99店舗、10月限定メニュー 全9品を10/1から開始

生サンマの刺身・塩焼き!これぞ『庄や』の真骨頂!!



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』99店舗にて、10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10月1日（水）から2025年10月31日（金）までの1か月限定。『庄や』は創業より、古くから日本に息づく「旬を楽しむ文化」を大切に、毎月その季節ならではの料理を提供しています。10月は旬の盛りを迎える鮮度抜群のサンマの刺身や塩焼きが特にオススメ。このほか、出汁をいかした秋野菜のメニューなど、板前仕込みの全9品を揃えます。秋の味覚を味わうなら、ぜひ『庄や』へ。



▲生さんま 刺身 (650円)



▲秋鮭と木の子のガーリックバター焼き (650円)

鮮度抜群のサンマをはじめとした、秋の味覚を堪能しよう！

旬真っ盛り、脂がのりにのった鮮度抜群の生サンマは刺身(650円)がイチオシ。グループ会社で創業89年を誇る豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が全国から水揚げされたものを目利きし、加工場を通さずに店舗へ直送。板前が新鮮うちに捌くことで、とろける舌触りと深いコク、お酒がすすむ味わいをリーズナブルに堪能できます。また、サンマの香ばしさを存分に味わいたい方には、定番の塩焼き(750円)で提供します。

さらに、ビールのお供におすすめなのが「秋鮭と木の子のガーリックバター焼き(650円)」。ホイルで包みこみ旨みを閉じ込めた贅沢な一皿で、ジューシーで風味豊かな仕上がります。

出汁をいかした秋野菜の料理も用意します。「蕪(かぶ)の風呂吹き(450円)」は、やわらかく炊いたカブに柚子味噌を添えた、やさしい味わい。「秋野菜の冷や浸し(550円)」は、ナス、レンコン、しいたけ、さやいんげん、それぞれの食感の違いが楽しめます。

このほか、「木の子 天布羅盛り合わせ(550円)」「殻付き銀杏 塩煎り(450円)」「しいたけ 七味マヨ焼き(450円)」「カリッとおさつスナック(380円)」の全9品を揃えます。

※本文中の表示価格は全て税込み。※旬メニューは、天候や市場の状況により商品内容を急きょ変更する場合があります。



▲蕪の風呂吹き (450円)



▲秋野菜の冷や浸し (550円)

おすすめ日本酒で秋の味覚がますます美味しく



旬メニューに合う日本酒2種を用意します。「陸奥八仙 緑ラベル 特別純米(一合900円)」(青森・八戸酒造)は、江戸時代から秋の風物詩として親しまれる“ひやおろし”と呼ばれる日本酒です。ひと夏熟成させることで爽やかさとまろやかさが調和。フルーティーな味わいが「生さんま 刺身」や「蕪の風呂吹き」の繊細な風味を引き立てます。「澤乃井 純米 銀印(一合650円)」(東京・小澤酒造)は、低精白米で醸造し、米の旨味とコクを引き出した純米酒です。すっきりした飲み口の奥に豊かな味わいが広がり、「さんま塩焼き」「秋鮭と木の子のガーリックバター焼き」と相性抜群です。

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

板前が知るWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中