

秋の旨い魚料理で秋バテ知らず!! 『大庄水産』24店で9月限定メニュー 今しか飲めない日本酒“冷やおろし”も!



厳しい残暑が続く一方、少しずつ秋の気配が深まる9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』24店舗で、2026年9月1日より30日まで“秋の旨い魚を味わう!9月限定メニュー”全8品を提供します（※）。脂が乗り、濃厚な旨みが楽しめる戻りカツオをはじめ、秋鮭、ニシン、サバなど、夏の疲れが残る季節の変わり目だからこそ、旬の魚で美味しく栄養補給ができる料理を揃えます。しかも、各店舗のLINE公式アカウントでは、限定メニューがお得になるクーポンも配布します。さらに、秋の旬魚と相性のよいこの季節限定の日本酒“冷やおろし”2種も用意します。

※地域によって一部取り扱いのない商品があります



戻りかつお 三昧 (1,280円)



秋鮭フライ たっぷりタルタルソース (680円)



にしん塩焼き (1本1,000円/半身550円)

秋の味覚を引き立てる “冷やおろし”

ひと夏熟成させた、まろやかな口当たりと深い旨みが魅力の秋酒“冷やおろし”2種が、同期間限定でお目見えします。高知県・土佐鶴酒造「土佐鶴 純米酒 秋鶴」(1合900円)は、米の旨味とキレのあるしっかりとした味わいが、脂の乗った「戻りカツオ」やコク深い「筒切りさばの味噌煮」を受け止めます。青森県・八戸酒造「陸奥八仙 特別純米 緑ラベル」(1合950円)は、華やかな香りと爽やかな酸味が、「秋野菜 天布羅盛り合わせ」や「秋鮭フライ」の味わいに軽やかに寄り添います。

※本文中の表示価格は全て税込み

旬魚で「秋バテ」知らず！

暑さが長引く一方、朝晩の寒暖差も大きくなり、夏の疲れが出やすい「秋バテ」の季節。そこで、『大庄水産』では、この9月、体を労わる旬の鮮魚を用いたメニューを提供します。疲労回復をサポートする良質なタンパク質や鉄分、ビタミンDを含む「戻りカツオ」は、濃厚な脂が特徴。刺身・叩き・漬け握りを一度に味わえる「戻りかつお 三昧」(1,280円)と、静岡の郷土料理「かつおガワ(700円)」を用意します。夏のダメージケアに嬉しい抗酸化成分アスタキサンチンを多く含む秋鮭は、サクサクの「秋鮭フライ たっぷりタルタルソース」(680円)に。毎日の元気を支えるビタミンB12が豊富なニシンは、シンプルに「にしん塩焼き」(1本1,000円/半身550円)でラインナップします。このほか「筒切りさばの味噌煮」(780円)、「秋野菜 天布羅盛り合わせ」(680円)、「焼茄子 冷浸し」(580円)、「絹かつぎ」(390円)の全8品を揃えます。

LINE友だちでお得に！

各店では、LINE公式アカウントの友だち登録で、9月限定メニューの「戻りかつお 三昧」「にしん塩焼き」「秋野菜の天布羅盛り合わせ」「筒切りさばの味噌煮」「塩炒り銀杏」5品が各50円～100円引きで楽しめるクーポンをLINE配信。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。



筒切りさばの味噌煮 (780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

叔翁のWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信