

今だけ!! 冬の味覚『庄や』にズラリ! 11/1よりフグ・アンコウ・カキなど 限定メニュー9品を96店舗で開始

板前の技でつくる“初冬”のつまみ



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』96店舗にて、11月限定の「旬メニュー」全9品の提供を開始します（一部の店舗を除く）。フグ、アンコウ、カキなど冬に本番を迎える味覚を中心に、刺身・焼き・揚げ・蒸しなど、多彩な調理法で仕上げます。提供期間は2025年11月1日（土）から2025年11月30日（日）までの1か月間限定。『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板前仕込みの料理を提供しています。今しか味わえない味覚を、ぜひ。



▲ふぐー夜干し焼き (680 円)



▲あんこう唐揚げ (580 円)

冬を代表する味覚を板前の技で楽しもう！

本格的な冬を迎える季節、板前の技が光る旬のつまみを用意します。中でもオススメは、「西のふぐ、東のあんこう」と並び称される冬を代表する味覚。「ふぐー夜干し焼き (680円)」は、干すことで旨みを凝縮させたフグを、しっとりと焼き上げます。噛むほどに上品な甘みが広がり、日本酒と相性抜群です。「あんこう唐揚げ (580円)」は、コラーゲン豊富で淡泊ながらも深いコクが特徴。衣はサクッと軽く、熱々の身はふっくらと弾力があり、ジューシーな仕上がりです。

『庄や』お得意の刺身では、「にしん炙り刺し (550円)」。脂が乗ったニシンの皮目だけを香ばしく炙り、濃厚な旨みを引き出します。とろけるような甘みが口いっぱいに広がる一品です。同じく、冬を代表するカキは、ビールがすすむ「牡蠣とチンゲン菜のオイスターソース炒め (680円)」と「牡蠣ベーコン串焼き (1本 380円)」をラインナップします。

この他、「蒸シアワビ 肝バター醤油 (780円)」「蓮根の海老すり身 はさみ揚げ (550円)」「いかと里芋の煮ころがし (450円)」「白菜の水キムチ (380円)」の全9品を揃えます。



▲にしん炙り刺し (550 円)



▲牡蠣とチンゲン菜のオイスターソース炒め (680 円)



『庄や』といえば、全国蔵元より直送の銘酒の数々。冬の味覚にとびきり合う日本酒も用意します。1年間低温貯蔵した新潟県・八海醸造の「純米大吟醸八海山 しぼりたて原酒 越後で候 (一合950円)」は、まろやかさと深みが特徴。旨味が凝縮したコク深い「ふぐー夜干し焼き」や濃厚な「蒸シアワビ 肝バター醤油」と相性抜群です。また、秋田県・秋田酒類製造の「高清水 新酒 初しぼり (一合650円)」は、みずみずしくフレッシュな味わい。脂ののった「にしん炙り刺し」や「あんこう唐揚げ」などと、新酒ならではの軽やかな酸味がマッチします。

※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ぎ変更する場合があります。
※「高清水 新酒 初しぼり」は、入荷次第 (11 月中旬予定) での販売開始となります。

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