



庄ヤグループ

大庄 日本の台所

PRESS RELEASE

“羽田市場「超速鮮魚®」”特別コラボメニュー4種を 「日本海庄や」「大庄水産」40店舗で期間限定にて販売

～空輸で届く北海道産活きズワイ蟹や長崎県産イカなどをお値打ち価格で～

全国で780店舗の大衆割烹料理店をチェーン展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長 平了寿、資本金:86億2,600万円)は、CSN地方創生ネットワーク株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役野本良平)から全国より空輸で届くとびきり新鮮な「超速鮮魚®」を直接仕入れ、鮮度と調理人の技術を生かした特別メニューとして期間限定で当社店舗にて販売します。販売店舗は、東京・神奈川の「日本海庄や」「大庄水産」40店舗で、販売期間は2015年12月24日(木)から2016年1月16日(土)までを予定しています。



生産者支援、地方創生のビジョンに共感



当社は、「日本の台所」を目指し、「健康・安全・安心・鮮度・手作り」にこだわった料理を日々お客様にご提供しています。また、日本の食を支える全国の第一次産業事業者(生産者)の支援をするため、自社の流通システムを活かした“市場を介さない生産者との直接契約”を積極的に推進しています。

この度の特別コラボレーションメニューの販売は、そのような当社が、CSN地方創生ネットワーク株式会社の野本氏が掲げる「第一次産業事業者である全国の漁師(生産者)の所得の向上、真の地方創生を目指し鮮魚流通の革命を起こす」というビジョンに共感し実現したものです。

羽田市場「超速鮮魚®」とは？

全国の飲食店と生産者(漁師)をWEB上でつなぐオンラインマーケット「羽田市場」で取り扱っている新鮮魚介類が「超速鮮魚®」です。魚介類は北海道や九州などから羽田空港に主に空輸で届き、羽田で仕分けされ、そこから高い鮮度を保ったまま店舗に直送されます。

新鮮素材を最大限に生かした特別コラボメニュー

野本氏が自ら現地に赴き漁師と直接取引をして買い付ける太鼓判の新鮮魚介類「超速鮮魚®」を、当社の調理人が技術を生かし仕上げた逸品。素材そのものの旨さと高い鮮度を最大限に生かした料理です。



■「活きズワイ蟹」<刺身・七輪焼き・茹で>
1杯3,500円(税別)／半杯2,000円(税別)

生きたまま空輸した身がぎっしりと詰まった北海道紋別産の天然ズワイ蟹を3つの料理方法でご提供。



■「空飛ぶイカ」1杯1,200円(税別)

長崎で獲れた天然ケンサキイカやヤリイカなどをすぐに空輸で運んだ“空飛ぶイカ”。鮮度抜群のイカならではの旨味と甘味、食感が味わえます。



■「超速鮮魚五種盛り」<1~2人前> 1,980円(税別)

全国各地から空輸で届く新鮮魚介類から、野本氏が特別にセレクトした5種を刺身の盛り合わせに。

※5種の内容は日によって異なります。



■今朝獲れ「黒頭ガレイ姿造り(新鮮肝付)」
1,850円(税別)／薄造り(新鮮肝付)は950円(税別)

鮮度が命で、旨い刺身は産地の北海道でしかお目にかかれません。超速空輸するからこそ今朝獲れが東京で味わえます。また、新鮮な肝を合わせると格別です。

【特別コラボメニュー販売店舗】

※「日本海庄や」池袋北口店・大井町西口店・大崎店・大森店・蒲田西口店・紀尾井町店・銀座7丁目店・笹塚店・新大久保店・新橋店・田町店・月島店・日本橋室町店・浜松町北口店・氷川台店・町屋店・茗荷谷店・八重洲店・ヤマダ電機LABI池袋店・新宿西口店・赤羽西口店・綾瀬店・上野店・亀戸店・北千住サンロード店・小岩店・桜新町店・川崎仲見世通り店・鶴見西口店・登戸店・溝の口店・みなとみらい店・横浜馬車道店

※「大庄水産」赤羽店・内神田店・大泉学園店・下北沢北口店・本蓮沼店・京急鶴見店・武蔵中原店

販売期間：2015年12月24日(木)～2016年1月16日(土) <予定>

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社大庄 広報室 担当: 亀田 昌則

TEL: 03-5764-2270 FAX: 03-5764-2274

e-mail : kameda@daisy.co.jp

http://www.daisy.co.jp/