PRESS RELEASE

報道関係 各位

2026年11月27日
株式会社大庄

海の幸で日本の旬を届け続ける!
『大庄水産』に冬のうまいもん大集合!!
12/1から1ヶ月間限定



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、2026年12月1日（火）から12月31日（木）まで、12月限定の「旬メニュー」全9品を提供します（※）。12月のテーマは「冬のうまいもん大集合！」。北海道産の「浜茹でズワイガニ」をはじめ、濃厚な旨味を楽しめる「カキ土鍋蒸し」、とろけるような口当たりの「河豚白子 昆布焼き」など、冬ならではの味覚が勢揃い。さらに、旬の料理に合わせて、この冬の新酒“初しぼり”を含む銘柄地酒2種も用意します。旬を楽しむ日本の食文化を海の幸で届け続ける『大庄水産』で、一年を締めくくりましょう。

※地域によって一部取り扱いのない商品があります


▲北海道産 浜茹でズワイガニ（1杯4500円／半杯2800円）


▲カキ土鍋蒸し（5個1800円）


▲河豚白子 昆布焼き（950円）

冬のうまいもん大集合！ 一年の締めくくりは海の幸で豪快に

12月限定メニューの主役は、冬の味覚の王様「ズワイガニ」。「北海道産 浜茹でズワイガニ」（1杯4500円／半杯2800円）は必食。甘み豊かなカニの身を頬張るもよし、濃厚なカニ味噌を酒の肴にするもよし。冬のごちそうを豪快に堪能できます。

寒さとともに旨味を増す牡蠣は、卓上で熱々を味わう「カキ土鍋蒸し」（5個1800円）で提供。湯気とともに、磯の香りがふわりと広がります。ぷりっとした身から濃厚な旨味があふれます。

さらに、冬ならではの贅沢食材、河豚（ふぐ）は、2つの食べ方で提供。卓上で香ばしく焼き上げる「河豚白子 昆布焼き」（950円）は、昆布の旨味をまとった白子のとろけるような口当たりが魅力。外はカラッと、中はふっくらとした「ふぐ唐揚げ」（750円）もはずせません。

旬の平目は「寒平目 からすみまぶし」（1000円）で。白身の上品な味わいに、からすみのコクが重なり、奥深い旨さを楽しめます。

このほか、「金目鯛 ぶつ切煮付け」（1580円）、「ぶりかま塩焼き」（950円）、「なまこポン酢」（650円）など、冬のうまいもんが大集合です。


▲寒平目 からすみまぶし（1000円）



旨い肴に旨い酒！地酒もお値打ち

冬の味覚とともに楽しみたい銘柄地酒2種も用意します。秋田県・秋田酒類製造の「高清水 新酒初しぼり」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。芳醇な味わいが「カキ土鍋蒸し」の濃厚な旨味と好相性です。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。「寒平目 からすみまぶし」の上品な旨味とからすみの塩味やコクが、酒の繊細な味わいを引き立てます。どちらも1合750円と、お値打ち価格で提供します。

※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

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