

NEWS RELEASE



大 庄

daisy.co.jp

【速報!】寿司も刺身盛りも貝浜焼きも全部半額! 都内最大『大庄水産 水道橋店』のオープンイベントで 海鮮ぜんまい!!記念ランチは豪華海鮮丼がワンコイン

— 3月29日(水)水道橋にオープン! 超得オープンイベント開催!! —

全国で約750店舗の飲食店を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)は、新鮮な魚介類が自慢の漁師料理専門店「大庄水産(だいしょうすいさん)」の都内最大店舗(200席超)を2017年3月29日(水)、東京都千代田区「JR水道橋駅(東口)徒歩2分」にオープンします。オープン記念キャンペーンとして、その鮮度・旨さはもちろん、「浜焼き」の“楽しさ”をまずは体験していただくため、同店において3月29日(水)・30日(木)の2日間限定で名物メ

ニューを全て“半額”とする「名物半額セール」イベント(ディナータイム限定)を開催します。半額対象は鮮度自慢の「鮮魚刺盛」全種、「浜焼きセット」全種、「握り寿司盛合せ」全種です。さらに、3月31日(金)・4月1日(土)のランチタイムでは、イクラやマグロなど厳選のネタ10種を盛り込み特別にご用意した豪華な「海鮮丼」をワンコイン(税込500円)という破格値でご提供します。



▲ライブ感が道行く人の食欲と好奇心を誘う「大庄水産 水道橋店」

【新店舗「大庄水産 水道橋店」概要



▲活気あふれる魚市場のような雰囲気でも気分もあがる

- ◆店名:「大庄水産」(だいしょうすいさん)水道橋店
- ◆オープン:2017年3月29日(水)
- ◆所在地:東京都千代田区三崎町2-8-7庄や第1ビル1階・2階
＜JR水道橋駅東口徒歩2分＞
- ◆電話:03-3264-5366
- ◆営業時間:11:00～23:30(※3月29日・30日のみ16:00～23:30)
- ◆定休日:無休
- ◆席数:218席(120坪/1階、2階合計)
- ◆平均予算:3,200円

4日間限定! オープン記念の超得イベント実施概要

■実施店:「大庄水産」水道橋店

【衝撃!「名物全品半額セール」イベント】

◆実施日:2017年3月29日(水)、30日(木)2日間限定

◆実施時間:16:00~営業終了まで(23:30目安)

◆内容:

●「鮮魚刺盛」全品半額

12点盛(通常1,480円税別/1人前)⇒740円税別

10点盛(通常1,250円税別/1人前)⇒625円税別

8点盛(通常950円税別/1人前)⇒475円税別

※各種2人前からのご注文から可能です

●「浜焼きセット」全種半額

おまかせ浜焼き満載セット(通常1,980円税別)⇒990円税別

貝焼きマル得セット(通常1,380円税別)⇒690円税別

●「寿司盛合せ」全種半額

寿司12貫盛(通常1,980円税別)⇒990円税別、寿司10貫盛(通常1,580円税別)⇒790円税別、

寿司8貫盛(通常980円税別)⇒490円税別、

まぐろ握りづくし8貫盛(通常1,280円税別)⇒640円税別

【破格!「海鮮丼ワンコイン」特別ランチイベント】

◆実施日:2017年3月31日(金)、4月1日(土)2日間限定

※「海鮮丼」は2日間だけのご提供

◆実施時間:11:00~16:00

◆内容:特別「海鮮丼」ワンコイン(500円税込)



衝撃
価格!!

