

報道関係者各位



北海道のうまいものを集めた
北海道初で北海道発、北海道だけの特別な「庄や」。

「北海うまいもの処庄や」

コンセプト

～北海道ならではの海鮮を満喫できる上質な料理屋～

料理も雰囲気もよく、落ちついて会話ができる割烹料理屋のようだけど価格は居酒屋価格で。

満足度が高く、様々なシーンで使い勝手の良いポイントが随所に感じられる、ありそうでなかった上質な空間がある料理屋です。

—— 北海道ならではの海鮮など旬の多彩な素材を活かした豪快な料理を柱として、“こだわり”を随所に凝らした「北海道のうまいもの」を伝える和食料理屋。
白木を基調とした店内、上質で落ち着いたしつらえの空間、高嶺の花的な素材に職人の技をきかせながらも手が届く価格で、素材を一番美味しく食べられるようにと工夫された料理を楽しんでいただきたい。
多様な場面で使い勝手が良く地元の方が集いリピートする信頼の店として、そして地元の方から観光客にも北海道の味覚を存分に味わえると薦められる店を目指す。
平日は北海道素材にこだわった和食ダイニングとして、休日は家族づれが楽しめ満足するお食事処で親しまれます。 ——

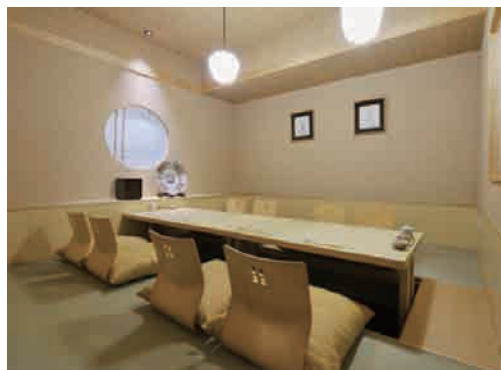
● 素材にこだわった料理

- ・「北海道」の値打ちある海鮮を中心としたメニュー構成
- ・地元北海道の素材そのもののおいしさを活かした料理
- ・洗練された技術を持つ職人たちが腕を揮う
- ・四季折々の旬食材を道内より積極仕入
- ・観光客が必ず頼みたい蟹やじゃがいも料理が充実
- ・斬新な創作料理やアイデア料理も

※厳選のおすすめ料理は次ページを参照

● 上質な落ち着いた店内空間

- ・白木基調で統一された上品な割烹料理店のようなしつらえの空間
- ・厨房の職人の活気も感じられる設計
- ・会話が落ち着いてできるゆったりと配席されたテーブル席や駅前が望めるペア席
- ・「接待」や「奥様会」、「ご家族での食事会」などで利用しやすい大小個室を完備
- ・30名までの大規模な宴会でも個室での対応可能
- ・特別な食事会（顔合わせ、お祝い、記念日）など様々なシーンで使い勝手が良い



● 値ごろ感のある価格帯

- ・北海道産の海鮮素材を活かした料理を特にお値打ちの価格に設定
- ・割烹料理屋のような料理と雰囲気居酒屋価格で
- ・職人が技をきかせた高嶺の花的な料理をもお手頃の価格に
- ・普段使いや、ちょっとした時でも使いやすい700円前後のアラカルトも多数
- ・北海道の食材を活かしたランチも1,000円～1,200円で
- ・旬食材の会席コースや宴会コースも予算に応じて可能

※厳選のおすすめ料理は次ページを参照

厳選おすすめ料理



「豪快 大漁盛り」 十点盛り

7,800 円

本マグロ、北海の貝、うに、活いか、ボタン海老などと、北海道産の獲れたて浜茹で毛ガニが丸ごと一杯、北海おすすめ鮮魚 10 種が豪快に、美しく盛付けられたお得な当店看板メニューです。北海うまいもの処庄やに来たらまずこれ！北海道の味覚を思う存分に満喫できる一品です。



