

『庄や』から始まる食欲の秋!! 84店舗で9月限定メニュー 秋だけの日本酒“ひやおろし”登場！



▲ 板前が仕立てるこの時季に味わいたいメニュー

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、全国の板前がいる町の酒場『庄や』84店舗にて、9月限定の「旬メニュー」全10品の提供を開始します（一部店舗を除く）。提供期間は2026年9月1日（火）から9月30日（水）までの期間限定です。

まだまだ暑さが残る一方、暦の上では秋を迎える9月。温暖化などの影響で、季節の移ろいを感じにくくなりつつある現代だからこそ、『庄や』では食を通して四季を届けています。今月は、旬の戻り鰹やニシンに加え、秋野菜などを板前がひと手間かけて酒の肴に仕立てます。さらに、秋にしか味わえない日本酒“ひやおろし”は料理によくあう2種類を厳選し、用意します。

※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ょ変更する場合があります。



戻りかつお タタキ



鯨の煮付け

秋の気配は、味覚で愉しむ

今月の魚料理は、秋に脂がのる魚を、板前が焼きや煮付けなどの素材の持ち味を活かすひと手間を加えます。戻り鰹は店内で炙り、「戻りかつお タタキ (680円)」に仕立てます。脂がのった濃厚な身に香ばしさが相まって、格別です。ニシンは、産卵を控え栄養を蓄える秋が身を味わうのにおすすめの時季。甘辛く炊き上げ、「鯨の煮付け (550円)」で提供します。脂ののったふっくらした身に煮汁が染みた、この時季に味わいたい一品です。



秋野菜と合鴨の治部煮



絹かつぎ

これから脂がのり始める合鴨を、かぼちゃやナスなどと一緒にさっと煮込んだ「秋野菜と合鴨の治部煮 (じぶに) (580円)」にも注目。金沢の郷土料理であり、とろみのある煮汁が具材に絡むほっとする一皿です。旬の里芋を皮ごと蒸し上げる伝統料理「絹かつぎ (390円)」は、なめらかな食感と素朴な味わいをお楽しみください。その他、「ニギス焼き (480円)」や「焼き茄子 冷浸し (500円)」、「松茸茶碗蒸し (450円)」、「きのこ天布羅盛り合わせ (550円)」、「かぼちゃの田舎煮 (390円)」、「おさつスティックとさつま芋アイス (380円)」を加えた全10品を提供します。

秋の味覚には、ひやおろし!!

“ひやおろし”とは、冬から春の間に造られた日本酒をひと夏熟成させたもの。夏酒の軽快さから一転、まろやかな旨味と深みが楽しめる“ひやおろし”を2種類用意します。青森・八戸酒造「陸奥八仙 特別純米 緑ラベル (140ml ¥850円)」は、ほどよい熟成感と軽快さが特徴。一方、高知・土佐鶴酒造「土佐鶴 純米酒 秋鶴 (140ml ¥800円)」は、米の旨味がありながらキレを感じる一本です。ぜひ、この秋にしか飲めない日本酒を、脂ののった秋の味覚と共に楽しんでください。



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