

『庄や』の旬メニューで 夏本番に備えよう!! 全国85店舗で7月限定9品

キリッと冷えた夏季限定酒をあわせて！



▲ 板前が仕立てるこの時季に味わいたいメニュー

今年も梅雨明けから“猛暑”が予想されています。

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』85店舗にて、7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7月1日（水）から7月31日（金）までの期間限定です。

7月は、旬ど真ん中の伊佐木（イサキ）や、夏にうれしいスタミナ食材の鰻など『庄や』自慢の魚料理に加え、ゴーヤや行者菜（ぎょうじゃな）など、栄養たっぷりの夏野菜が勢ぞろいします。夏本番を迎える前のこの時期だからこそ、暑さに備えて食事ですっかり調子を整えてほしい。今月はそんな想いを込め、スタミナ食材を中心に、板前が腕を振るう全9品をラインナップします。『庄や』の板前料理ですっかり栄養をとり、夏バテ知らずでこの夏を乗り切りましょう。

※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ぎよ変更する場合があります。



伊佐木 刺身



鰻串 盛り合わせ

体を整える旬の料理9品

『庄や』三大名物のひとつ、刺身。今月は旬の盛り「伊佐木 刺身（650円）」を用意します。この時期は産卵前に脂をたっぷり蓄えており、上品な甘みと濃い旨味を楽しめます。また、疲労回復に欠かせない良質なたんぱく質を含み、暑さで体力を消耗しやすい夏に嬉しい食材。伊佐木は、グループ会社であり、創業90年を迎える豊洲の老舗仲卸「米川水産」が各店舗に直送するので鮮度バツグンです。夏の定番である鰻は、蒲焼きと肝焼きをどちらも楽しめる「鰻串 盛り合わせ（620円）」に。香ばしい蒲焼きと、旨味がぎゅっと凝縮したほろ苦い肝焼きはスタミナ満点です。



ゴーヤとスパムのチャンプル



行者菜 お浸し

夏野菜にも注目。ゴーヤはビタミンCやカリウム、鉄分などを豊富に含み、美味しく夏の栄養補給ができる食材。ほどよい苦みと旨味を引き出した「ゴーヤとスパムのチャンプル（650円）」を用意します。また、スタミナ野菜である行者にんにくとニラを掛け合わせた、栄養価の高い行者菜は「行者菜 お浸し（390円）」で。シャキッとした食感と、香味野菜ならではの香りが食欲をそそります。そのほか、東京の伝統野菜であり古くから健康増進のため親しまれる「谷中生姜（420円）」や、「鮎 塩焼き（800円）」、「産直 生もぎ枝豆（580円）」、「茄子とオクラの冷浸し（390円）」「とうもろこし かき揚げ（480円）」を加えた、全9品を用意します。

夏の味覚には、爽やかな限定酒を！

今月は新潟県から夏季限定の2銘柄を用意します。石本酒造「越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸（90ml650円）」は、すっきりと味わえるロック、または爽やかなのど越しが楽しめる炭酸割りで提供。じっくりと引き出した米の旨味と透明感が、「鰻串」のコクと相性抜群です。菊水酒造「菊水 涼風 本醸造（140ml800円）」は、白ワインに多く含まれるリンゴ酸を多産する酵母を使用した、酸味と甘味のバランスがよい日本酒。爽やかな辛口が「伊佐木 刺身」の甘みを引き立てます。



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：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp

核前がWebの通場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中