



庄やグループ

日本の台所

PRESS RELEASE

価格破壊!?!あの超高級魚『のどぐろ』が 驚異的な破格値!!全国の「庄や」172店で 利益度外視の歳末感謝キャンペーン

—12月18日(月)～12月31日(日)の出血大サービス—

全国で約700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、全国の「庄や」直営店172店にて、山陰など国内各地から仕入れた白身のトロともいわれる超高級魚『のどぐろ』を煮付けや塩焼きにして1尾1,350円(税別)という破格値で提供する歳末感謝キャンペーンを実施します。“2017年を締めくくるにふさわしい、お客様が大喜びする究極の魚を驚異的な価格で”をテーマに企画。1年間の感謝を込め利益度外視の出血大サービスです。実施期間は、2017年12月18日(月)～12月31日(日)、各日“売り切れ御免”の数量限定です。(フランチャイズ店舗では実施しません)



▲今年はなんと!究極の白身魚「のどぐろ」で歳末感謝セール!!

一度口にしたら抜け出せない…。五感に訴える旨さは格別!



▲「のどぐろ姿煮付け」(1,350円税別)トロけるような身と上品な脂の甘みを満喫できる逸品

この季節、“日本一美味しい魚”のひとつと言われる『のどぐろ』。料亭等でも珍重され、キロ1万円を超えることもある超高級魚です。トロのような脂の乗り、芳醇な香り、しっとりとした食感、と三拍子揃った『のどぐろ』は、一度口にしたら忘れることができない究極の白身魚。また、数年前、全米オープンテニスで準優勝した山陰・島根県出身の錦織圭選手が「帰国したら食べたいものは?」という質問に「のどぐろ」と答えたことでも注目を集め、さらに人気急上昇した魚でもあります。

“2017年を締めくくるにふさわしい、お客様が大喜びする美味しい魚を驚異的な価格で”をテーマにした今回の歳末感謝キャンペーンにぴったりな魚として今年は究極の『のどぐろ』を選びました。

まさに利益度外視の破格値！二度とないこのチャンスを見逃すな！



今回、名産地である山陰などの国内各地で水揚げされた1尾おおよそ300グラムのを厳選して仕入れます。市場でこのサイズを買えば1尾1,200円～2,400円(※)ですが、ほぼ“原価”かそれ以下のお値段となる1,350円(税別)で提供。まさに利益度外視の破格値です。

(※)市場での価格は当社調べ

『のどぐろ』は、創業80年の歴史がある当社“100%子会社”の築地市場仲卸「米川水産株式会社」が直接仕入れをすることにより中間コストが抑えられます。さらに「庄や」172店舗での展開によりスケールメリットが発揮され、この破格値で提供することが可能となりました。



箸を入れた瞬間のジュワツとジューシーな脂の乗り、身の旨みを感じる『のどぐろ姿煮付け』や『のどぐろ姿塩焼き』。この価格で堪能できるチャンスは二度と訪れないと言っても過言ではありません。

▲「のどぐろ姿塩焼き」(1,350円税別) さざえ・牡蠣などが育つ日本海の豊かな海水で丁寧に造ったまるやかな塩が素材の旨みを引き立てる

【超高級魚『のどぐろ』が衝撃価格!歳末感謝キャンペーン 概要】

<販売メニュー>『のどぐろ姿煮付け』『のどぐろ姿塩焼き』各1,350円(税別)※数量限定

<販売期間> 2017年12月18日(月)～12月31日(日)※ディナータイムのみ

<販売店舗> 全国の「庄や」直営全店(172店舗)※フランチャイズ店舗では実施しません

青森県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、石川県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、和歌山県、大阪府、兵庫県、岡山県、広島県、山口県、香川県、高知県、愛媛県、福岡県の「庄や」直営店

【「庄や」について】

「庄や」は、新鮮な魚介類を売りに都会のオアシスになろうと昭和48年に誕生しました。今後も変わることなくお客様に「おふくろの愛で包むような温かいサービス」とともに、「安全・安心・旬・鮮度・手作り」にこだわった大衆価格の割烹料理を楽しんでもらえるご提案をします。



▲「庄や」発祥の地“東京・水道橋の庄や水道橋店

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@daisyoy.co.jp
http://www.daisyoy.co.jp/