

【5月限定】 技光る初夏の味覚9品登場!! 全国の『庄や』87店にて

限定日本酒2種も見逃すな!!



▲ 板前が仕立てる初夏に味わいたいメニュー

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』87店舗にて、5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5月1日（金）から5月31日（日）までです。

今月は、初鰹や稚鮎、新ごぼうなど、初夏の香りが際立つ食材を、板前が和食の技で一品一品丹精込めて仕立てます。『庄や』が毎月提供する旬メニューには、日本の「旬を楽しむ文化」を守り続けたいという想いが込められています。温暖化などの影響で季節の移ろいを感じにくくなりつつある昨今だからこそ、食を通して日本の四季を届けてまいります。

※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ぎよ変更する場合があります。



初かつお 刺身



稚鮎の天布羅

板前の技が光る、初夏の味わい

まずは『庄や』自慢の魚料理です。5月の初鯉はいよいよ旬のなごり。初物の瑞々しい味わいから、初夏の力強い旨味へと変化し、深みを増した赤身を堪能できます。初鯉は、グループ会社で創業90年の老舗仲卸「米川水産」が目利きしたものを、一尾まるごと店舗に直送。板前が捌き、「初かつお 刺身」や「叩き」（各650円）で提供します。「稚鮎の天布羅（650円）」にも注目。板前が薄衣でカラリと揚げ、稚鮎特有の爽やかな香りと、ほんのり感じるほろ苦さを引き立たせます。まさに初夏の訪れを感じる酒の肴です。



新ごぼうと穴子の柳川鍋

初夏の野菜も板前の技で調理します。柔らかく香り豊かな新ごぼうは、ふんわり煮た穴子とともに卵でとし、「新ごぼうと穴子の柳川鍋（650円）」に。穴子の旨味の中に、新ごぼうの香りと食感がアクセントになります。出汁をたっぷり含ませた「ふきと厚揚げのたいたん（450円）」は、懐かしさを感じるやさしい味わいの一皿です。その他、「太刀魚 柚庵焼き（600円）」や、「真いわしの生姜煮（二尾450円）」、「そら豆 茹で又は 焼き（各550円）」、「アスパラの肉巻き バター醤油（550円）」、「自家製 ポテトチップス（380円）」を加えた、全9品を取りそろえます。



ふきと厚揚げのたいたん

初夏の味覚には、爽やかな限定酒を！

『庄や』は日本酒でも四季を届けます。全国の蔵元から直送されるこの時季限定の2銘柄を用意。長野・宮坂醸造の「真澄 純米吟醸 すずみさけ（140ml550円）」は、白麴由来のほのかな酸味が「アスパラ肉巻き」など、爽やかな香りの野菜と相性抜群です。福島・大七酒造の「大七 純米生酏 爽快冷酒（140ml480円）」は、軽快な米の旨味と程よいコクが、「稚鮎の天布羅」の苦味や油分を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

板前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中