

酷暑日こそ味わいたい!! 『庄や』84店で板前の8月限定メニュー あわせるのは名門蔵元の夏酒!



▲ 板前が仕立てるこの時季に味わいたいメニュー

一年で最も暑さが厳しくなる8月。『庄や』で涼を取りませんか。

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』84店舗にて、8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8月1日（土）から8月31日（月）までの期間限定です。

今年は、最高気温40℃以上の日を「酷暑日」と呼ぶ新たな名称も制定され、より一層厳しい暑さへの備えが求められるようになりました。そこで今月は、暑い日でも箸が進むようなさっぱり食べやすいメニューや、食欲をそそる香ばしい酒場料理をラインナップ。旬を迎える江戸前の定番・コハダをはじめ、茗荷やオクラ、ズッキーニなどの夏野菜を、板前がひと手間掛けて仕上げます。『庄や』では、旬の食材を美味しく味わいながら、身体を整えてほしいという想いで、毎月旬メニューを提供。今月も『庄や』で夏の味覚を堪能してみてもはいかがでしょうか。

※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きょ変更する場合があります。



コハダと茗荷の酢味噌和え



夏に人気の特製冷奴

『庄や』で暑さを吹き飛ばそう！

まずは、涼を感じるおつまみから。

江戸前寿司ではおなじみの旬魚であるコハダは、「コハダと茗荷の酢味噌和え（550円）」に仕立てます。酢締めして旨味を引き立てたコハダと、清々しい茗荷の風味、まろやかな酢味噌が重なり、暑い日でも箸がすすむ一皿です。「夏に人気の特製冷奴（390円）」にも注目。なめらかな絹豆腐に、オクラとめかぶ、そして茗荷や大葉、かいわれ大根などの薬味をこぼれるほどたっぷりと乗せました。ねばねば食材の食感と爽やかな薬味の香りが心地よく、さっぱりとしながらも満足感のある夏にぴったりの一品です。



イワシ蒲焼き



茄子の生姜焼き

食欲をそそる香ばしいメニューもこの夏のおすすめです。脂ののったイワシは、板前が手際よく開き、ふっくらと焼き上げ「イワシ蒲焼き（480円）」に。お好みで山椒をかければ、爽やかな香りと心地良いしびれが広がり、香ばしい蒲焼きの旨味を引き立てます。旬の茄子は生姜が利いた特製タレを絡め「茄子の生姜焼き（450円）」にします。とろけるような食感で、シャキッとした針生姜と一緒に食べるのがおすすめです。その他、「産直 生もぎ枝豆（580円）」や「夏野菜の天布羅盛り合わせ（480円）」、「オクラ肉巻きフライ（480円）」、「里芋とイカの煮っころがし（550円）」、「鰻と胡瓜のあて巻き（1本380円）」を加えた、夏の酒場を彩る全9品を用意します。



夏の味覚には、爽やかな限定酒を！

今月は新潟県の蔵元から2種類の夏酒を用意します。石本酒造「越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸（90ml650円）」は、炭酸割りで楽しむのがおすすめ。じっくりと引き出した米の旨味と、炭酸のしゅわっと爽快感な飲み口が、「コハダと茗荷の酢味噌和え」の酸味と相性抜群です。菊水酒造「菊水涼風 本醸造（140ml800円）」は、酸味と甘みのが調和したキレの良い一本。爽やかな辛口が「イワシ蒲焼き」の甘辛いタレを心地よく流してくれます。

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@daisyo.co.jp

板前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中