

南浦和駅前で39年！昭和から続く『庄や』 11/19創業当時の趣きにリニューアル 刺身・生ビール“半額”の2日間!!

期間中、ハイボール1杯39円！ 銘柄日本酒が一合500円！



株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、2025年11月19日（水）、板前がいる町の酒場『庄や』南浦和店を全面改装し、リニューアルオープンします。オープンを記念して、2025年11月19日（水）・20日（木）の2日間限定で、名物の刺身盛り合わせ「沖盛り〈五種〉」（通常1人前1200円）を半額の600円で、「アサヒスーパードライ 中生」（通常1杯550円）を半額の275円で提供するイベントを実施します。加えて、期間中は地域の皆様へ感謝を込めたハイボールを1杯39円、日替わりで銘柄日本酒3種を各一合500円で提供します。

『庄や』は創業50年以上、板前による手づくり料理や人と人とのふれあいといった“ぬくもり”を大切にしてきました。39年続く南浦和店の改装では、創業当時の趣きを再現した昭和から続く老舗酒場らしい内装に一新。のれんをくぐれば、古民家を思わせる土間と、調理場を一望できる開放的なカウンターが広がります。『庄や』は、昭和から受け継がれる日本の酒場文化を令和の時代へとつないでいきます。

リニューアルオープン記念“半額”イベント詳細

【実施店舗】『庄や』南浦和店 限定

【実施期間】2025年11月19日(水)・11月20日(木)

【実施概要】

- ・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2人前からです
- ・「アサヒスーパードライ 中生」通常1杯550円を半額の275円で提供

2日間限定!新装開店記念



さらに、イベント期間中は「ブラックニッカクリア」ハイボールが何杯飲んでも1杯39円。グランドメニューやおすすめで提供する多彩な日本酒の中から厳選した、日替わり3種を各一合500円で提供します。

※本文中の表示価格は全て税込み

板前の手づくり料理にこだわり半世紀

『庄や』は昭和43年(1968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



▲『庄や』と強い絆でむすばれた銘柄地酒たち

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。その他、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』南浦和店 詳細

- ◆所在地: 埼玉県さいたま市南区南本町1丁目2-13 三貴ビル2階
- ◆電話: 048-866-4987
- ◆営業時間: 17:00~翌3:00
- ◆定休日: 年中無休
- ◆客席数: 78席(坪数: 48.4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: 都筑(つづき)
TEL: 03-5764-2270 Mail: koho-info@daisyo.co.jp

板前がいるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中