

寒ブリ、寒ヒラメ、ハゼに真タラ!!

冬の味覚そろい踏み

『庄や』98店舗で12月限定料理9品が新登場!

酒ツウもよろこぶ日本酒と一緒に楽しもう!



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』98店舗にて、12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）。寒ブリ、寒ヒラメなど寒さとともに旨みの増す旬の味覚を中心に、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12月1日（月）から2025年12月31日（水）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。冬ならではの旨みを、この機会にぜひ。



▲寒鰯 照り焼き (750円)



▲ハゼと舞茸 天布羅 (550円)

照り焼き、天布羅、刺身！ 旬の味覚を板前の技で

寒さがいっそう深まる12月は、板前の技が光る旬の味覚を用意します。中でもオススメは、冬の恵みを堪能できる3品。「寒鰯 照り焼き(750円)」は、脂がのった寒ブリを甘辛いタレでふっくらと焼き上げ、旨みを引き立てた一皿です。「ハゼと舞茸 天布羅 (550円)」は、軽やかな衣の中に、ハゼの上品な味わいと舞茸の香りが広がります。サクサクとした食感をダイレクトに楽しめる塩、香りをいっそう引き立てるツユと、お好みで。「真鰯 バター炒め (580円)」は、真鰯のやわらかな身にバターのコクが絡み、思わず箸とお酒が進む冬らしい味わいに仕上げます。

『庄や』が得意とする刺身では、「寒平目 薄造り (780円)」をご用意。ほどよく締まった身の甘みと上品な旨みが、噛むほどに広がる一品です。

この他、「ふぐ唐揚げ (550円)」「風呂吹き大根 肉味噌 (380円)」「ねぎの肉巻き照り焼き (480円)」「牛ごぼうの柳川 (550円)」「茹でたてブロッコリーとカリフラワー (550円)」の全9品を揃えます。



▲真鰯 バター炒め (580円)



▲寒平目 薄造り (780円)



『庄や』と切っても切れないのが、全国の蔵元から直送されるこだわりの日本酒。12月の旬メニューに合う2種の銘酒を用意します。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、1年間の低温貯蔵でまろやかさと深みが増した一本。タレと脂の旨みが際立つ「寒鰯 照り焼き」や、コク豊かな「真鰯 バター炒め」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。上品な甘みの「寒平目 薄造り」や、サクッと軽やかな「ハゼと舞茸 天布羅」と、新酒らしい軽やかな酸味が調和します。

※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。

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