

冬は板前仕込の魚がうまい!! 寒ブリ、サワラ、フグに白子 『庄や』99店舗で1月限定冬の味覚!

1月ならではの日本酒にも注目!!



▲ 今楽しみたい冬の味覚が勢ぞろい!

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』99店舗にて、1月限定の「旬メニュー」全9品の提供を開始します（一部店舗を除く）。寒ブリ・サワラ・フグなど、寒さ厳しいこの時期にこそ旨味を増す魚を、板前が腕を振るって刺身・煮る・焼く・揚げるといった多彩な調理法で仕立てます。提供期間は2026年1月10日（土）から2026年1月31日（土）までの期間限定。『庄や』は創業以来、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味覚を板前仕込の料理として提供しています。冬の味覚を、ぜひこの機会にお楽しみください。

※本文中の表示価格は全て税込み。

※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。

刺身・焼物・揚げ物！冬の味覚を板前の技で



▲ 寒鰯 刺身

脂のりが増すこの時期のブリは、刺身で食べるのがイチオシです。「寒鰯 刺身（650円）」は口に運ぶと、きめ細かな身から上質な脂が広がり、甘みと旨味をダイレクトに感じられます。ブリは、グループ会社である豊洲の老舗仲卸「米川水産」が目利きして仕入れたもの。チェーン店でありながら、魚の扱いに長けた板前が各店舗に常駐しているから、加工場を通さず新鮮なうちに丸のまま各店舗へ届きます。



さわら西京味噌焼き



ふぐ唐揚げ 柚子胡椒添え

同じく冬に旨味を増すサワラは「さわら西京味噌焼き（650円）」で用意。各店舗の板前が西京味噌にじっくり漬け込み、焼き台で香ばしく焼き上げます。味噌の芳醇な香りとサワラの脂が合わさり、食欲をそそる一品です。「ふぐ唐揚げ 柚子胡椒添え（680円）」は、外はカラッと、中はふっくらと揚げました。噛むほどに広がる上品な甘みと、引き締まった身の食感がクセになる味わい。冬にこそ味わいたい酒の肴です。さらに、「鱈（タラ）白子 ポン酢（580円）」も外せません。薬味と一緒に頬張れば、とろりとなめらかな口当たりと、クリーミーで濃厚な旨味が口いっぱい広がります。お好みで「鱈白子 天布羅（580円）」も選べます。このほか、「牡蠣の玉子とじ（650円）」や「イイダコ・大根の柔らか煮（480円）」、「数の子 松前漬（480円）」、「ワカサギ南蛮漬（400円）」、「セリときりたんぽの小鍋（850円）」の、冬の味覚を楽しめる全9品を提供します。

季節の味と一緒に楽しむイチオシの日本酒



『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。1月の旬メニューと相性の良い2種の銘酒を用意します。岩手県の「あさ開 純米吟醸 干支ラベル（一合1,000円）」は、1月ならではの、干支をあしらった縁起の良い一本。酸味と甘みのバランスが良く、穏やかな吟醸香が香ばしく焼き上げた「さわら西京味噌焼き」を引き立てます。また、新潟県・菊水酒造の「菊水 にごり酒 五郎八（一合800円）」は、米の旨味と自然な甘みをそのまま楽しむにぎり酒。「ふぐ唐揚げ 柚子胡椒添え」と一緒に楽しめば、にぎり酒の濃醇なコクが相まって、より魚の旨味が引き立ちます。

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：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp

板前がWebの通場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中