PRESS RELEASE

報道関係各位

2026年11月27日
株式会社大庄

旬を楽しむ日本の文化を守り抜く!!
『庄や』が毎月届ける旬メニュー
全国83店舗で12月限定12品



▲ 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』83店舗にて、12月限定の「旬メニュー」全12品の提供を開始します（一部店舗を除く）。
12月の『庄や』では、寒ぶりや真鱈白子をはじめ、ハゼや牡蠣など、冬ならではのごちそう素材が勢ぞろい。刺身や煮付け、天布羅など、素材の持ち味を引き出す多彩な調理法で、板前が酒が進む逸品に仕立てます。加えて、当社と強い絆で結ばれた全国の伝統酒蔵から、旬の料理に合う日本酒を厳選して2種類用意します。『庄や』は創業以来、日本に息づく「旬を楽しむ文化」を大切に、板前が腕を振るい、毎月その季節にあった料理と日本酒を提供しています。冬の味覚を、ぜひこの機会にお楽しみください。

※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。


寒ぶり 刺身

『庄や』で旬の味覚を楽しもう！

冬に旬を迎えるぶりは、素材の味をそのまま楽しむ「寒ぶり 刺身（680円）」で食べるのがおすすめです。グループ会社である豊洲の老舗仲卸「米川水産」が目利きした魚は、丸のまま店に直送。抜群の鮮度のまま、板前がすぐさま捌いて提供します。この時季ならではの脂のりと、濃厚な味わいを堪能できます。板前が炊く冬の肴「ぶり大根煮（680円）」も外せません。脂のりの良いカマの部分を煮込むことで、ぶりの旨味が煮汁に溶け出し、大根にじっくり染み込みます。


ぶり大根煮


真鱈白子 ポン酢和え

クリーミーな真鱈白子は「ポン酢和え（680円）」または「天布羅（680円）」で用意します。ポン酢和えでプリッとした食感とともに、濃厚な旨味をそのまま味わうも良し。天布羅でとろっととろける食感を味わうのもたまりません。冬に向けて大きく育ったハゼは、「ハゼ天布羅（550円）」に。日本酒と共に、上品な旨味とふっくらとした食感を楽しむのが乙です。その他、「牡蠣グラタン（680円）」や「下仁田葱の肉巻き焼き（550円）」、「米茄子チーズ肉味噌田楽（680円）」などを加えた、冬のごちそう全12品を用意します。


真鱈白子 天布羅



旬食材には季節の地酒と合わせて

旬メニューに合わせて、日本酒を2銘柄用意します。香川県・西野金陵の「金陵 月白 吟醸（140ml650円）」は、上品な飲み口が特長。穏やかな甘味と酸味が、「白子」のクリーミーな旨味によく合います。一方、秋田県・秋田酒類製造の「高清水 新酒 初しぼり（140ml650円）」は、新酒ならではのみずみずしくフレッシュな飲み口が魅力。「牡蠣グラタン」の濃厚な味わいが、新酒の力強い味わいを引き立てます。

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：古村(ふるむら)
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