

# PRESS RELEASE

報道関係 各位



2025年12月16日  
株式会社大庄

## ついに銀座に降臨！ 旨い魚を知る大人が集う本格板前居酒屋 『お魚総本家』12/17オープン

板前が魅せる「かつお藁焼き」が絶品すぎる！



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12月17日（水）、東京・銀座に、本格板前居酒屋『お魚総本家』銀座店をオープンします。「腕に、魚に、こだわり抜く」をコンセプトに掲げる『お魚総本家』は、熟練の板前が腕を振るい、魚の旨さを最大限に引き出す“大人のための”本格海鮮居酒屋です。6店舗目となる今回の出店は、美食と文化が集まる銀座への満を持しての進出です。当店の最大の魅力は、全国の漁港から毎日40種以上を仕入れる圧倒的な鮮魚のラインナップと、板前の確かな技術です。刺身や寿司はもちろん、煮物、焼き物、揚げ物など、素材に合わせた最適な調理法で提供。中でも土佐名物の「かつお藁焼き（わらやき）」は、目の前で板前が豪快に炎をあげて焼き上げるライブ感と、芳醇な燻製香が力強い味わいを引き立てる逸品で、「必ず食べるべき」と評判の一皿です。さらに、全国の蔵元から厳選した限定酒を含む24種の日本酒を用意。スタッフが料理に合わせて最適な一本を提案。魚料理の魅力を一層引き立てる、格別の食体験を届けます。

※本文中の表示価格は全て税込み

## 『腕に、魚に、こだわり抜く』を体現した「藁焼き（わらやき）」は必食

『お魚総本家』の数々の料理の中でも、特に「土佐名物 かつお藁焼き」（1500円）は必食です。カツオは、最も脂がのっているといわれる高級ブランドとしても名高い“東沖での一本釣り”のみを使用。板前が藁焼きの本場・土佐（高知）で習得した技にて豪快に焼き上げます。カウンター席に囲まれた焼き台を舞台に高く上がる炎で焼き上げる板前の姿はライブ感あふれ、まさに圧巻。ひと切れ頬張れば、凝縮された魚の旨味と藁の燻製香が相まって、その美味しさに感動するはず。さらに、珍しい「生本鮪 藤焼き」（1850円）と「一本穴子 藤焼き」（1400円）もラインナップします。



▲板前が絶妙な塩加減と火加減で豪快に炙る



▲土佐名物 かつお藁焼き（1500円）



▲生本鮪 藤焼き（1850円）



▲一本穴子 藤焼き（1400円）

## ツウの食べ方が出来る「一本魚」は外せない



▲粋なスタッフが「一本魚」を桶に盛って客席を回る

見逃せないのが、その日入荷した旬の鮮魚を丸ごと一本注文する「旬の一本魚」（各種目安4000～6000円／1尾）。冬の季節は、金目鯛やノドグロなどがオススメです。鮮魚は、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目利きして仕入れた天然物。加工場を通さず市場から店舗へ直送するため、鮮度は折り紙付きです。刺身や寿司はもちろん、煮付け・炉端焼き・天ぷらなど、素材を最大限に生かす調理法で提案します。「半身は煮付け、半身は塩焼き、アラは味噌汁で」などのわがままなオーダーにも、板前が腕を振るって応えます。



▲金目鯛のお造り



▲ノドグロの塩焼き

極上の魚料理には、間違いない日本酒を合わせる

板前の技が光る繊細な魚料理には日本酒はかかせません。全国の蔵元から厳選した日本酒の数々も『お魚総本家』の魅力の一つです。「獺祭」「陸奥八仙」「出羽桜」など日本酒を飲み慣れていない方から、「大七」「鶴齢」「刈穂」「あさ開」など、通の方まで満足させる“間違いない”ラインナップ。魚料理と日本酒に精通したスタッフが相性を考え、銘柄や飲み方まで日本酒の楽しみ方を提案します(日本酒は90ml・480円～、180ml・900円～量が選べます)。蔵元の酒造りへの想いとともに味わうのもまた一興です。日本酒は、杉で作った酒器で提供。日本酒の風味に木の香りが融合し、さらに良い気分にさせてくれます。



▲日本酒は全国の伝統蔵元から選りすぐったラインナップ

莊厳な木彫りの看板と、白のれんが極上の魚の世界へ誘う



▲空中回廊として再整備が進む東京高速道路の高架下に構えます

『お魚総本家』銀座店は、JR新橋駅・銀座口から徒歩2分の立地。ガラス張りの店頭からは、豪快に『藁焼き』を行う板前の姿や、『一本魚』を桶に入れて客席を回るスタッフの様子が見え、道行く人の食欲と好奇心を誘います。木彫りの看板と白のれんが迎える莊厳な入口の先には、広々としたテーブル席と、焼き台を囲む臨場感あるカウンター。仕事帰りの一杯、友人同士の集まり、家族での食事、大切な人とのデートまで、あらゆるシーンに寄り添い、肩肘張らずに「一流の魚料理」と「一流のおもてなし」を体験できます。また、2階のゆつたりとした個室は、会食や接待などに最適です。



## ■新店舗『本格板前居酒屋 お魚総本家』銀座店

- ◆所在地: 東京都中央区銀座8丁目3番先 西土橋ビル1階・2階
- ◆電話: 03-6264-6451
- ◆営業時間: 17:00~翌3:00 〈日曜・祝日〉17:00~23:00

- ◆定休日:年中無休
- ◆客席数:129席(112.9坪)
- ◆客単価:5000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](mailto:koho-info@daisyo.co.jp)



店舗の魅力を  
**YouTube**で配信中