

初夏はピチピチの青魚がうまい！ 『大庄水産』23店で5月限定メニュー

限定夏酒も見逃すな！



株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平了壽）は、全国の漁場から届く魚貝を使った浜焼きや刺身、寿司を名物とする海鮮居酒屋『大庄水産』23店舗にて、5月限定の「旬メニュー」全9品を提供します（※一部店舗を除く）。青魚がぐっと旨くなる初夏。青魚を代表するアジをはじめ、真イワシや初カツオなど、この時期ならではの素材を、魚を知り尽くした職人が鮮度ド直球の旨さに仕上げます。昨今、温暖化などで季節の変化を感じる事が難しくなりつつあります。そのような時代だからこそ『大庄水産』では、「本物の鮮魚から旬の旨さをしっかり味わってもらいたい」というメッセージを伝え続けます。

※仕入れの都合により、札幌読売北海道ビル店では旬メニューの提供を行っておりません

青魚を食わずして、初夏は語れない！

初夏といえば、何と言っても青魚。5月の目玉は、5つの味わいを堪能できる「鰹 食べ比べ寿司」(780円)。この内容でこの価格は、アジ好き感涙の一皿です。創業90年を迎える豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が目利きする脂が乗りにのったアジを、職人が「握り」「炙り」「漬け」「酢炙」「たたき軍艦」の5種に仕立てます。

今が食べどきの真いわしと初カツオも必見。真いわしは、サクッと揚げて脂の旨みを閉じ込めた「真いわしフライ」(一尾450円)と、生姜の香りが食欲をそそる「真いわしの生姜煮」(550円)を用意します。

初カツオは、ガーリックをガツンと効かせた「かつおレアガーリックステーキ」(780円)に。食欲を一気に引き上げます。卵黄でコクを加えた「漁師風 かつお月見なめろう」(680円)は、酒も箸も止まらない絶品です。

この他、「タイラ貝 磯辺焼き」(580円)、「ほたるいか昆布焼き」(450円)、「しらす・新玉・茎わかめのおかかぼん酢」(400円)、「先どり生もぎ枝豆(茹で または 焼き)」(650円)など、全9品をズラリ揃えます。

※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変更する場合があります。



▲鰹 食べ比べ寿司 (780円)



▲真いわしフライ (一尾450円)



▲真いわしの生姜煮 (550円)



▲かつおレアガーリックステーキ (780円)



▲漁師風 かつお月見なめろう (680円)

初夏の味覚には夏酒！



『大庄水産』は、全国の蔵元より直送される日本酒でも初夏を盛り上げます。5月は、初夏の限定メニューに合う2銘柄を用意。長野県・宮坂醸造「真澄 純米吟醸 すずみさけ」(一合850円)は、ほのかな酸味と爽やかな口当たりが特徴。「かつおレアガーリックステーキ」や「真いわしフライ」と合わせれば、後味を軽やかにまとめてくれます。福島県・大七酒造「大七 純米生酏 爽快冷酒」(一合750円)は、湧き水のような清涼感と豊かで厚みのある味わい。「真いわしの生姜煮」や「ほたるいか昆布焼き」など、素材の旨味をしつかりと引き立てます。

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：都筑(つづき)
TEL: 03-5764-2270 Mail: koho-info@daisyo.co.jp



店舗の魅力を
YouTubeで配信中