海鮮天国! 漁師もうなる鮮度が自慢の「大庄水産」について

「大庄水産」は、全国漁港直送の鮮魚や話題の羽田市場「野本良平氏」が目利きする鮮度抜群の『超速鮮魚®』などを使用した新鮮かつ豪快な「鮮魚刺盛り」、「浜焼き」、「寿司」を3大看板メニューとし、旨い魚と旨い酒を漁師町にある「番屋」のような活気あふれる店内で心ゆくまで愉しめる漁師料理専門の酒場です。水道橋店のオープンで国内36店舗目、抜群の鮮度とリーズナブルな価格から魚介好きの間で「高コスパ」と口コミで広がり、いずれの店舗も人気店となっています。

極上鮮魚は格別の旨さ! 魚介好きにたまらないメニューの数々



▲極上鮮魚『超速鮮魚®』等を盛り込む「鮮魚刺盛り(12点盛)」

※写真は3人前盛

人気の理由は、「大庄水産」の店名からも一目でわかるように鮮度抜群の魚介類を使った豪快な料理の数々です。特に大庄水産の最大の特徴である鮮魚を使用した看板メニューは、豪華な「鮮魚刺盛り」、卓上コンロで焼く「名物! 浜焼き」、握り寿司やぶっかけ寿司など「寿司」の3つ。

「鮮魚刺盛り」各種(12点盛:1,480円税別/1人前、他)は、日本各地の漁場より直接仕入れる新鮮な魚介類を味わえるのはもちろん、今テレビでも大きな話題の「羽田市場」野本良平氏が目利きした空輸で店舗に「超速」で直送する極上鮮魚『超速鮮魚®』を盛り込み、格別の鮮度と旨さを堪能できます。



▲まさに浜辺で貝を焼いて味わう醍醐味を体感できる「浜焼き」

加えて、うに・いくら・まぐろ・中トロなど鮮度自慢のネタをふんだんに活かした「寿司」は、びっくり驚くほどのネタを豪快に盛付けた「ぶっかけ寿司こぼれ盛り」(1,200円税別)やネタの旨さをストレートに味わえる「握り寿司」各種(12貫盛:1,980円税別、まぐろづくし:1,280円税別、他)が特に“高コスパ”と大人気になっています。

また、目の前の卓上コンロで焼く「名物!浜焼き」は、その日最もおすすめの魚介類を盛り合わせた「おまかせ浜焼き満載セット」(1,980円税別)をはじめ、店頭にある貝専用の水槽から取り出し提供する「貝焼きマル得セット」(1,380円税別)や活あわびを豪快に炙り焼きにする「あわびの踊り焼き」(500円税別/1個)など、まさに浜辺で獲れたての新鮮な貝類を焼いて味わう醍醐味を体感できます。



▲うに!いくら!中トロ!高コスパの「握り寿司12貫盛」

旨い魚介料理にぴったりな旨い酒が目白押し!



▲魚介料理には「キリン一番搾り」生ビールがベストマッチ

お酒のラインアップは「新鮮魚介類や浜焼きに相性抜群」でリーズナブルな価格の品揃え。麦芽100%で一番搾り製法によって実現した“すっきりしているのに、旨味も充分”な味わいの生ビール「キリン一番搾り」(480円税別/中生)をはじめ、豪快な大ジョッキで濃いめの「海の男のハイボール」(550円税別)や、“富士山麓”を使った「FUJIYAMAハイボール」(350円税別)などシンプルな魚介の味にぴったりなスカッと味わえるドリンクがおすすめです。加えて、サワー各種(300円税別～)から八海山や獺祭など選りすぐりの地酒各種(650円税別～)も含め約80種の魚介料理に合う旨い酒をご用意しています。

「大庄水産」のコンセプトは、「漁師町の番屋」。水道橋店はJR水道橋駅東口徒歩2分の立地です。店頭立つと、港町にある魚屋のような“水産”と“鮮魚”の看板文字とそれを照らす電球の列が派手に出迎えます。アルミサッシのガラス張りの店頭からは、鮮魚を豪快にさばく職人や、活気あふれる市場のように並ぶ水槽に入った活貝やトロ箱にディスプレイされる鮮魚が見ることができ、ワクワクするような「ライブ感満点」の演出が道行く人の食欲と好奇心を誘います。漁師が使う番屋さながらの店内の雰囲気は、海の男が集まって旨い魚に旨い酒を楽しむ酒場を演出しています。

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: 03-5764-2227
 e-mail : kameda@daisy.co.jp
<http://www.daisy.co.jp/>