

寒鰯、白子、ふぐ！ 冬先取りの旨いもんどっさり!! 『大庄水産』22店舗で11月限定メニュー



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』22店舗で、11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11月1日(日)から11月30日(月)までの期間限定です。11月のテーマは「冬先取り」。脂が乗り、ひときわ旨みを増した「寒鰯 (かんぶり)」の刺身・握り・胡麻漬け3種が堪能できる「寒鰯三昧」をはじめ、とろりとクリーミーな「鱈白子 湯豆腐小鍋」、卓上コンロで香ばしく焼き上げる「ふぐ漬け焼き」など、冬の訪れを感じる魚介料理が勢揃い。さらに、冬の味覚に合わせて、“初しぼり”を含む日本酒2種も登場。ひと足早く、大庄水産で冬の海の幸を豪快に味わってください。

※地域によって一部取り扱いのない商品があります



▲寒鰯三味（刺身・握り・胡麻漬け）（1,280円）



▲鰯白子 湯豆腐小鍋（1,280円）



▲ふぐ漬け焼き（750円）

『大庄水産』で 一足先に冬の味覚を堪能！

11月の主役は、脂がたっぷり乗った「寒鰯（かんぶり）」。「創業90年を迎えた豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が目利きした鮮度抜群の寒鰯を、職人が3通りの食べ方で提供する「寒鰯三味（刺身・握り・胡麻漬け）」（1,280円）は必食。とろけるような身の甘みを堪能する「刺身」、酢飯と豊かな旨みが口いっぱいに広がる「握り」、特製の胡麻ダレが香ばしい「胡麻漬け」を一度で食すことができるお得な一皿です。

冬の味覚として外せない「鰯白子」は、2つの食べ方で登場。「鰯白子 湯豆腐小鍋」（1,280円）は、クリーミーな白子を豆腐と熱々の出汁で味わう、寒い季節にうれしい一品。白子本来の風味が楽しめる「鰯白子ぼん酢」（850円）もはずせません。さらに、「ふぐ」は、卓上コンロで香ばしく焼き上げる「ふぐ漬け焼き」（750円）と、ふっくらジューシーな「ふぐの唐揚げ」（750円）の2品をラインナップします。

このほか、「牡蠣の土手煮」（750円）、「秋鮭と木の子のバター焼き」（750円）、「沖ぼらフライ たっぷりタルタル」（750円）など、全10品を取り揃えます。



▲牡蠣の土手煮（750円）

冬の味覚に合う地酒2種を用意！

冬の味覚とともに楽しみたい、日本酒2種も登場します。秋田県・秋田酒類製造の「高清水 新酒初しぼり」（11月中旬販売開始予定）は、新酒ならではの若々しくすっきりとした飲み口が特徴。香ばしい「ふぐ漬け焼き」や、味噌のコクが染みた「牡蠣の土手煮」によく合います。香川県・西野金陵の「金陵 月白 吟醸」は、華やかな香りと軽やかな口当たりが魅力。脂の乗った「寒鰯三味」や、クリーミーな「鰯白子ぼん酢」の旨さを引き立てます。どちらも1合750円と、お得な価格で提供します。

※本文中の表示価格は全て税込み



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

板前がやるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中