

鰻に岩牡蠣に鮪など『大庄水産』で 夏を乗り切る活力つけよう! 全24店舗で7月旬メニュー開始!!



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』24店舗にて、7月限定の「旬メニュー」全9品を提供します（※）。本格的な夏を前に、しっかり活力をつけたい季節。キハダマグロ、岩ガキ、ウナギなど、夏の体づくりに欠かせない栄養満点のスタミナ食材を揃え、職人が食べれば元気が湧く一皿に仕上げます。季節ごとの旬を迎える食材は、その時季を元気に過ごすための栄養が豊富に詰まっています。『大庄水産』で“旬ならではの魚貝”を食べ、夏を乗り切る活力をつけよう!

※地域によって一部取り扱いのない商品があります

本格的な夏を前に旬の魚貝で体づくり!!

高タンパクで低脂質、鉄分やビタミンB群が豊富な赤身を、ガッツリ食べて元気をチャージしたい人にイチオシなのは「キハダマグロ 三昧」(1,250円)です。創業90年を迎える豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が目利きした鮮度バツグンのキハダマグロを用意。刺身、漬け、ぬた和え、鉄火巻きの4種を盛り込み食べ応えある一皿です。

栄養価の高さと濃厚な味わいから“海のチーズ”とも呼ばれる「岩牡蠣」(1個1,480円)。疲労回復やスタミナ増強に役立つとされるタウリンを豊富に含み、暑さに負けない体づくりを後押しする夏のご馳走です。

夏のパワーの源、ウナギは、免疫機能の維持に役立つビタミンAを豊富に含みます。「う巻き玉子」(780円)と「ミニうな丼」(680円)で、夏の栄養補給を美味しくサポートします。

加えて、「活タコの薄造りぼん酢」(1,200円)は、生タコならではの食感と甘みを存分に楽しめる一品。“生”なら、素材が持つ滋味深い味わいを余すことなく堪能できます。

この他、「魚肉ソーセージのゴーヤチャンプル」(750円)、「生もぎ枝豆(茹で または 焼き)」(600円)、「長茄子冷やし浸し」(500円)、「おくら肉巻きフライ」(500円)の全9品を取り揃えます。



▲キハダマグロ 三昧 (刺身・漬け・ぬた・鉄火巻き) (1,250円)



▲岩牡蠣 (1個 1,480円)



▲う巻き玉子 (780円)



▲ミニうな丼 (680円)



▲活タコの薄造りぼん酢 (1,200円)

※本文中の表示価格は全て税込み



キリッと夏酒で、旨さ倍増!!

7月は新潟県から夏季限定の2銘柄を用意します。石本酒造の「越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸」(90ml 650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。「キハダマグロ」の旨みを軽やかにまとめ、スッキリとした後味を演出します。菊水酒造の「菊水 涼風 本醸造」(140ml 800円)は、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良く、「活タコ」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：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で配信中