「毛ガニ浜茹で」 4,500 円

北海道の海鮮の代表格「毛ガニ」。最高の旨さ引き出せるよう、北海道近海で水揚げされたばかりのものを、浜にて大きな釜で茹で上げ、そのまま店舗へ直送したもの。



「ボタン海老」 1,800 円

北海道近海で水揚げされたものが直ぐに店舗に届けられるプリプリで「新鮮そのもの」のボタン海老です。素材がもつ極上の旨味をシンプルに味わっていただきたいひと品。



「本鮭中トロ刺身」 1,500 円

市場直送の厳選された「生」の本鮭は言葉がいらなくらいとにかく絶品です。



「蟹入り出汁巻き玉子」 680 円

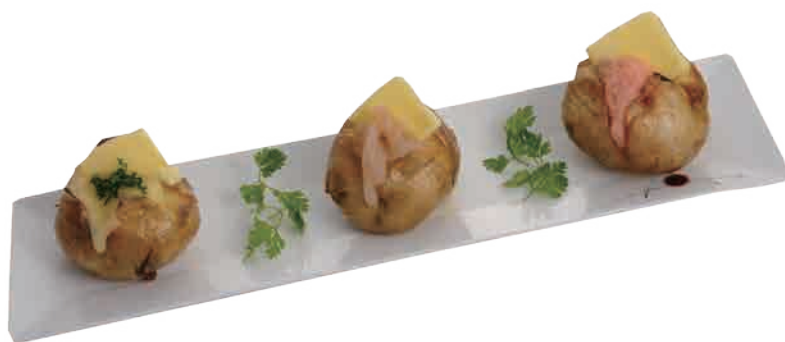
人気のたらば蟹をたっぷり混ぜ込んで、和食店ならではの本格出汁で巻き上げた北海道らしい玉子焼。



「北海 庄や 三味」 850 円

日本酒好きにはたまらない酒に合う北海の人気の酒の肴「カニ味噌・塩うに・白造り塩辛」をセットに。お勉強価格の超お買い得な一品です。

厳選おすすめ料理



「じゃがバター 3 兄弟」 480 円

(バターチーズ・塩辛バター・たらこマヨバターの3種)

北海道産のホクホクのじゃがいもと相性抜群な北海道バターを合わせながら、絶妙な3種の味で楽しく味わえるユニークでアイデアが光る逸品。



「とうもろこしと枝豆のかき揚げ」 450 円

北海道産のとうもろこし・玉ねぎなどを、とうもろこしを擦り練り込んだ天衣で揚げ、全体がとうもろこしの芳醇な甘味で包まれた風味豊かなかき揚げ。



「でっかいどう北海道サラダ」 850 円

アスパラ、ブロッコリー、とうもろこし、玉ねぎ、じゃがいもに至るまで、北海道を代表する野菜を集めたさっぱりとした北海道素材満載のサラダ。



「骨付きラムの西京味噌焼」 850 円

北海道産の新鮮なラムを西京味噌に漬け込み、しっかり味をしみ込ませた、組合せが斬新なオリジナル料理。



鶏炙り焼「MIX」 550 円

フレッシュな北海道鶏などのもも肉、ムネ肉、砂肝、ハツ、レバー、ナンコツをミックスし塩味と肉の旨味のバランスを追求して焼いた味自慢の炙り焼き鳥。



土鍋御飯「北海3大スター」 1,800 円

(2合・2～3人前)

北海道と言えば！の人気の3大スターである「かに・いくら・うに」を一同に集合させて土鍋で炊き上げた逸品。

店舗概要

- 店 名 北海うまいもの処庄や 札幌読売北海道ビル店
- 所在地 〒060-0004
札幌市中央区北4条西4丁目1 読売北海道ビル2階
- T E L 011-251-3805
- 開店日 2015年3月6日
- 営業時間 11:00～14:00
17:00～23:00
- 店休日 無し
- 坪 数 99.5坪
- 席 数 122席



会社概要

- 会社名 株式会社大庄
- 所在地 〒143-0016
東京都大田区大森北1丁目1番10号 大森シティビル
- 代表者 代表取締役社長 平 了寿
- T E L 03-3763-2181(大代表)
- H P <http://www.daisyoy.co.jp>
- 創 業 1968年4月2日
- 設 立 1971年11月2日
- 資本金 8,626百万円
- 店舗数 799店舗(2014年8月末日現在) 直営599店舗、FC200店舗
- 事業内容 大衆割烹「庄や」「やるき茶屋」「日本海庄や」を中心とした飲食店チェーンを展開する事業を主として行っております。その他のブランドとして、カラオケ「歌うんだ村」、番屋料理専門店「大庄水産」なども展開。また、フランチャイズ契約加入のフランチャイジーに対し、経営指導や各種食材の卸売販売を行っております。



日本の台所

庄やグループ

本資料に対するご質問・お問合せは

北海うまいものの処庄や 札幌読売北海道ビル店
担当:佐藤
T E L :011-251-3805

株式会社大庄 広報室 担当:亀田
T E L :03-5764-2270
メール:kameda@daisyoy.co.jp