

鮮度が命の「生さんま」 刺身も握りも塩焼きも!!

『大庄水産』24店で10月限定メニュー



▲ 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、浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』24店舗で、10月限定の「旬メニュー」全10品を提供します（※）。提供期間は2026年10月1日（木）から10月31日（土）までの期間限定です。

10月の目玉は、何と言っても脂がのった「生さんま」です。鮮度が命の「刺身」や「握り」、王道の「塩焼き」と、旬ならではのそれぞれの旨さを豪快に楽しめる3品を用意します。そのほか、戻りかつお、秋鮭などの魚介に加え、きのこや茄子といった秋の味覚が勢ぞろい。さらに、秋の旬魚と相性の良い秋限定の日本酒“ひやおろし”2種も取り揃えます。食欲の秋は、大庄水産で旬の魚を豪快に楽しもう。

※地域によって一部取り扱いのない商品があります



生さんま 刺身



生さんま 握り寿司



生さんま 塩焼き (イメージ)

大庄水産でさんま三昧！

まずは、生さんまの美味しさをそのまま味わう「生さんま 刺身（日替り価格500円～）」でどうぞ！たっぷりとした脂を蓄えた10月のさんまは、とろけるような舌触りと深いコクが堪能できます。続いて、職人の技が光る「生さんま 握り寿司（日替り価格780円～）」の脂の旨味に酢飯の程よい酸味が相まって、格別の美味しさです。やっぱり外せないのは、王道の「生さんま 塩焼き（日替り価格900円～）」のふっくら焼き上げた身と香ばしく焼けた皮目が食欲をそそります。

大庄水産では、ほかにも秋の旬魚がそろい踏み！もっちりとした身に脂がのった「戻りかつお 刺身（680円）」や「秋鮭フライ たっぴりタルタル（800円）」、「さば生姜煮（680円）」をラインナップします。加えて、きの子や茄子をカラッと揚げた「秋味天布羅（650円）」や「きの子 バターホイル焼き（580円）」、「秋茄子の生姜焼き（450円）」、「塩煎り銀杏（580円）」の全10品を用意します。



戻りかつお 刺身

秋の味覚には、ひやおろし!!

ひと夏熟成させることで、まろやかな旨味と深みが増す、秋ならではの日本酒「ひやおろし」は、2銘柄を用意します。青森・八戸酒造「陸奥八仙 特別純米 緑ラベル（140ml850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（140ml800円）」は、米の旨味がありながらキレを感じる一本です。この秋にしか飲めない日本酒で、秋の味覚をさらに楽し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。
※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。



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

核前がWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中