

暑い日は、鰻に、鱧に、鰯で活力!! 『大庄水産』24店で8月限定メニュー 名門蔵元の夏限定酒も呑める!



40℃を超える『酷暑日』が発生するとの予報がある2026年8月。

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平了壽）は、浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』の24店舗で、2026年8月1日より31日まで“夏を元気に過ごす! 8月限定メニュー”を提供します（※）。ビタミンAが豊富な鰻をはじめ、良質なタンパク質を多く含む鱧（ハモ）や豆アジなど、夏の栄養補給に最適な旬魚を取り入れた、猛暑や酷暑に勝つためのメニュー9品。また、各店舗ではLINE公式アカウント友達登録で、これらの限定メニューがお得に楽しめるクーポンも配布します。さらに、食が進むこと間違いなしの夏限定の爽やかな日本酒2種も同期間で用意します。ぜひ、この機会に、涼しい店内で“旬ならではの新鮮魚介”を美味しく食べて英気を養いましょう。

※地域によって一部取り扱いのない商品があります



▲う巻き玉子 (780円)



▲鰻串盛り (蒲焼き・肝焼き) (780円)



▲ハモの大葉香り天布羅 (850円)

爽やかな夏限定の日本酒で 食も進む！

麗しくも爽やかな日本酒 2 種も同期間限定でお目見え。いずれも新潟県の名門蔵元から夏の限定酒を取り寄せました。石本酒造「越乃寒梅 Lagoon 純米吟醸」(90ml650 円) は、新しい飲み方“炭酸割り”で楽しめ、その爽やかな飲み口が癖になります。もう一本、菊水酒造「菊水 涼風 本醸造」(1 合 950 円) は、酸味と甘みが調和したキレある味わい。いずれも旬の料理と相性抜群で、夏の疲れた身体でも食が進むこと間違いありません。

※本文中の表示価格は全て税込み

夏を元気にする旬魚が勢ぞろい！

体力が落ちる夏には、食べやすく栄養補給もしっかりできる旬の魚介類が最適です。ビタミンAが豊富な鰻は、ふんわりとした出汁巻き玉子で包んだ「う巻き玉子」(780 円) と、香ばしい蒲焼き・ほろ苦い肝焼きを盛り合わせた「鰻串盛り」(780 円) の 2 品で用意しました。夏の風物詩の鱧(ハモ)や豆アジは、良質なタンパク質を多く含み、夏の体力づくりにうれしい魚。「ハモの大葉香り天布羅」(850 円) は、大葉の爽やかな香りとともにハモの繊細な旨みが広がる一品です。また、「豆あじと夏野菜の南蛮漬け」(650 円) は、旬真っ盛りの豆あじを、ナス、ズッキーニ、トマト、オクラなど彩り豊かな夏野菜と合わせ、爽やかな酸味が食欲をそそる南蛮漬けに。このほか、「岩牡蠣」(1 個 1,480 円)、「かます一夜干焼き」(1,680 円)、「旬の鰯(カレイ) 煮付け」(680 円)、「水茄子とみょうがのみみ漬け」(480 円)、「産直生もぎ枝豆」(600 円) を加えた全 9 品を取り揃えます。

LINE 友だちでお得に楽しめる！

各店では、LINE 公式アカウント友だち登録で、8 月限定メニューの「う巻き玉子」「鰻串盛り」「ハモの大葉香り天布羅」「豆あじと夏野菜の南蛮漬け」「水茄子とみょうがのみみ漬け」5 品が各 50 円～100 円引きで楽しめるクーポンを配布。卓上に設置した QR コードから友だち追加するだけで、すぐに利用可能です。



▲豆あじと夏野菜の南蛮漬け (650円)



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

板前が知るWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中