

## 鮮度ド直球で梅雨空ふき飛ばせ！ トビウオやアユ、イワシなど全9品 『大庄水産』23店で6月限定メニュー



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、6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）。梅雨入りを迎えるこの時期に一段と旨みを増す、トビウオ、アユ、イワシ、キスなどの厳選素材を、魚を知り尽くした職人が“鮮度ド直球”の料理でお届けします。『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ほしい」という想いのもと、毎月旬メニューを提供しています。温暖化などの影響で、暦通りの四季を感じにくくなりつつある今だからこそ、『大庄水産』の旨い魚で季節を感じてください。

# 鮮度ド直球の旨さで 梅雨空なんて吹き飛ばせ!

イチオシは、梅雨のじめじめした空気も吹き飛ばす、『大庄水産』らしい豪快な「姿造り」。創業90年を迎える豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が目利きした、旬のトビウオを用意します。「飛魚 姿造り」(1280円)は、刺身とたたきを桶盛りで。軽やかな旨みに加え、この時期ならではの豊かな風味とコリコリとした食感を堪能できる一品です。

川魚のアユは、香ばしく焼き上げた「鮎の塩焼き」(750円)で提供。ほろ苦さがたまらない“大人の旨さ”が口いっぱいに広がります。

「いわし 姿造り」(580円)も、刺身とたたきの合い盛りで用意。6月のイワシは“入梅いわし(にゅうばいいわし)”と呼ばれ、1年で最も脂が乗る時期。トロのようにとろける食感と濃厚な旨味を存分に楽しめます。

キスは、上品な白身の美味しさが最大に引き立つ「きす天布羅」(550円)で提供。揚げたてサクサクの衣の中に、ふんわりとほどける繊細な味わいが広がる、初夏らしい一皿です。



▲飛魚 姿造り (1280円)



▲鮎の塩焼き (750円)



▲いわし 姿造り (580円)



▲きす天布羅 (550円)

この他、「あじなめろう 大葉包み揚げ」(480円)、「オクラ豚肉巻き天布羅」(550円)、「じゃが芋ととうもろこしバター焼き」(450円)、「生もぎ枝豆」(650円)、「あかもく山葵ぶっかけ蕎麦」(750円)など、全9品を揃えます。

※本文中の表示価格は全て税込み。



## 初夏の味覚には蔵元直送の限定夏酒!

『大庄水産』は、全国の蔵元より直送される日本酒でも梅雨の季節を盛り上げます。6月は、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。「鮎の塩焼き」と合わせれば鮎の香ばしさと苦味を、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。「いわし 姿造り」など、素材の旨味をしっ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

板前がWebの酒場



店舗の魅力を  
YouTubeで配信中