## PRESS RELEASE

**2** DAISYO

報道関係 各位

2025年11月1日 株式会社大庄

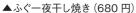
# 今だけ!! 冬の味覚 『庄や』 にズラリ! 11/1よりフグ・アンコウ・カキなど 限定メニュー9品を96店舗で開始

#### 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。







### 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。「ふぐ一夜干し焼き(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白ながら 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)」。脂が乗った二シ 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、「蒸しアワビ 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「ふぐ一夜干し焼き」や濃厚な「蒸しアワビ 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きょ変更する場合があります。 ※「高清水 新酒 初しばり」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



