

比べてください鮮度と品質 浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』 3/1からの春の宴会コースが熱い!!



株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』24店舗にて、2026年3月1日（日）から6月30日（火）までの期間「春の宴会コース」を提供します。『大庄水産』は、全国の漁場や市場から直送する圧倒的鮮度の魚介を使用した豪快な漁師料理が人気の海鮮居酒屋です。そのような『大庄水産』の2026年春のコースは、物価高騰が続く中でも、より鮮度良く価値がある魚介類をできるだけリーズナブルに楽しんでほしいという理由から、各コースの品質はこれまで以上にしながら販売価格は思い切って昨年より500円値下げ。「番屋料理コース（6000円）」「大庄丸 大漁祝コース（5500円）」「大庄水産コース（5000円）」の3コースを飲み放題付きでラインナップします。比べてみるほどにわかる、他にはない品質本位の宴会コースです。

プロが支える品質と価格！

『大庄水産』の高いコストパフォーマンスの理由は、熟練の仲買人と調理人の存在です。グループ会社であり、豊州市場の老舗仲卸「米川水産」は、創業80年以上の歴史の中で培ったネットワークを活かし、全国から質の高い魚介を仕入れることができます。さらに、グループ会社ならではの強みとして、その日の朝に獲れたばかりのものを、店舗へ直送することができます。各店舗に在籍する魚介に精通した熟練の調理人たちが店で捌くことで、余分な輸送・加工工程を挟まず、鮮度と品質を保ちながらコースの販売価格を昨年より500円値下げすることを実現しました。



▲鮮度とクオリティを支える目利きの仲買人と熟練板前たち

漁師料理を思いっきり堪能！『大庄水産』春の宴会コース



▲大庄丸 大漁祝コース (5500円・飲み放題付き)



▲番屋料理コース (6000円・飲み放題付き)



▲大庄水産コース (5000円・飲み放題付き)

ガッツリと“海鮮づくし”の宴席を楽しみたいなら「番屋料理コース」(料理7品/6000円)がおすすめ。刺身7種盛りと浜焼きに、「海老と牡蠣の土鍋蒸し」、名物メニューの「ぶっかけ寿司 こぼれ盛り」が楽しめる大満足コースです。浜焼きと刺身を気軽に楽しみたいなら、「大庄水産コース」(料理7品/5000円)がお得です。いずれの宴会コースも、「アサヒ スーパードライ」樽生ビールを含む2時間の飲み放題付きです。

※コース写真はすべて4人前のイメージ

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