PRESS RELEASE

報道関係 各位

2026年11月13日
株式会社大庄

忘年会は豪快！お値打ちで!!
浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』
11月から冬宴会コース開始



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店舗にて、2026年11月1日（日）から、冬の宴会コースの提供を開始しました。『大庄水産』は、全国の漁場や市場から直送する圧倒的鮮度の魚介を使用した豪快な漁師料理がウリの海鮮居酒屋です。冬の宴会コースは、『物価高が続く中でも、旨い魚介を囲んで忘年会を思い切り楽しんでほしい』。そんな思いから、魚のプロたちが真剣勝負で買い付けた厳選魚介を惜しみなく使った、お値打ちの3コースです。「選べる鍋コース」（4980円）、「寿司・浜焼きコース」（5800円）、「大漁水産コース」（6480円）は、すべて樽生ビール含む2時間飲み放題付き！忘年会は、魚の質もボリュームも妥協しない『大庄水産』の宴会コースで大満足!!

※本文中の価格はすべて税込

魚のプロが支える品質と価格!

『大庄水産』の高いコストパフォーマンスの理由は、熟練の仲買人と調理人の存在。グループ会社であり、豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」は、創業90年の歴史の中で培ったネットワークを活かし、全国から質の高い魚介を仕入れています。その日の朝に獲れたばかりのものが、店舗に直送され、各店舗の魚に精通した調理人たちが店内で捌くことで、余計な輸送・加工を省き、鮮度と品質を保ちながら、質の高い魚介をお値打ち価格で提供できるのです。



▲鮮度とクオリティを支える目利きの仲買人と調理人たち

鍋、浜焼き、刺身、寿司!お値段以上の忘年会を!!



▲選べる鍋コース（4980円・飲み放題付き）※写真は４人前

『大庄水産』の名物は、生簀から取り出したばかりの活貝を卓上コンロで焼き上げる「浜焼き」と、豪快な盛り付けの「刺身」「寿司」です。

中でも、お値段以上の忘年会なら絶対「選べる鍋コース」（4980円）。人気の「蟹味噌甲羅焼き」をはじめ、その日に届く特選鮮魚を盛り込んだ「刺身５種盛り」、食べ応え抜群の「ジャンボ焼鳥」「ジャンボ鯵フライ」が並びます。メインの鍋は、鮭・鱈・ズワイガニ・海老・帆立・蛤など、海の幸を豪快に入れた「漁師 海鮮鍋（醤油または味噌）」と、いわしやカニのつみれ・鶏肉・豚肉など山海の出汁がたまらない「塩ちゃんこ鍋」から選べ、断然お得です。



▲豪快！寿司・浜焼きコース（5800円・飲み放題付き）※写真は４人前



▲大漁水産コース（6480円・飲み放題付き）※写真は４人前

浜焼きも寿司も堪能したい方には、「豪快！寿司・浜焼きコース」（5800円）。おすすめの貝焼きに海老・イカ・蟹味噌甲羅焼き・季節野菜を盛り込んだ「浜焼き５種盛り」と、マグロ・鯛・海老・サーモン・煮穴子・イクラの「握り寿司６貫」が主役のコースです。すべてを堪能したい方は迷わず「大漁水産コース」（6480円）。旬の鮮魚を盛り込んだ「刺身５種盛り」、豪快な「浜焼き５種盛り」に、選べる鍋まで揃った、冬の海の幸を存分に味わえる充実の内容。いずれの宴会コースも、「アサヒ スーパードライ」樽生ビールを含む2時間の飲み放題付きです。

本リリースについてのお問い合わせ

DAISYO

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

板前がいるWebの酒場 庄Tube

店舗の魅力を YouTubeで配信中