



報道関係各位

2019年12月24日
株式会社大庄

魚と日本酒が泣けるほど旨い。 大人たちが夜な夜な集う『お魚総本家』1号店が 12/27(金)池袋にオープン! “半額”イベントも見逃せない!!

半額イベントは12月27日・28日限定!! 池袋へ急げ!



「庄や」「日本海庄や」をはじめ、全国で約600店舗を運営する株式会社大庄(東京都大田区、代表取締役社長 平 了寿)は令和元年12月27日(金)、東京都豊島区西池袋(JR池袋駅西口<北側> 徒歩2分)に、“職人の腕と魚の鮮度にこだわり抜く”本格板前居酒屋『お魚総本家』の1号店をオープンします。大庄グループの総力を挙げてつくり上げた新ブランドのオープンを記念し、12月27日(金)・28日(土)限定で、名物の魚料理全てを「半額」で提供するイベントを実施します。(イベント詳細は後述)

<店舗情報> http://search.daisyo.co.jp/shop.php?shop_cd=5274

◆魚好き、日本酒好きなら『お魚総本家』へ行こう!

日本が世界に誇る魚の食文化。魚好きの方であれば見逃せないのが『お魚総本家』です。ブランドスローガンは『腕に、魚に、こだわり抜く』。

鰹や生本鮪を目の前で豪快に焼く「薫焼き(わらやき)」をはじめ、鮮度抜群の素材を職人技で仕上げるシンプルでダイナミックな魚料理。こうした料理との相性を念頭に全国から選りすぐった名だたる銘酒。そして、お客様一人ひとりの満足度を最大化するおもてなし。この3つが『お魚総本家』の特徴です。



◆大人が本気で「旨い」と言う魚料理がある！

『お魚総本家』の目玉メニューは、「薫焼き」と「刺身盛り合わせ」。常連ならずとも、まず味わっていただきたい料理です。



▲炎を上げながら、職人が炭火台で焼きあげる「薫焼き」に注目！注文をいただいてから焼き上げるこだわりよう。



▲「十点盛り」まさに玉手箱！2～3種追加してくれるため驚愕コスバ！
通常価格:1人前1,500円(イベント価格:750円) ※写真は4人前



▲手前:「特上寿司」通常価格:2,450円(イベント価格:1,225円)
奥:「国産生本鮪づくし」通常価格:1,780円(イベント価格:890円)

薫と炭で炙り焼きにする鰹と国産生本鮪とろの「薫焼き」(各980円)は、高温で一気に焼き上げるため、ジューシーなのに程よく脂が落ち魚本来の旨味が凝縮されるのが特徴。薫と炭の香りが、さらに旨味を引き立てます。職人が炭火台で1メートル以上の炎を上げながら焼きあげる姿はライブ感がストレートに伝わり、日常を忘れさせます。

鮮度自慢の素材を堪能できる「刺身盛り合わせ」は、その日入荷した魚を盛り込む5点盛り(850円/1人前)、8点盛り(1,200円/1人前)、10点盛り(1,500円/1人前)をラインナップ。中でもおすすめは「10点盛り」。板前の粋な計らいで、10種に2～3種をサービスで加え12種前後の魚種を一度に楽しめるお得な一品

です。まさに魚の“玉手箱”。席に届いた瞬間に歓声があがること間違いありません。

また、炭火で焼く「のどぐろ塩焼き」(1尾1,850円)や北海道直送「きんき開き焼き」(1尾3,500円)などの炉端焼き、「きんき煮付け」(1尾3,500円)もぜひ一度味わってほしい逸品。このほかにも、普通の居酒屋では味わえない江戸前の握り寿司など、素材の味を活かす職人技が光る品々をご用意しています。(※価格は税別表示)



▲「かつお薫焼き」皮はパリッと、身はジューシー。薫の燻製香が旨味を引き立てる。
通常価格:5貫980円(イベント価格:490円)



▲「のどぐろ塩焼き」とろけるような舌触りの良し、炭火で香ばしさが加わり、後を引く味わいに。
通常価格:1尾1,850円(イベント価格:925円)



▲高級魚「北海道直送 きんき煮付け」脂のりの良い白身の甘みが上品な味わい。通常価格:1尾3,500円(イベント価格:1,750円※数量限定)

◆本物の魚料理に、本物の日本酒を！



料理との相性を追求した日本酒選びが当店のもう一つの特徴です。「瀬祭」「陸奥八仙」など女性や日本酒を飲みなれていない方でも楽しめる銘柄から、「開運」「梵」など通好みの銘柄まで、全国の蔵元から厳選した日本酒を豊富に取り揃えます。店舗には唎酒師(ききざけし)が常駐し、選び方から飲み方、料理との相性まで、お客様一人ひとりに提案をします。日本酒は、『冷酒』『熱燗』に加え『ぬる燗』での注文も常時可能。この中で特におすすめしたいのが、「刈穂 山廃純米」や「大七 生酛純米」などの『ぬる燗』。山廃づくりや生酛(きもと)づくりは温めることでふくよ

かさが増し格別です。なお、料理との様々な相性を存分に堪能いただきたいため1合(750円～)での注文のほか、半分の5勺(400円～)も選べます。(※価格は税別表示)

◆気取らない「抜け感」が大人にはいい！

『お魚総本家』はJR池袋駅西口(北側)から徒歩2分。金のお魚マークと“総本家”の木看板が出迎えます。ガラス張りの店頭からは魚を豪快に薫焼きにする職人が見ることができ、ライブ感溢れる料理シーンが道行く人の足取りを緩めます。店内は和の意匠をベースに無垢の木であしらった清々しい雰囲気。中から聞こえてくるほどよい喧騒が「寄ってみようか」という気持ちに弾みをつけます。同僚や上司・部下と二人で、職場仲間のグループで賑やかに。また、仕事を離れての気の置けない仲間、女性同士での食事会。接待や大切な人とのデートにと、どんな場面でも大人が肩肘張らずに、本物の味とおもてなしに出会える場所です。



半額オープン記念 名物料理全品「半額」イベント 概要

オープンを記念し、名物料理を『半額』で提供するイベントを実施します。

◆実施日:12月27日(金)・28日(土)の2日間

◆イベント実施時間:16時～23時(オープン初日は16時開店)

◆半額対象:「薫焼き」や「きんき開き焼き」などを含む炉端焼き各種、

刺身盛り合わせ各種、寿司盛り合わせ各種、合計42品(入荷数に限りがあるため売り切れの場合があります)

※混雑が予想されますが、イベントの予約はできません。来店順のご案内となります。



お魚総本家

本格板前居酒屋

【店舗情報】

◆店舗名:本格板前居酒屋『お魚総本家』池袋西口店

◆所在地:東京都豊島区西池袋1-42-7 池袋東栄ビル地下1階～地上3階

◆オープン日:令和元年12月27日(金)

◆営業時間:平日17時～翌4時(土日祝16時～翌4時)

※オープン初日12月27日(金)は16時開店 ※令和2年1月5日までは23時閉店

◆客席数:127席 ◆定休日:年中無休 ◆客単価:4,200円(想定)

■本リリースについてのお問い合わせ■



株式会社大庄 企画本部 広報室

広報室・企画宣伝部 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail: kameda@daisy.co.jp