

## 寒波襲来でも『庄や』に春の兆し!! 99店舗で2月限定メニュー!

酒ツウもよろこぶ日本酒と一緒に楽しもう!



▲ 板前が仕立てるこの時季に味わいたい料理

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、2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）。提供期間は2026年2月1日（日）から2026年2月28日（土）までの期間限定。

立春を迎える2月の旬メニューは、ヒラメやカレイなど、寒さ厳しい時期に旨味を増す魚から、春の兆しを感じさせる山菜や菜の花など、冬から春へと移り変わるこの季節に楽しみたい食材を揃えました。

『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みの料理として提供してきました。厳選した旬の素材を、板前が腕を振るい、調理技術を継承する多彩な調理法で仕立てます。食で季節の移ろいを楽しんでみましょう。

※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。



平目の昆布メ 塩昆布添え

## 冬から春への移ろいを『庄や』で楽しもう

まずは『庄や』自慢の魚料理から。冬に旨味を増すヒラメは、「平目の昆布メ 塩昆布添え（650円）」に仕立てます。グループ会社の老舗豊洲仲卸「米川水産」が目利きし、店舗に丸のまま直送される新鮮なヒラメを、板前が捌きひと手間かけます。昆布の旨味がしみわたった奥行きのある味わいと、噛むほどに広がる甘みが楽しめる一品です。脂ののったカレイはふっくらと炊き上げ、「カレイの煮付け（680円）」で提供。甘辛い煮汁が染み込んだ身は、ほろりとほどけ上品な白身魚の旨味が口いっぱい広がります。寒い日に、ほっと心と体を温めてくれる冬の定番料理です。



カレイの煮付け



蛤と春菊の酒蒸し

また、山海の旬を楽しむ「蛤（ハマグリ）と春菊の酒蒸し（550円）」にも注目です。ハマグリからあふれる旨味たっぷりの出汁と、春菊の爽やかな香りが重なり、春を感じさせるやさしい味わいに仕上げています。春の訪れを告げる山菜は「山菜天布羅 盛合せ（580円）」に調理します。ごみ、うど、竹の子など、素材の香りと食感を生かすため、薄衣でサクッと揚げました。「菜の花 からし和え（550円）」は、シャキッとした歯ごたえとほのかな苦み、そして辛味が心地よく調和した一品。お酒のあてにもぴったりです。このほか、「寒鱈（サワラ）の西京焼き（600円）」や「わかさぎ南蛮漬け（400円）」、「なまこ酢（580円）」、「飯蛸（イダコ） 酢味噌和え（580円）」を加えた全9品を用意します。



山菜天布羅 盛合せ

## 季節の料理と一緒に楽しんでほしい日本酒



『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。2月の旬メニューと相性の良い2つの銘酒を用意しました。岩手県の「あさ開 純米吟醸 干支ラベル（一合1,000円）」は、酸味と甘みのバランスが良い純米吟醸酒。「平目の昆布メ 塩昆布添え」と楽しめば、昆布の旨味と重なり合い、酒のふくらみを引き立てます。また、新潟県・菊水酒造の「菊水 にごり酒 五郎八（一合800円）」は、粒々とした米の口あたりと、濃厚でコクのある旨さが楽しめるにごり酒。「カレイの煮付け」と相性抜群です。甘辛い煮汁とふっくらとした身の味わいを、にごり酒のやさしい甘みと厚みがしっかり受け止めてくれます。

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@daisy.co.jp

核前がWebの酒場



店舗の魅力を  
YouTubeで配信中